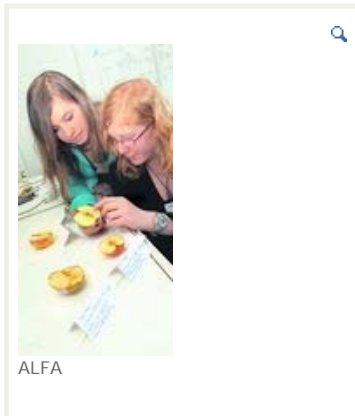


Bio-Äpfel voller Vitamin C

Augsburg/Neusäß „In Äpfeln aus biologischem und eigenem Anbau ist oft viermal so viel Vitamin C wie in denen aus dem Supermarkt“, sagt Elisabeth Weigert aus Aystetten. Zusammen mit Jessica Kaufmann aus Neusäß (beide Justus-von-Liebig-Gymnasium in Neusäß) hat sie das Obst ganz genau auf den Vitamingehalt untersucht.



Im Unterricht fiel den beiden auf, dass die verschiedenen Apfelsorten, die sie als Vesper dabei hatten, unterschiedlich schnell braun wurden. Woran das lag, wussten die beiden nicht. „Erst experimentierten wir mit Wärme und Kälte, dann fiel unser Verdacht auf den Vitamin-C-Gehalt“, erklärt Jessica.

Und tatsächlich: Mit Ascorbin-Teststreifen untersuchten sie verschiedene Apfelsorten. Je dunkler ein Streifen wird, desto mehr Vitamin C ist in der Frucht. Das Ergebnis dürfte einige gesundheitsbewusste Menschen interessieren: Supermarktäpfel der Marke Elster oder Granny Smith haben nur mehr sehr wenig Vitamin C. Deshalb werden sie auch kaum braun und bleiben lange weiß.

„Das gilt ja eigentlich als Qualitätsmerkmal. Viele Kunden wünschen sich sicher Äpfel, die kaum braun werden“, vermuten die beiden Nachwuchsforscherinnen. Jetzt steht aber fest, dass Äpfel, die schnell braun werden, mehr Vitamin C haben. Und die kommen durchweg aus heimischen Gärten oder sind aus biologischem Anbau, wissen Jessica und Elisabeth. (stni)

26.02.2010 05:12 Uhr

Letzte Änderung: 26.02.10 - 09:55 Uhr