STIMMT'S?

Werden Gurken bitter, die man falsch herum schält?

… fragt Rainer Feistel aus Warnemünde

Den Gurken aus dem Supermarkt ist die Bitterkeit weitgehend weggezüchtet worden. Sie produzieren kaum noch sogenannte Cucurbitacine, die für den bitteren Geschmack verantwortlich sind. Hobbygärtnern hingegen passiert es manchmal noch, dass eine ihrer Gurken bitter ist.

Was begünstigt die Entstehung von Bitterstoffen? Dazu finden sich die unterschiedlichsten Angaben: zu kaltes Wetter, zu heißes Wetter, zu unterschiedliches Wetter. Generell scheint Stress die Gurke zu verbittern, zum Beispiel wenn sie unregelmäßig gewässert wird. Und auch die Düngung scheint eine Rolle zu spielen: Ein Gartenfachmann warnt vor einem zu hohen Verhältnis von Kohlenstoff zu Stickstoff im Boden, etwa durch Kompostdüngung.

Was aber hat es mit der Schälrichtung auf sich? Weil bei jeder Gurke der Stiel bitter ist, an dem sie wächst, ist der Stielansatz der gefährdetste Teil der Frucht. Daher kommt der Tipp, die Gurke stets vom Blütenansatz zum Stiel hin zu schälen.

Aber können Bitterstoffe denn durch das Schälmesser auf den Rest der Gurke »verschmiert« werden? Das klingt nicht plausibel, und ich habe Berichte von entsprechenden Schälversuchen gefunden, die übereinstimmend sagen, dass auf diese Weise keine Bitterkeit übertragen wird. Darum sollte man eine verdächtige Gurke am Stielansatz testen, gegebenenfalls dort großzügig anschneiden und eine dickere Schicht der Schale entfernen. Wenn's dann noch bitter schmeckt, muss die Gurke in den Müll. CHRISTOPH DRÖSSER

Die Adressen für »Stimmt's«-Fragen:
DIE ZEIT, Stimmt's?, 20079 Hamburg, oder stimmts@zeit.de. Das »Stimmt's?«-Archiv: www.zeit.de/stimmts
»Stimmt's« gibt's jetzt auch als App für's iPhone – Näheres unter www.zeit.de/apps

www.zeit.de/audio

ERFORSCHT UND ERFUNDEN

Depressive Eltern

Mit der Geburt eines Kindes beginnt für Eltern der Dauerstress: schlaflose Nächte, neue Verantwortung und Streit in der Beziehung. All das, fanden Wissenschaftler des Londoner Medical Research Council heraus, erhöht die Wahrscheinlichkeit, an einer Depression zu erkranken *(Archives of Pediatrics & Adolescent Medicine,* online). Für die Untersuchung wurden die Daten von 87 000 Familien ausgewertet. Demnach durchleiden ein Drittel der Mütter und ein Viertel der Väter zwischen der Geburt und dem zwölften Lebensjahr ihres Kindes eine depressive Phase. Am höchsten ist die Gefahr einer Erkrankung im ersten Jahr nach der Geburt. Postnatale Depression bei Frauen ist inzwischen gut untersucht. Wie Männer betroffen sind, war bisher aber kaum bekannt.

Sexy Kniewippen

Bei der Partnersuche achten weibliche Vögel, Huftiere und Krebse genau darauf, wie sich werbende Männchen bewegen. Ob das auch für Menschen gilt, haben deutsche und englische Forscher jetzt anhand von Avataren untersucht *(Biology Letters* online). Dafür filmten sie tanzende Männer, deren Bewegungen auf digitale Doppelgänger übertragen wurden. 39 Frauen bewerteten deren Tanzstile dann am Bildschirm. Mit dieser Methode wollte man ausschließen, dass Kleidung und Aussehen die Probandinnen beeinflussen. Das Ergebnis: Sexy ist, was expressiv aussieht. So bewerteten die Frauen vor allem ausladende und unterschiedlich kombinierte Bewegungen von Kopf, Nacken und Rumpf als attraktiv – ebenso wie das schnelle Wippen des rechten Knies.

Frischfleischhändler im Osten Kongos (links); fertiges Gericht

Fotos: Thierry Metre

Gulasch aus Nagetieren

Ideale Eiweißquelle: Ein deutsches Ministerium fördert die Meerschweinchenzucht in Krisengebieten

Viel Rauch und der süßliche Duft gesottenen Fleischs dringen aus Faidas Imbissbude. Im Wirrwarr des Markts von Mugogo hat sie sich in einem Blätterverschlag eingerichtet. Drinnen brennt am Boden ein Feuer. Darauf ein Blechtopf mit in Soße schwimmenden Fleischstücken: ein Gulasch von Meerschweinchen.

Mugogo liegt ganz im Osten des Kongo, unweit des Kivu-Sees und der Grenze zu Ruanda. Als die deutsche Agronomin Brigitte Maass vor einem Jahr in die Region kam, war sie überrascht, in den Häusern vieler Kleinbauern und in deren Kochtöpfen Meerschweinchen zu sehen. Sie kannte zwar die Vorliebe der Südamerikaner, sich diese Tiere einzuverleiben: In den Anden züchtet man die Nager seit 7000 Jahren als Fleischlieferanten; in Peru gibt es sie gebraten auf der Straße und im Süden Kolumbiens zerlegt im Supermarkt zu kaufen. Doch Meerschweinchen in Afrika? Davon hatte Maass, die am Internationalen Zentrum für tropische Landwirtschaft in Nairobi forscht, nie gehört.

Dabei seien Meerschweinchen gerade in kriegsgeplagten Ländern ideale Nutztiere, sagt sie heute. Seit Jahren toben im Osten Kongos Bürgerkriege. Hungernde Milizen plündern regelmäßig Bauernhaushalte und rauben Tiere des Fleisches wegen. »Die kleinen Meerschweinchen lassen sich viel leichter vor den Plünderern verstecken als etwa Ziegen oder Rinder«, sagt Maass. Menschen auf der Flucht könnten sie in einen Sack stecken und mitnehmen. Zudem bekommen Meerschweinchen praktisch jeden Monat Junge. Selbst mit nur wenigen nach einer Plünderung übrig gebliebenen Meerschweinchen können Bäuerinnen sehr viel schneller einen neuen Bestand aufbauen, als dies bei anderen Tierarten möglich wäre. Als Folge des Kriegs konnten sich die Meerschweinchen bei den kongolesischen Kleinbauern durchsetzen.

Wie und wann die Nager nach Afrika gekommen sind, weiß man nicht so genau. Wahrscheinlich via Europa. »Die frühen europäischen Kolonialisten haben sie mitgebracht«, vermutet der kongolesische Meerschweinchenzüchter Thierry Metre. Missionare hätten die Tiere in den Klöstern gehalten. Und die Missionsärzte empfahlen mangelernährten Afrikanern früher, Meerschweinchenblut zu trinken. Dies ist weniger skurril, als es aus heutiger Sicht anmuten mag: Blut enthält wichtige Nährstoffe und Spurenelemente.

Auch Meerschweinchenfleisch sei gesund und habe einen ausgezeichneten Nährwert, sagt Brigitte Maass. Es enthält, ähnlich wie Hühnerfleisch, mehr Eiweiß und weniger Fett als etwa Ziegen- oder Schweinefleisch. Dies kommt den kongolesischen Bergbauarbeitern zugute. Auf der Suche nach Arbeit ziehen junge Kongolesen scharenweise aus den Städten in die zahlreichen Bergwerksdörfer des rohstoffreichen Landes. Dort schürfen Sie Gold, Kupfer, Diamanten oder das für Mobiltelefone unerlässliche Tantal. »In diesen Bergwerksdörfern wird kein anderes Tier so häufig gegessen wie das Meerschweinchen«, erzählt Metre. Dank der nahrhaften Kost verrichteten die Kumpel eine exzellente Arbeit, schwärmt er: »Sie arbeiten mit viel Kraft.«

Richtige Meerschweinchenzuchten wie die von Metre gibt es im Kongo nur wenige. Mehrheitlich sind es arme Kleinbäuerinnen und ihre Kinder, die sich ein paar Tiere halten. Kinder sammeln das Futter am Wegesrand, wenn sie von der Schule nach Hause kommen. »Sie verfüttern das, was wir Unkraut nennen würden«, sagt Maass. »Sehr nahrhaft ist es nicht.«

Die Futterpflanzenspezialistin möchte nun die Ernährung der Nutztiere verbessern. Mit Unterstützung des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) lässt sie in vier Pilotdörfern im Ostkongo auf Kleinparzellen qualitativ hochwertige tropische Futterpflanzen aus der Familie der Leguminosen anbauen – etwa Augenbohne, Schmetterlingserbse oder Futter-Erdnuss. Dann soll untersucht werden, wie schnell mit Augenbohnen-Blättern gefütterte Tiere an Gewicht zulegen. »Leguminosen haben einen hohen Eiweißgehalt und sind gut verdaulich. Wir gehen davon aus, dass die Meerschweinchen damit deutlich schneller wachsen«, sagt Maass.

Meerschweinchenbauern gehören zu den Ärmsten des Landes. Dank der neuen Futterpflanzen sollen sie wirtschaftlich erfolgreicher werden, auch mal Tiere verkaufen und sich davon vielleicht ein Schwein oder eine Ziege leisten können. So würden sie der Armutsfalle entrinnen und emporklimmen auf dem, was Wissenschaftler die Nutztier-Leiter nennen: Erst Meerschweinchen oder Hühner züchten, später Schweine oder Ziegen und schließlich Rinder. FABIO BERGAMIN

MEHR WISSEN:

Im Netz:
Telemedizin: Hat die digitale Krankenschwester Zukunft? **www.zeit.de/wissen**

Was mit gespendetem Blut passiert und welchen Menschen es das Leben rettet.

Das aktuelle ZEIT Wissen: am Kiosk oder unter www.zeitabo.de

KUNST

AUKTIONEN

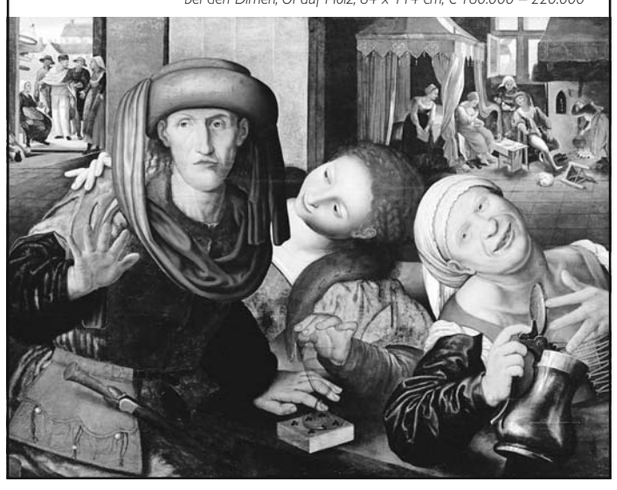
DOROTHEUM
SEIT 1707

Auktionswoche 12. – 14. Oktober 2010
Alte Meister, Gemälde des 19. Jahrhunderts
Antiquitäten, Juwelen

Palais Dorotheum, Dorotheergasse 17, 1010 Wien
Tel. +43-1-515 60-570, client.services@dorotheum.at, www.dorotheum.com

Vorbesichtigung ausgewählter Auktionshöhepunkte
Dorotheum München, 11. – 15. September, Galeriestraße 2
Tel. +49-89-244 434 73-0, muenchen@dorotheum.de
Dorotheum Düsseldorf, 20. – 23. September, Südstraße 5
Tel. +49-211-210 77-47, duesseldorf@dorotheum.de

Jan Sanders van Hemessen (1500 – nach 1563), Der verlorene Sohn im Wirtshaus bei den Dirnen, Öl auf Holz, 84 x 114 cm, € 180.000 – 220.000



Bongartz
Das exklusive Auktionshaus für Streichinstrumente.

EXPERTENTAGE
AACHEN bis 9. Okt. 2010
HAMBURG 25. Sept. 2010
BERLIN 26. Sept. 2010
MÜNCHEN 2. Okt. 2010
FREIBURG 4. Okt. 2010
FRANKFURT 9. Okt. 2010

Für die bevorstehende **große Herbstauktion am 13. November 2010 in KÖLN** stehen wir Ihnen gerne zur Beratung und Einlieferung Ihrer Geigen, Bratschen, Celli, Bögen und Musicalia zur Verfügung.

Wir bitten um telefonische Terminabsprache.

A. STRADIVARIUS · Cremona 1716
Ex A. Busch
(verkauft Mai 2010)

Katalog und Informationen
Auktionshaus Bongartz
Am Chorusberg 57 · D-52076 Aachen
Tel.: 0241/69090 · Fax: 0241/63586
E-Mail: contact@bongartz-auktionen.de
www.bongartz-auktionen.de

91. WIESBADENER AUKTION
Samstag, 25. September 2010, um 15 Uhr
Antike und alte Teppiche, Flachgewebe und dekorative Einrichtungsteppiche

Vorbesichtigung: Donnerstag, 23. und Freitag, 24. September 2010, täglich von 14 bis 19 Uhr
Samstag, 25. September 2010, 9 – 12 Uhr
In unseren Räumen Friedrichstraße 45, 65185 Wiesbaden
Tel.+49(0)611-33 44 30, Fax +49(0)611-30 73 69
e-mail: info@rippon-boswell-wiesbaden.de
Der ONLINE-KATALOG sowie die AUKTIONSLISTE stehen Ihnen auf unserer Homepage **www.rippon-boswell-wiesbaden.de** zur Verfügung.

RIPPON BOSWELL & CO.
Established 1884 in England
International Auctioneers of rare Carpets & Textiles
65185 Wiesbaden · Friedrichstraße 45 · Telefon (06 11) 33 44 30

[redacted]

Schmuck- und Antiquitätenauktion am 15. September 2010
METTE AUKTIONSHAUS
u.a. Sammlung k.u.k.-Orden, Dokumente und Fotografien
Onlinekatalog: www.auktionshaus-mette.de

Nobeluhren – Brillanten – Schmuck – Altgold Juwelier Fine ART
Ankauf zu Höchstpreisen ++ Ankauf zu Höchstpreisen ++ Ankauf zu Höchstpreisen ++ Ankauf zu Höchstpreisen
MOERS (STAMMHAUS) KREFELD DÜSSELDORF DUISBURG DORTMUND
Steinstraße 24 · 02841 - 144 661 www.juwelier-fineart.de Barauszahlung

KUNSTHANDEL / ANTIQUITÄTEN

art forum berlin
Die Internationale Kunstmesse
07.10.–10.10.2010
Messegelände Berlin, Eingang Masurenallee
Messedamm 22, 14055 Berlin
T. +49/30/30382076, F. +49/30/30382060
art@messe-berlin.de, www.art-forum-berlin.de
Messe Berlin

Ein Bild...ein Lied
Das besondere Geschenk für den liebsten Menschen
www.euf-planetarius.de

Schweizer Nobeluhren u. alte PATEK & ROLEX
An & Verkauf - Fa. Uhren Schöfer
06324/82620 · 0171/3329874
www.uhren-schoefer.de

Div. Chillida, Giacometti, Tapiès, Arp, Chagall, Miró u. v. a. Tel. 0941/5 87 94

GESUCHE

Militaria 1813 bis 1960. Suche z.B. Orden, Urkunden, Fotos, Säbel, Uniformen, Helme. Große Entfernung kein Problem. Alexander von Renz, ☎ (06146) 6017845, info@vonRenz.de

F. Meckseper gesucht.
ZA 57610 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

BREEDE
Juweliere seit 1859
Wir kaufen qualitätvollen alten Schmuck.
Fasanenstr. 69 D-10719 Berlin
Tel. 030 8868 3123
ulf.breede@breede.de
www.breede.de

MUSEEN & GALERIEN

ANZEIGE

www.zeit.de/kulturanzeigen

AACHEN
Ludwig Forum für internationale Kunst, Jülicher Str. 97-109, Tel. 0241/1807-104, www.ludwigforum.de, julia.zeh@mail.aachen.de, Di, Mi, Fr 12-18, Do bis 20, Sa, So 11-18 Uhr
12.09. bis 14.11.2010: **West Arch** A new generation in architecture
bis 19.09.2010: **atelier le balto** Les pieds sur terre

ADELSHEIM
Stadt und Schlosspark Adelsheim, Tel. 06291/62000, www.adelsheim-leuchtet.de
10./11. September, Fr und Sa, 21.00-24.00 Uhr Videokunstausstellung „In Bewegung" im Rahmen von „Adelsheim leuchtet 2010". Valentina Berthelon, Karl Anton Koenigs und Louis von Adelsheim zeigen Installationen und Projektionen.
Samstag, 11.9., ab 22.00 Uhr: Nacht der 10.000 Lichter

AHLEN
Fritz-Winter-Haus, Südberg 72-74, Tel. 02382/61582, Fax 65528, www.fritz-winter-haus.de, Di, Mi, Sa 15-18, So 11-18 Uhr, u.n.V.
12.06. bis 19.09.2010: **Gabriela von Habsburg, Nikolaus Hipp, Stahl u. Leinwand**

Kunstmuseum Ahlen, Museumsplatz 1, Ahlen, Deutschland, Tel. 02382 91830, www.kunstmuseum-ahlen.de
11.09. bis 24.10.2010: **GWK Förderpreis 2010 / Kunst im Widerstreit - Slg. Schlenke**

ALKERSUM/FÖHR
MUSEUM KUNST DER WESTKÜSTE, Hauptstr.1, 25938 Alkersum/Föhr, Tel. 04681 747400, www.mkdw.de, info@mkdw.de, Di-So 10-17 Uhr, Do 10-20 Uhr
30.05. bis 12.09.2010: **MEERESSTÜCKE** Malerei - Fotografie - Video

AUGSBURG
Galerie Noah, im Glaspalast, 86153 Augsburg, Tel. 0821/8151163, www.galerienoah.com, Di-Do 11-15, Fr-So, Feiertag 11-18 Uhr
Heiner Meyer: Süße. Bilder und Skulpturen Vernissage: 10.9.10, 19 Uhr

BADEN-BADEN

MIRÓ
Die Farben der Poesie
MUSEUM FRIEDER BURDA
BADEN-BADEN 02.07.–14.11.10
Joan Miró, L'Or de l'azur, 1967
Fundació Joan Miró, Barcelona © Successió Miró / VG Bild-Kunst, Bonn 2010

BAD FRANKENHAUSEN
Panorama Museum, Am Schlachtberg 9, Bad Frankenhausen, Tel. 034671/6190, www.panorama-museum.de, tägl. 10-18 Uhr, Mo geschl.
19.06. bis 03.10.2010: **Phantastische Kunst aus Wien 1900 bis 2010**

BAD SEGEBERG
Villa Flath, Bismarckallee 5, 23795 Bad Segeberg, Tel. 04551-879900, Fr-So 15-18 Uhr
22.08. bis 03.10.2010: **Manfred Kiecol - Colourful Grey - Arbeiten aus vier Jahrzehnten**

BALINGEN
Stadthalle Balingen, Tel. 07433-9008-413, www.stadthalle.balingen.de, kunst@balingen.de, tägl. 11-19, Do bis 21 Uhr
bis 26.09.2010: **Gustav Klimt: Beethovenfries - Zeichnungen**

Ihre Anzeige günstig online buchen: www.zeit.de/inserieren/kultur · Servicetelefon: 040 – 32 80 313