

## **Grünfärbung von Knoblauchzwiebeln**

### **Schadbild**

Es kann vorkommen, wenn Knoblauch in der Küche verarbeitet wird, z. B. gepresst auf Speisen, gepresst und vermengt mit Salz u. v. m., dass sich der zerdrückte oder gepresste Knoblauch grün verfärbt.

Diese grüne Verfärbung wird durch eine von vielen im Knoblauch enthaltenen Schwefelverbindungen verursacht. Das Alliin (S-2-Propenyl-L-cystein Sulfoxid) ist für die grüne Verfärbung verantwortlich. Diese Verfärbung entsteht aber nur, wenn Knoblauch zu kühl gelagert wurde.



Eingelegter, gehackter Knoblauch zeigt grüne Verfärbung

### **Maßnahmen**

Empfohlen wird eine Lagerung solchen Knoblauchs vor Verwendung von über einen Monat bei 23 °C und evtl. etwas darüber.