

## **EINLEGEGURKE**

**Wissenschaftlicher Name:** *Cucumis sativa*

**Pflanzenfamilie:** *Cucurbitaceae* (Kürbisgewächse)

**Weitere Namen:** Delikatessgurken, Industriegurken, Gewürzgurken

**Herkunft:** Die Abstammung der Gurke ist nicht ganz geklärt. Nach de Candolle soll sie von der an den Abhängen des Himalaja gefundenen *Cucumis hardwickii* abstammen, die kleine, bittere Früchte ausbildet. Nach Meinung anderer Autoren könnte es sich aber auch um eine verwilderte Form der bereits seit über 3000 Jahren kultivierten *Cucumis sativus* handeln. Als wahrscheinliches Ursprungsgebiet wird in diesem Fall das tropische Afrika genannt. Von dort gelangt die Gurke über Ägypten zu den Griechen und Römern. In das nördlichere Europa gelangt sie erst im Mittelalter. Die ersten Gewächshausgurken gibt es dann erst im 19. Jahrhundert.

**Kultur:** Gurken benötigen einen geschützten, vollsonnigen Standort sowie einen lockeren, gut durchlüfteten Boden. In der Regel zieht man die Gurken vor, Einlegegurkensamen stupft man aber direkt ins Freiland. Die Reihen sollten voneinander einen Abstand von 1 bis 1,2 m haben. 1 Pflanze hat einen Platzbedarf von ca. 1 m<sup>2</sup>. Bedeckt man den Boden mit einer schwarzen Mulchfolie sind die Gurken vor Unkraut geschützt und auch der Boden wird erwärmt. Gurken haben einen beachtlichen Wasserbedarf. Am besten vorgewärmtes Wasser zum Wurzelhals hin gießen. Dies beugt auch einem Befall durch Pilzkrankheiten vor. Eventuell leicht anhäufeln, damit sich Seitenwurzeln bilden. Freilandgurken werden in der Regel nach dem 5. oder 6. Blatt gekappt, um die Bildung von Seitentrieben zu fördern. Die Ernte der ersten Gurken beginnt meist im Juli.

**Düngung:** Gurken haben einen recht hohen Nährstoffbedarf. Als Grunddüngung sollte organischer Dünger verwendet werden. Mit beginnender Fruchtbildung sind zwei Folgedüngungen notwendig.

**Beschreibung:** Die Gurke ist eine einjährige Pflanze mit einem sich überwiegend flach ausbreitendem Wurzelsystem. Der Spross der Gurke kann bis zu 10 m lang werden. Die wechselständigen Blätter der Gurke sind ungeteilt oder handförmig gelappt. Die Blätter können bis zu 30 cm lang werden, sie sind sehr großflächig. Auf den Blattunterseiten treten die Blattadern markant hervor. Die Anlage der Gurkenblüten erfolgt bissexuell. Die meisten Gurken sind einhäusig mit männlichen und weiblichen Blüten auf derselben Pflanze. Viele Sorten sind heute jedoch rein weiblich blühend. Die 5-teiligen Blüten sind gelb und haben bis zu 3 cm große Kronblätter. Die Früchte, es handelt sich bei der Gurke um eine fleischige Beerenfrucht, sind in der sogenannten Grünreife grün. Bei vollständiger Reife sind sie jedoch gelb, orange oder gelblich-braun. Ihre Oberfläche kann glatt, gefurcht oder höckerig bis stachelig sein.

**Wichtigste Inhaltsstoffe:** 96-97% Wasser, Kalium, Kalzium, Phosphor, Eisen und andere Mineralstoffe, Kohlenhydrate, Eiweiß, Provitamin A, Vitamine B<sub>1</sub> und C. Die Gurke ist eines unserer gesündesten Gemüse.

### **Sorten, Varietäten, Formen:**

Es wird ein recht einheitliches Sortenspektrum angeboten. Die meisten Gurken sind rein weiblich blühend (parthenocarp) und resistent gegen viele Krankheiten.

Beispiele:

vorwiegend weiblich blühend, glatt: ‚Elida F<sub>1</sub>‘, ‚Stimora F<sub>1</sub>‘, ‚Fanto F<sub>1</sub>‘

vorwiegend weiblich blühend, warzig: ‚Levina F<sub>1</sub>‘  
parthenocarp, glatt: ‚Harmonie F<sub>1</sub>‘, ‚Duet F<sub>1</sub>‘, ‚Ringo F<sub>1</sub>‘, ‚Nadine F<sub>1</sub>‘, ‚Profi F<sub>1</sub>‘  
parthenocarp, warzig: ‚Motiva F<sub>1</sub>‘

**Lagerung:** gut entwickelte und gesunde Gurken kann man unter optimalen Bedingungen bis zu 3 Wochen aufbewahren.

**Optimale Lagerbedingung:** 12°C und hohe rel. Luftfeuchtigkeit.

**Lagerungsdauer:** im Haushalt beträgt die Haltbarkeit von Gurken im Gemüsefach eines Kühlschranks nur 2 bis 3 Tage.

**Pflanzenschutz:** die derzeit wohl bedeutendste Krankheit der Gurken ist der Falsche Mehltau (*Pseudoperonospora cubensis*). Weiters können noch der Echte Mehltau, Blattläuse, Spinnmilben und Schnecken die Pflanzen schädigen.

**Hinweise:** Gurken nie zusammen mit Paradeisern oder Obst lagern, da sie durch deren Äthylenausscheidung rasch reifen und gelb werden.

**Verwendung:** Einlegegurken können roh gegessen werden und wie der Name Einlegegurke schon sagt, eingelegt werden. Bei den Einlegegurken unterscheidet man:

- Cornichons: die kleinsten Einlegegurken, auch Pfeffergerken, ca. 4-6 cm lang, fingerdünn (in Essig eingelegt, mit oder ohne Gärung)
- Delikatessgurken: in verschiedenen Qualitäten, d. h. Sortierungen, in der Regel 6 bis 12 cm lang, auch in 9/15-er Sortierungen. Mit Essig, Gewürzen, Kräutern, Salz und Zucker eingelegt und hitzesterilisiert.
- Zuckergurken: mittelgroße Gurken. Aufgussflüssigkeit aus Essig, Senfkörner, Gewürze und Kräuter und mindestens 20% Zucker.
- Salzgurken: voll entwickelte große Einlegegurken, die durch natürliche Milchsäuregärung mit Zusatz von Gewürzen und Kräutern sowie Salz haltbar gemacht werden.
- Industriegurken: wenn nicht allgemein für Konserven verwendete Gurken gebräuchlich dann speziell für sterilisierte Gurkenstücke, Gurkenscheiben oder z. B. Gurkenwürfel oder -streifen. Die Lake besteht aus Essig, Gewürzen und Kräutern sowie Zucker und Salz.

Eigene Rezepte zum Gerkeneinlegen sind allemal auszuprobieren.



