

SALATGURKE

Wissenschaftlicher Name: *Cucumis sativa*

Pflanzenfamilie: *Cucurbitaceae* (Kürbisgewächse)

Weitere Namen: Schlangengurke, Gewächshausgurke, Hausgurke, Feldgurke (wenn im Freiland kultiviert)

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. Dies geschieht am besten in einem Gewächshaus, kann aber auch in Blumentöpfen am Fensterbrett erfolgen. Eine Keimtemperatur von 20°C führt rasch zu einem Erfolg. Auch danach sollten die Pflänzchen nicht zu kühl gehalten werden. Nach den Eismännern pflanzt man die Gurken dann ins Freilandbeet. In der Reihe kann man die Gurken alle 20 cm setzen, die Reihen sollten jedoch dann voneinander einen Abstand von 1 bis 1,2 m haben. 1 Pflanze hat einen Platzbedarf von ca. 1 m². Pflanzte man die Gurken auf einer schwarzen Mulchfolie sind sie 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.

Nach Mitte Mai kann man Gurken auch direkt ins Freilandbeet säen (es gelten dieselben Abstände wie beim Pflanzen).

Düngung: Gurken haben einen recht hohen Nährstoffbedarf. Als Grunddüngung vor dem Auspflanzen 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 bisexuell. 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 B₁ 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.

Eine Besonderheit ist vielleicht die Minigurke: es sind meist Freilandgurkensorten, die durch Bienen bestäubt und befruchtet werden müssen. Sie enthalten daher Samenkerne. Ihre Früchte werden nur etwa 15 cm lang. Sie schmecken angenehm süß, mit intensivem Gurkenaroma. Für geringen Bedarf sind solche Gurken am besten geeignet. Die weitest verbreiteten Sorten der Minigurke sind: „Belair“, „Beata“, „High Mark II“ und „Marketmore“.

Vermarktung: stückweise; Feldgurken oft auch nach Gewicht.

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: Gurken können roh gegessen werden und wie der Name Salatgurke schon sagt, hauptsächlich als Salat mit den verschiedensten Dressings. Man kann sie aber auch schmoren mit pikanter Fleischfüllung, überbacken oder aus ihnen eine Gurkenkaltschale oder eine Gurkensuppe bereiten.



Feldgurken

