

Ing. Helmut Pelzmann

Sommerzeit = Saure Gurkenzeit.

Saure Gurkenzeit wird im journalistischen Sinne meist die ereignislose Sommerzeit benannt, in der es wenig Aufregendes zu berichten gibt. Im Handel werden ruhige Geschäftstage während der Urlaubszeit so bezeichnet. In noch früheren Zeiten war die Saure Gurkenzeit eine Periode, in der aus wirtschaftlichen Gründen sehr wenig auf den Tisch kam. Heute ist das Gurkengemüse in der weltweiten Anbaubedeutung und in der Ernährung führend.

Der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN) mit der Geschäftsstelle in Fulda/Hessen hat Gurken zum Gemüse des Jahres ernannt. Der Verein fördert die Erhaltung und Verbreitung von samenfesten und deshalb nachbaufähigen Nutzpflanzen. Die Wahl fiel deshalb auf die Gurken, da sie eine große wirtschaftliche Bedeutung im geschützten Anbau wie im Freiland haben. Wiewohl der professionelle Anbau auf Hybridsorten ausgelegt ist, sollten alte Sorten erhalten bleiben, beispielsweise die Azia-Riesenschäl, Delikatess, Grazer Markt, Lemon, Marketmore 76, Sensation, Sikkim-Netzgurke, Streits Nr. 5, Vorgebirgstrauben, Znojma/Znaimer Gurke und viele andere.

Die Gurke (*Cucumis sativa* L.) gehört zur Familie der Kürbisgewächse (*Cucurbitaceae*), zu der auch der Kürbis und die Melone zählen. Das Ursprungsgebiet ist Nordindien, dort wächst eine mutmaßliche Wildform, *Cucumis hardwickii* Royle, in den subtropischen Tälern des Himalaya. Diese „Urgurke“ ist durch den Bitterstoff Elatrimid als natürlichen Schutz gegen Tierfraß ganz oder teilweise bitter. Die Züchtung ging über Jahre natürlich in Richtung bitterfreie Sorten.

Zur Gattung *Cucumis* zählen noch die *Anguria*-Gurke, West

Indian Gherkin, *C. anguria* L., die Kiwano-Horngurke, *C. meluliferus* E.Mey. ex Schrad., die Stachelbeergurke, *Cucumis myriocarpus* Naudin und die Zuckermelone, *C. melo* ssp. *melo* L.

Die Gurke ist ein einjähriges und einhäusiges Kraut, dessen Sprosse (Stängel, Triebe) niederliegen oder mit Blattranken klettern. Die Blätter können bei manchen Sorten bis 30 cm lang und bis 20 cm breit werden. Der Stängel ist vierkantig, mit steifen Haaren bedeckt, die weibliche Blüte besitzt einen unterständigen Fruchtknoten. Dieser verwächst aus 3 Fruchtblättern zu einer bis 50 cm langen, fleischigen Beere (!), deren Fruchtfächer zahlreiche, in einem gallertigen Gewebe eingehüllte Samen tragen. Die Fruchtnutzung passiert meist im grünen Zustand, seltener im samenreifen Zustand wie z.B. bei der Schälgurke. Mit 97% Wassergehalt ist die Gurke eine der wasserreichsten und zugleich eine der kalorienärmsten Früchte. Beim Verbraucher liegt sie mit Paradeisern, Karotten, Zwiebeln und Salat in der vorderen Beliebtheitsskala. Die Hälfte der Gurkenwelternte wird in China produziert, gefolgt von Japan, USA, Iran, Türkei, Italien u.a. Die Produktionsformen teilen sich in geschützten Anbau (Gewächshaus, Folientunnel) und überwiegend im Freiland.

Im geschützten Anbau werden hauptsächlich wärme- und lichtbedürftige, langfrüchtige, sogenannte Treib-, Haus- oder Schlangengurken kultiviert. Es sind parthenokarpe (jungfernfrüchtige) Hybridsorten, die auf einer Unterlage (Feigenblattkürbis, Haargurke, Moschuskürbis u.a.) veredelt sind. Die Unterlage schützt vor bzw. mindert Welkekrankheiten. Die gängigen Sorten meist niederländischer oder deutscher Züch-



ter sind bitterfrei, rein weiblich und verfügen über diverse Resistenzen wie Gurkenmosaik-Virus, Blattbrand, Gurkenkrätze, Echter Mehltau und Gurkengrünscheck-Virus. Die Kultur steht immer seltener in gewachsener Erde sondern meist „erdelos“ in einem Torfsubstrat, Steinwolle, Kokos- oder Holzfaser, Blähton oder anderem Material. Die Pflanzdichte ist 1,5 Stück/m², ein- oder doppelreihig, ein- oder doppeltriebzig, die Aufleitung erfolgt mit Schnüren und ein regelmäßiger Erziehungsschnitt ist notwendig. Wasser und Nährstoffe werden über Tropfleitungen zugeführt. Bei 4-monatiger Ernte können 70 bis 90 Gurken/m² abgenommen werden. Neben den langfrüchtigen Sorten werden auch sogenannte Mini-Gurken mit 18 bis 25 cm Fruchtlänge bzw. Snack-Gurken (Beith Alpha-Typen, nach einer israelischen Zuchtstation benannt) mit 10 cm Fruchtlänge angebaut. Nach einem Stecketikett des Vorarlberger Jungpflanzenbetriebes Gehrher in Höchst werden diese dort „Fingergürkle“ genannt. Auch „normale“ Feldgurken (sogenannte Slicer oder Nostrano) und Einlegegurken in größerer

Sortierung als sogenannte Bauern- oder Jausengurken sind zu finden.

Im Freiland sind im Anbau Salat- oder Feldgurken, Schäl- oder Senfgurken und Einlegegurken, meist auf Mulchfolie, zu finden. In der Steiermark hat die Feldgurke die große Anbaubedeutung verloren. In der Sortierung, Aussehen und im Ertrag kommt sie mit der Ernte aus dem geschützten Anbau nicht mit. Waren es zunächst samenfeste Sorten wie Sensation und Delikatess, kam Anfang der 70er Jahre mit der Sorte „Gemini“ die erste USA-Hybridsorte und der Anbau breitete sich gemeinsam mit Freiland-Paprika besonders in der Südoststeiermark rasch aus. Heute gibt es parthenokarpe, gegen Echten und Falschen Mehltau robuste Sorten wie z.B. Corinto und Lothar, die für den Direktvermarkter und im Hausgarten interessant sind.

Vereinzelt werden noch Schäl- oder Senfgurken (Azia) im Glas nachgefragt. Die je nach Sorte sehr großen, gelbreifen Früchte werden geschält, in Stücke geschnitten und essigsauer eingelegt. Für den Raritäten-Fan ist noch eine gelbe Gurke