



Bis in den Spätsommer trägt *Cucumis sativus*  
Blüten und Früchte gleichzeitig.

## EIN BISSCHEN KRUMM, EIN BISSCHEN BUNT

Die Welt der Gurken ist kurios – und überaus schmackhaft.  
Bei guter Pflege wachsen die Beeren sogar um die Wette.

TEXT: VERONIKA SCHUBERT

Ob die klassische Salatgurke ursprünglich aus dem Himalaya oder Afrika stammt, ist ungewiss. In unsere Breiten kam sie jedenfalls im Mittelalter und erfreute sich von da an ungebrochen großer Beliebtheit.

Neben ihr haben sich bis heute zahlreiche außergewöhnliche Arten etabliert und zeigen die Gurke im Garten wie auf dem Teller auf vielfältige und vergnügliche Weise.

Botanisch gesehen zählen die Früchte von Gurken, wie auch die der Kürbisse, zu den Beeren. Die meisten wertvollen Inhaltsstoffe befinden sich in der Schale,

das Fruchtfleisch besteht zu 97 Prozent aus Wasser. Alle Pflanzen entwickeln weibliche und männliche Blüten, fallweise auf einer Pflanze. Heute gibt es Zuchtformen, die rein weiblich blühen und auch ohne Bestäubung Früchte ausbilden.

### AUCH DIE KLEINEN SCHMECKEN SCHON

Gurken stammen aus warmen Gefilden, schon Temperaturen knapp um den Gefrierpunkt bereiten ihnen Schwierigkeiten. Das Auspflanzen erfolgt daher besser später als zu früh im Jahr, jedenfalls nach den Eisheiligen. Mit der Vorzucht

in Töpfen haben sie einen Wachstumsvorsprung und sind in ihrer juvenilen Phase weniger anfällig. Auch später wachsen Salat- oder Schlangengurken am liebsten geschützt im Gewächshaus. Die pummeligeren Feldgurken eignen sich auch fürs Freiland.

Die Ernte beginnt im Juli. Je früher man die Früchte pflückt, desto üppiger fällt der Gesamtertrag aus. Die Pflanze versucht, jede abgeerntete Frucht durch eine neue zu ersetzen. Man kann dabei auch keine unreifen erwischen, denn im Gegensatz zu Paradeisern sind Gurken von klein an genussreif. ➔





**DAS PANOPTIKUM  
DER GURKEN:**

- 1. Weiße aus Gargano
- 2. Geringelte Salatgurke - eine Laune der Natur
- 3. Schlangenhaargurke
- 4. Samen des verwandten Wackskürbisses *Benincasa hispida*
- 5. Spitzgurkensamen
- 6. Salatgurkensamen
- 7. kleine Salatgurke
- 8. Russische Gurke
- 9. Pappelchen
- 10. Mexikanische Minigurke
- 11. Inkagurke
- 12. Bittergurke
- 13. Horngurke
- 14. Zitronengurke

FOTOS: RITA NEWMAN, DAS GARTENARCHIV

## Jahreskalender der Gurke

WAS WANN ZU TUN IST JÄN FEB MÄR APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

	JÄN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Vorkultur im Glashaus oder am Fensterbrett												
Aussetzen der vorgezogenen Pflänzchen												
Freilandanzucht in Saatkisten, nach den Eisheiligen auspflanzen (bei entsprechender Größe)												
alle 2 Wochen mit Brennnesseljauche düngen												
regelmäßig gießen, vor allem bei Fruchtansatz												
Ernte (von vorkultivierten Gurken)												
Ernte der ab Mitte Mai herangezogenen Gurken												

## GURKENSORTEN FÜR DEN GEMÜSEGARTEN



### RUSSISCHE GURKE

Varietät von *Cucumis sativus*  
(var. *sikkimensis*)

Ihre verkorkten, lange haltbaren braunen Schalen erinnern den Laien eher an **Süßkartoffeln**, aber das Fruchtfleisch besticht durch die zartgrüne Farbe und einen feinen Geschmack mit **Zitronenaroma**. Die Freilandgurke mit den langen Ranken ist auch bei kühlem Wetter sehr wuchsfreudig und **ertragreich**. Sie ist anspruchslos und robust. Die Früchte reifen von grün nach gelb-braun, später sind sie dann braun und genetzt. Jung und grün ist die Russische Gurke eine ausgezeichnete **Salatgurke**, und im Alter noch als **Senfgurke** verwendbar. Genauso kann sie auch in gekochten Gerichten zur Köstlichkeit werden. Wegen der **festen Schale** ist sie ein bis zwei Wochen lagerfähig.

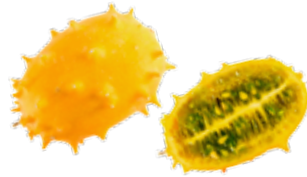


### INKAGURKE

Keine Sorte von *Cucumis sativus*, sondern eine eigene Gattung: *Cyclanthera pedata*,

auch bekannt als Spitzgurke, Scheibengurke oder Hörchengurke.

Schon die Vorfahren der Inkas haben diese **aus den Anden** von Peru und Bolivien stammende Gurke vor über 1.000 Jahren angebaut und verwendet. Die eiförmigen, weißlichen bis hellgrünen Früchte sind meist **stachelig**. Inkagurken werden roh oder gekocht verzehrt, und junge Triebe und Blätter eignen sich als **Suppengemüse**. Eine verwandte Art nennt sich **Explodiergurke** (*Cyclanthera brachystachya*); sie schleudert explosionsartig ihre Samen heraus. Noch eindrucksvoller geschieht dies bei der giftigen Spritzgurke (*Ecballium elaterium*).



### HORNGURKE

Keine Sorte von *Cucumis sativus*, sondern eine andere Art:

*Cucumis metuliferus*.

Auch als Hornmelone, Stachelgurke, Zackengurke bekannt, in Europa unter der neuseeländischen Handelsmarke Kiwano.

Wie eine kleine Walze mit Stacheln sieht die aus dem südlichen Afrika stammende Horngurke aus. Die Schale reifer Früchte ist **leuchtend orangefarben**, das Fruchtfleisch aber grün. Im Geschmack erinnert sie an Bananen, Zitronen und Passionsfrüchte. Aber die Geister scheiden sich in diesem Punkt, manche Menschen empfinden sie nur als schal und adstringierend. Die Früchte werden längs halbiert, und das Fruchtfleisch wird ausgelöffelt, oft wird die Gurkenart nur zur **Dekoration** verwendet. Horngurken sind monatelang lagerbar. Am meisten werden sie heute in Neuseeland und Israel angebaut, sie gedeihen aber bei **wärmer Witterung** auch - ähnlich wie Zuckermelonen (daher der Name Hornmelone) - in Europas Gärten gut.



### SCHLANGENHAARGURKE

Keine Sorte von *Cucumis sativus*, sondern eine eigene Gattung:

*Trichosanthes cucumerina*.

Auch als Haarblume bekannt.

Unter dem Namen Chichinda wird sie auf fast allen Märkten in Indien und Nepal angeboten. Sie bildet **lange Lianen** mit handförmig gelappten, leicht behaarten Blättern und verzweigten Ranken. Die **Blüten** der Schlangenhaargurke öffnen sich in der Nacht und duften, sie sind groß, weiß und auffällig ausgefranst. Die leicht verdrehten, schlangenähnlichen, leuchtend grün-weiß gestreiften Früchte können **bis 1,50 Meter lang** werden. Die gesamte Pflanze ist äußerst dekorativ, robust und besonders **unempfindlich** gegenüber Krankheiten. Gegessen werden die jungen, unreifen Früchte, bevor sie bitter werden, aber auch die Blätter und Triebe.





## ZITRONEN- GURKE

Sorte von *Cucumis sativus*

Die runden Zitronengurken gleichen durch ihre leuchtend gelben Schalen tatsächlich Zitronen. Sie sind trotz großer Attraktivität immer noch **Raritäten** im Gartenbeet. Da man die Schalen verzehren kann, eignen sich die fruchtig-frischen Früchte **gut für Salate** und auch wie Äpfel als Jausensnack. Stehen die Pflanzen windgeschützt und vollsonnig, gedeihen sie gut im Freien, können aber kräftig gedüngt genauso als **Kübelpflanzen** auf dem Balkon gezogen werden.



## PAPPELCHEN

Sorte von *Cucumis sativus* (var. *sikkimensis*)

Diese Gurkenrarität stammt aus der Region um das Schwarze Meer und ist **sehr ertragreich** und **robust**. Anfangs reifen die Früchte cremefarben bis hellgrün, später sind sie netzartig überzogen, zuletzt braun. Das Fruchtfleisch ist **knackig, saftig, bitterfrei** und schmeckt so richtig nach Gurke. Die kleinen Früchte eignen sich für Salate, aber auch zum **Einlegen** wie Essiggurken.



## WEISSE AUS GARGANO

Sorte von *Cucumis sp.*

Die große, walzenförmige, weiße bis blassgrüne Frucht mit ihrem milden, **melonenartigen Geschmack** ist zum Liebling der Spitzenköche geworden. Gezogen wird die Sorte wie Salatgurken oder Melonen; sie ist **besonders wärmebedürftig**. Weiße aus Gargano können kriechend am Boden gedeihen oder werden an Schnüren hochgezogen. Ihre **Behaarung** verlockt zum Darüberstreichen.



## BITTERGURKE

Keine Sorte von *Cucumis sativus*, sondern eine eigene

Gattung: *Momordica charantia*.

Auch Bittermelone, Balsambirne oder Bittere Springgurke genannt.

Die tropische Pflanzenart hat einen für unseren Gaumen gewöhnungsbedürftigen Geschmack. Ihr Äußeres mit Warzen und Rippen umhüllt im Stadium der Vollreife **rotes, süßliches Fruchtfleisch**. Die noch unreife, bittere grüne Gurke wird in Streifen geschnitten und von Samen befreit gern **als Beilage** serviert oder als Curry zubereitet. Die Bittergurke ist bei uns noch eine Rarität, in Asien gehört sie seit langem zur Alltagskost.



## MEXIKANISCHE MINIGURKE

Keine Sorte von *Cucumis sativus*, sondern eine eigene Gattung: *Melothria scabra*. Auch Cocktailgurke.

Cocktailgurken kommen vorwiegend aus den Tropen. Die einfachen kleinen gelben Blüten und olivengroßen, knackigen Früchte bilden sich **an kahlen Ranken**. Obwohl sie in der Größe an **Oliven** erinnern, sehen sie aus wie kleine Wassermelonen. Neuere Sorten haben **weiche Schalen**, bilden zahlreiche Früchte und bringen schon ab Ende Juni hohe Erträge. Wie alle Gurken wünschen sie bei der Anzucht ausreichend Bodenwärme (18–25 °C). Sie eignet sich besonders gut als **dekorative Kletterpflanze** im Freien. Mexikanische Gurken können direkt von der Pflanze gegnastet werden. Roh sind sie ein erfrischendes, kalorienarmes Gemüse, frittiert eine köstliche Knabberlei, in milder Marinade eingelegt erinnern sie an Essiggurken.

## EXPERTENTIPP



Eveline Bach

- › Gurken werden als Schlinggewächse an Schnüren, Drähten oder Holzgerüsten (im Bild unten eine alte Leiter) hochgezogen. Das spart Platz, hält die Früchte sauber und schützt vor Schnecken. Andernfalls würden die Pflanzen am Boden kriechend gedeihen oder sich in Nachbargewächse schlingen. Um ihnen zu helfen, wickelt man Gurken (und Paradieser) immer in dieselbe Richtung um die Rankhilfen. Bohnen winden sich hingegen eigenständig gegen den Uhrzeigersinn um die Schnüre.
- › Da Gurken viel Wasser speichern, muss ihnen auch viel zugeführt werden. Sie dürfen niemals austrocknen und sollten regelmäßig mit handwarmem Wasser von unten gegossen werden, am besten in den Morgenstunden oder am Vormittag. Das beugt Krankheiten vor.



Die Wiener Kräuter- und Gemüsegärtnerin vermehrt Raritäten. Bei ihr wird fündig, wer ganz Spezielles sucht. [www.gaertnerei-bach.at](http://www.gaertnerei-bach.at)

