



Bestand Anfang August

Produktionsnischen auf der Spur – Spezialgurken

In der Versuchsstation für Spezialkulturen wird von Anbeginn an die Inkulturnahme von wenig Bekanntem erprobt. Jede Gemüsefamilie umfasst eine unglaubliche Vielfalt an Farben, Formen und Geschmacksrichtungen und meist ist uns KonsumentInnen nur ein Bruchteil davon bekannt.

Eine große Familie ist jene der Kürbisgewächse (*lat. Cucurbitaceae*). Bei unseren regelmäßig stattfindenden KürWiesTagen wurden zum Teil schon einige Exoten daraus in einer Sortenschau präsentiert. Dieses Versuchsjahr werden jene Vertreter, die für den Lebensmitteleinzelhandel als Sortimentsergänzung in Frage kommen, hinsichtlich ihres Ertragverhaltens und ihrer Krankheitsanfälligkeit genauer unter die Lupe genommen und im Folgenden kurz porträtiert.

Durch ihren kletternden Wuchs benötigen sie Rankhilfen, in Form von Gittern, Schnüren oder dergleichen. Wie die meisten Kürbisgewächse sind auch sie empfindlich gegenüber Pilzkrankheiten, wenngleich hier arten- und sortenabhängig unterschiedlich starke Anfälligkeiten beobachtet werden können.

Gemeinsamkeiten der vorgestellten Spezialgurken

Kürbisgewächse sind einhäusige Pflanzen. Bei unseren modernen Gurkensorten gibt es auch parthenokarpe Sorten, die ausschließlich aus weiblichen Blüten, ohne vorhergehende Befruchtung und Samenbildung, Früchte bilden (z. B. Einlegegurken).

Allen gemeinsam ist ihr Anspruch an einen warmen, halbschattigen Standort. Trockene Hitze oder ein nasskalter Platz werden weniger gut vertragen. Der ideale Boden ist durchlässig und humusreich mit gutem Wasserhaltevermögen. Der Nährstoffanspruch kann mit jenem der herkömmlichen Gurken (*Cucumis sativus*) verglichen werden: 150 bis 220 kg/ha Stickstoff, 60 kg/ha Phosphor und 200 bis 250 kg/ha Kalium

Olivengurke/Cherrygurke/ Mexikanische Minigurke

(*Melothria punctata*)



Diese lange Zeit in Vergessenheit geratene Cherrygurke stammt aus dem tropischen Zentral- und Südamerika. Sie feiert ihr Comeback bzw. ihre Einführung mit neuen Sorten mit weicheren Schalen und höheren Erträgen.

Diese ungewöhnlichen in etwa olivgroßen, weißgrün-gescheckten Gurken erinnern in ihrer Färbung an Miniatur – Wassermelonen und sind unkompliziert aufzuziehen. Dafür können entweder Saatgut oder die Speicherwurzeln aus dem Vorjahr verwendet werden. Letztere müssen dafür, ähnlich wie Dahlien, in mäßig feuchtem Sandbett und bei geringer Zimmertemperatur überwintert werden. Sie gedeihen im Pflanzkübel genau so gut wie im Erdboden, vorausgesetzt man bietet ihnen eine ausreichend hohe Kletterhilfe für ihre Wuchsfreude an. Die Früchte wachsen zahlreich an den locker wachsenden Pflanzen. Die kleinen Früchte sind besonders knackig und daher als gesunde Nascherei bestens geeignet. Sie lassen sich wunderbar in Salaten verwenden oder wie Essiggurken sauer einlegen.

Bittergurke/Balsambirne

(Momordica charantia)



Die Gattung *Momordica* besteht aus etwa 60 Arten, wobei zwei Drittel afrikanischen Ursprungs sind. Durch den Sklavenhandel gelangten die Bittergurken in das tropische Amerika.

Für den bitteren Geschmack der Pflanze ist das Alkaloid Momordicin verantwortlich. Dieses ist im Gegensatz zu den Cucurbitacinen, die Gurkengewächse unter Stress bilden, gewünscht und gesund, wenngleich für uns Europäer noch etwas gewöhnungsbedürftig. Kochen oder Einlegen in Salzwasser reduziert den bitteren Geschmack der Früchte. In Asien werden Bittergurken auch süßsauer eingelegt oder in Curries verwendet. Ebenso lassen sich junge Triebe und Blätter als vitaminreiches Gemüse verwenden.

Die Früchte sind je nach Sorte 5 – 20 cm lang und mit warzig – höckeriger Oberfläche. Lässt man die Früchte an der Pflanze ausreifen, verfärben sie sich

je nach Sorte gelb oder orange und platzen auf. Die fleischige Fruchtwand umschließt rötliches Fruchtmark, in welches die ovalen abgeflachten, süß schmeckenden Samen eingebettet sind. Diese sind im indischen Raum als süßer, erfrischender Snack sehr beliebt.

Bittergurken und daraus erzeugte Präparate finden darüber hinaus auch Verwendung als Nahrungsergänzungsmittel und in der Medizin. Sie finden beispielsweise Verwendung in der Behandlung von Wurmbefall und Magengeschwüren und zeigen auch blutzuckersenkende Wirkung.

Horn-, Zacken- oder Stachelgurke, Kiwano

(Cucumis metuliferus)



Der fruchtige Geschmack der Zackengurke mit Bananen-Orangen-Zitronen-Aroma ist so einzigartig wie auch das Aussehen dieser warzig-stacheligen Frucht. Bei uns in Europa sind die Früchte unter dem Handelsnamen „Kiwano“ bekannt.

Ursprünglich stammt sie aus den Steppengebieten des Kalahari-Gebietes im südlichen Afrika. Der Schwerpunkt der Produktion liegt in Neuseeland, Israel und Kenia. Dort werden die Früchte innerhalb von drei Monaten erntereif. In unserem Klima entwickeln sich die Früchte bis zur Grünreife und werden anschließend bei Zimmertemperatur gelagert bis sie eine leuchtend orange Farbe angenommen haben und genussreif sind. Die Früchte lassen sich wie Kiwis oder Maracujas auslöffeln.

Schlangenhaargurke/Haarblume (*Trichosanthes cucumerina*)



Die aus Indien stammende Schlangenhaargurke wird in ihrem Herkunftsland Indien, aber auch in Nepal gerne als Gemüse genossen. Dafür werden die jungen Früchte geschält und in Scheiben geschnitten. Das grüne Fruchtfleisch schmeckt nach Zuckerkürbis bzw. Spargel. Die grün-weiß gestreiften Früchte wachsen schlängelnd an den Pflanzen und können über einen Meter lang werden. Will man gerade Früchte erzielen, werden an den Fruchttenden Gewichte (z. B. Steine) befestigt, die die Gurken strecken. Mit zunehmender Reife bekommen diese eine orange bis rötliche Färbung.

Neben den skurrilen Früchten ist jedoch auch die Schönheit und Einzigartigkeit ihrer fragilen Blüten zu nennen, die hauptsächlich nachts aufblühen und dabei einen feinen Duft verströmen. Der Name Haarblume stammt von den fein gefiederten Blütenblättern.



Die Blüte der Schlangenhaargurke

Luffagurken/Schwammgurken (gerippte Schwammgurke: Flügelgurke: *Luffa acutangula* und glatte Schwammgurke: *Luffa cylindrica*)



Bei den Schwammgurken können glatte und gerippte Früchte unterschieden werden.

Die gerippten Luffagurken (Flügelgurken) besitzen einen sternförmigen Querschnitt und schmecken roh interessant nussig. Ihr natürliches Verbreitungsgebiet ist in Pakistan und dem nördlichen Indien. Weiters wird diese Art in China, Australien, dem tropischen Afrika und im tropischen Amerika kultiviert.

Die glatten Schwammgurken stammen aus den Tropen der Alten Welt. Als Kulturpflanzen sind sie mittlerweile auch pantropisch verbreitet. Neben der Verwendung als Gemüse wird das trockene Gewebe als Schwamm genutzt. Dieses erhält man durch Entfernen der Fruchtschale reifer Früchte. Zuvor werden die Früchte mehrere Tage in Wasser eingeweicht, um Fruchtfleisch und Samen zu entfernen. Das zurückbleibende Netzgewebe kann für die Herstellung von Bade- oder Reinigungsschwämmen, Filtern, Schuheinlagen oder Füllmaterial verwendet werden.

In ihrer Verwendung als Lebensmittel sind beide Schwammgurken jedoch ähnlich. Die jungen Früchte stellen ein äußerst schmackhaftes Gemüse dar. Auf Grund ihres zartschwammigen Gewebes eignen sie sich hervorragend zum Braten oder Grillen. Wird laufend geerntet, bilden sich immer wieder neue Gurken nach, die ausgereift eine Länge von bis zu 50 cm erreichen.