



Die Gurke

Legespiel



Einlegegurke „Gurkert“

Salatgurke

Feldgurke



Saisonkalender:

Ganzjährige Produktion nicht möglich. Das heißt von November bis Februar sind keine Salatgurken verfügbar.

Düngung:

Die Pflanze bekommt über Bewässerungsschläuche alles, was sie braucht.

Pflanzenschutz

Schädlinge sind Spinnmilbe oder Mehltau. Eine Bekämpfung erfolgt mit Nützlingen oder chemisch-synthetischen Pflanzenschutz.

Welche unterschiedlichen Gurkerl-Gläser gibt es?

- o Gewürzgurken: ganze Einlegegurkerl, in Essig
- o Cornichons: kleine Einlegegurkerl, Essig
- o Senfgurke: Schälgurke, geschält, geschnitten, in Essig, mit Senfkörner
- o Honiggurke: Schälgurke, geschält, geschnitten, in Essig, mit Honig gesüßt
- o Salzgurke: Einlegegurke (meist ganz), in Salzlake

Aussehen

Feldgurken sind kürzer und haben einen größeren Durchmesser.

Ihre Schale ist dicker, sie sind widerstandsfähiger als Gurken aus geschütztem Anbau und daher besser fürs Feld unter freiem Himmel geeignet.

Besonderheiten in Österreich

Im Eferdinger Becken, wo die meisten heimischen Einlegegurken wachsen, sind die Transportwege kurz.

Das Werk, in dem die Gurkerl verarbeitet werden, liegt in unmittelbarer Nähe der Flächen, wo sie wachsen.

So bleibt das Qualitätsmerkmal "die Knackigkeit" erhalten.

Steckbrief

o Salatgurken gehören zur Familie der Kürbisgewächse und sind Kletterpflanzen

o Salatgurken bestehen zu 96 % aus Wasser und ist somit das wasserreichste Gemüse.

o Aufgrund des hohen Wassergehalts zählen Gurken auch zu den kalorienärmsten Lebensmitteln.

o Trotz des hohen Wassergehaltes ist die Gurke eine wertvolle Vitamin- und Mineralstoffquelle.



Warum sind Gurken grün?

Die grüne Farbe der Gurke stammt vom Chlorophyll, das vor allem in der Schale enthalten ist.

Es zählt zu den sekundären Pflanzenstoffen und in der Schale befinden sich die meisten Vitamine.

Deshalb vermeide es die Gurke zu schälen.

Ihre Saison beginnt in Österreich im Juni und endet im Oktober.

Mengenmäßig haben sie viel weniger Bedeutung als die Salatgurken, von denen sie zur Zeit des Glashaub-Booms in 1950er- und 60er-Jahren verdrängt wurden.

In Privatgärten zählen sie bis heute zu den beliebtesten Gemüsearten.

Feldgurken werden im Freien angebaut

Feldgurken sehen ähnlich aus wie Salatgurken, werden aber wie die Einlegegurken im Freien angebaut.

Die Pflanzen wachsen nicht in die Höhe, sondern kriechen am Boden und bilden immer wieder neue Gurken aus.

Steckbrief

o Auch Einlegegurkerl, Essiggurkerl, „Gurkerl“ genannt

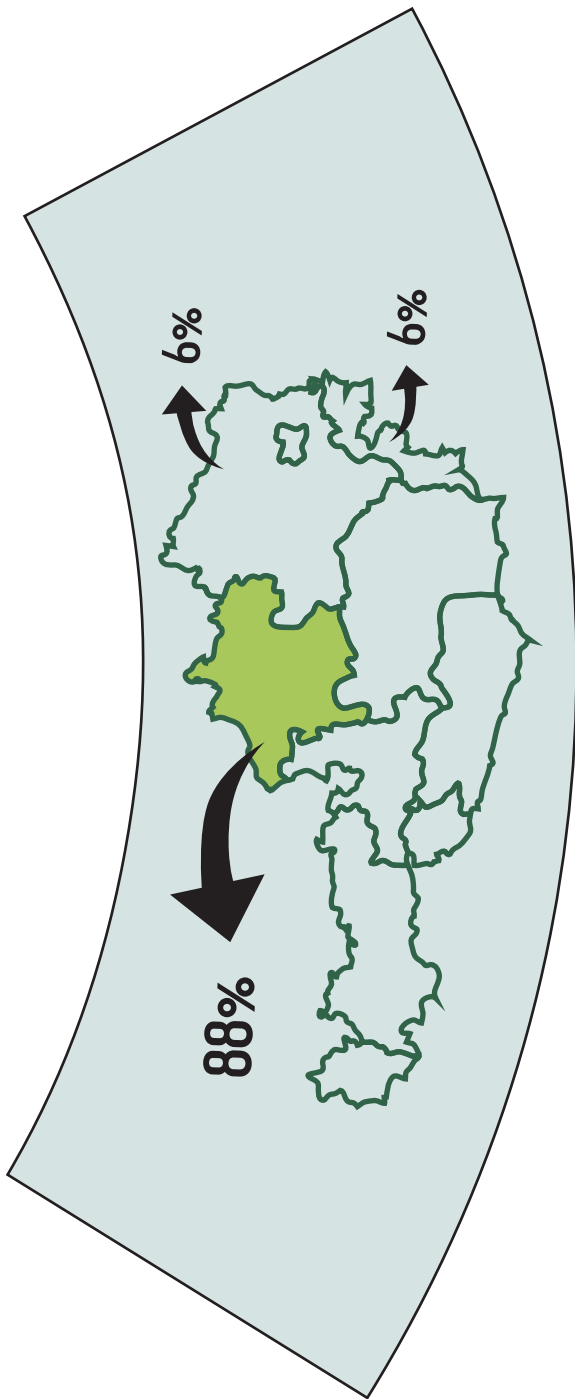
o Die Flüssigkeit, in der das Essiggurkerl eingelegt ist besteht aus: Wasser, Süßungsmittel, Essig, Gewürze, Gemüse

Salzgurken:

Früher konservierte man Gurken mit Salz.

Ein heimischer Hersteller in Ö macht das noch: Gurkerl liegen ca. 14 Tage in einem Tank mit Wasser und Salz.



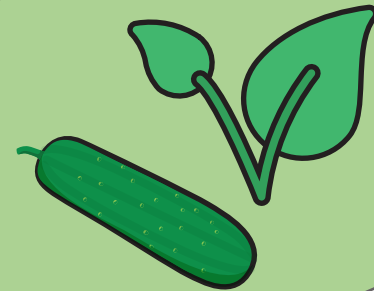


**Die Gurke:
Viel Wasser, viele
Vitamine**

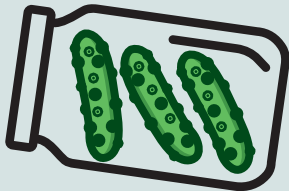


Energiegehalt:
12 kcal/100 g

**39 Prozent
der Feldgurken sind
aus Oberösterreich**



88 Prozent der Gurkerl sind aus Oberösterreich



96,4% Wasser

0,6% Eiweiß

0,5% Vitamine, Mineralstoffe,
sekundäre Pflanzenstoffe

1,8% Kohlenhydrate

0,2% Fett

0,5% Ballaststoffe



39%

15%

29%

2%

3%

2%

10%

