Gurken : Gemüse in Schlangenform

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **62 (1989)**

Heft 5

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-519455

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Gurken – Gemüse in Schlangenform

Ideales Salatgemüse im Monat Mai

(SGU/ik) Die Cucumis sativus oder «Guggumere», wie sie in vielen Gegenden der Schweiz heisst, kriegt Verstärkung. Neu in die Familienmannschaft gehört die dunkelgrüne, leicht dickbauchige «Nostrano»-Gurke.

Die Nostrano kann im Freiland oder unter Plastik angepflanzt werden und ist eine Schwester der bei uns bekannten Freiland-Salatgurke. Nach wie vor empfindlich gegenüber Witterungseinflüssen gebärdet sich die Schwester im Gewächshaus. Vornehm unter Dach gewachsen und wie beim Apfel so üblich, hat sie auch gleich drei Vornamen: Haus-, Garten- und Schlangengurke. Schlängeln tut sie sich nicht mehr, diese Gurke, denn sie wurde inzwischen von den Züchtern gegrädet. Auch das einst typische bittere Ende ist ihr weggezüchtet worden.

Gewächshausgurken sind das ganze Jahr erhältlich; die einheimische Produktion dauert von etwa Mitte Mai bis Mitte Oktober und kann jeweils während der Haupterntezeiten den Markt vollumfänglich decken.

Einige Wochen nach Beginn der Inlandernte im Gewächshaus gelangen die ersten Freilandgurken aus einheimischer Produktion auf den Markt. So sind anfangs Juni die ersten «Nostrani» zu erwarten, wobei auch diese in unserem Marktangebot bereits ab Frühjahr aus dem Süden angeboten werden. Nostrani-und Freilandsalatgurken sind ihrer etwas härteren Haut wegen ganz oder in Zebrastreifen zu schälen. Die Nostrano ist zu erkennen an den stacheligen «Noppen» rundherum. Mit ihrem kräftigen Aroma ist die Nostrano darauf aus, Männerherzen zu gewinnen.

Alle Gurkentypen eignen sich ideal für einen erfrischenden Gurkensalat. Noch immer beliebt ist die urschweizerische Art, die leicht gesalzenen Gurken nach dem Hobeln für etwa eine Stunde einzulegen, die Flüssigkeit abzugiessen und an eine (ohne Salz) angemachte Salatsauce zu geben. Frischgehackter Dill dazu ist ein «Muss». Südländisch wird der Salat mit grobgewürfelten Gurken, Tomaten, allenfalls Oliven und Käsewürfeln darüber serviert.

Im gemischten Salat mit all den knackig frischen Sommersalaten, welche der Markt bereits anbietet, ist die Gurke eine Bereicherung.

Der kalten Gurkensuppe und anderen Gerichten kann der Schweizer wenig abgewinnen, er mag in der Regel aber die mit einer Hackfleischmischung gefüllten Gurken (die runden, dickbauchigen Nostrani eignen sich hierzu vorzüglich).

Verlocken lässt sich der Schweizer mit Cornichons und Essiggurken und weiss wahrscheinlich gar nicht, dass rund 90 Prozent der grösseren Gurken (6–12 Zentimeter) bei uns angepflanzt werden. Die Winzlinge von 3 bis 6 Zentimeter Länge werden eingeführt (wegen zu hohen Inlandgestehungskosten und Klimanachteil). Die kleinen Einlegegurken, die später als Cornichons und Essiggurken in der Dose und im Glas zu finden sind, werden als unreif geerntete Gartengurken aussortiert. Auch für die süßsaure Senfgurke wird eine Freiland-, die sogenannte Schälgurke, verwendet.

Eingelegt zu Essig-, Salz- und Dillgurken, sind diese langen Grünen unentbehrliche Begleiter zu vielen Zwischenverpflegungen. Gewärmte Essiggurkenscheiben geben im Hamburger Rasse zwischen Brot und Fleisch.

Das aktuelle Gemüseangebot im Mai

Salatgemüse:

Kopfsalat, Lattich, Löwenzahn, verschiedene Blattsalate, Gurken, Randen gekocht, Radiesli, Rettiche.

Kochgemüse:

Karotten, Kabis, Sellerie, Kohlrabi, Krautstiele, Rhabarber, Zwiebeln.

Für die Menüplanung im Juni

Salatgemüse:

Kopfsalat, Krachsalat, alle Blattsalate, Gurken, Tomaten.

Kochgemüse:

Kohlrabi, Blumenkohl, neue Karotten, Krautstiele, Spinat.