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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 62 (1989)

Heft: 5

Artikel: Gurken : Gemüse in Schlangenform

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-519455

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 23.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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.