



# schönbrunner gartenblatt

## Cherrygurke, Kiwano & Co

Die faszinierende Vielfalt der Spezialgurken

Gurken sind aus dem heimischen Lebensmittelhandel nicht wegzudenken. Immerhin gehören sie zu den Top 4 der beliebtesten Gemüsearten. Sie werden in zwei grundverschiedenen Anbauverfahren produziert. Salatgurken stammen aus gärtnerischen Gewächshausbetrieben im Wiener Raum, die Einlegegurken werden vor allem in Ober- und Niederösterreich großflächig angebaut. Beide Produktionsformen werden sehr spezialisiert und intensiv betrieben.

### Die „echte“ Gurke

Möchte man den Spuren folgen, die Gurken im weiteren Sinn in der menschlichen Kultur hinterlassen haben, bricht man tatsächlich zu einer Weltreise auf. Wir beginnen diese Reise in Ostindien, wo wir die Heimat der Echten Gurke (*Cucumis sativus*) zu suchen haben. Schon seit mehr als 5000 Jahren wurde sie in den subtropischen Himalaya-Tälern genutzt. Die alten Griechen und Römer schätzten sie, obwohl die Früchte damals wahrscheinlich noch recht bitter schmeckten. Heute ist sie weltweit verbreitet. Die Hälfte aller Gurken wird allein in China produziert, gefolgt von der Türkei, den USA und Iran.

Weitgehend unbekannt sind bei uns Sonderformen der Echten Gurke wie weiße oder gelbe Einlegegurken, meterlange chinesische Gurken oder die stacheligen japanischen Sachikaze. Die Zitronengurke ist mit ihrer leuchtend gelben Farbe eine Attraktion für den Frischverzehr. Sie schmeckt säuerlich erfrischend nach Feldgurke und wirkt nebenbei äußerst exotisch und dekorativ. Die Russische Gurke ist botanisch als eigene Varietät (*sikkimensis*) anzusehen. Mit ihrer braunen, verkorkten Schale mag sie vielleicht unscheinbar aussehen, ihr zartgrünes Inneres besticht durch seinen feinen Geschmack. Interessant ist auch der robuste, mehltolerante Wuchs der Pflanze und die lange Haltbarkeit der Früchte von 6-8 Wochen.

Obwohl die Echte Gurke die wirtschaftlich wichtigste Gurkenart darstellt, gibt es in den Ländern des Fernen Ostens zahlreiche andere Arten mit beachtlicher lokaler Bedeutung.

### Die Bittergurke: macht dem Namen alle Ehre

Die Bittergurke (*Momordica charantia*), auch Balsambirne genannt, ist aus der Gemüseesskultur des Fernen Ostens nicht wegzudenken. Dort wird die charakteristische Bitter-



Die russische Gurke oder Sikkimgurke ist eine ideale Freilandgurke für Hausgarten oder Direktvermarktung



Bittergurken platzen zur Reife auf

Informationen aus Lehr- und Forschungszentrum Gartenbau Schönbrunn  
Grünbergstraße 24, 1130 Wien, Tel. 01 8135950  
[www.gartenbau.at](http://www.gartenbau.at)  
Versuchsaußenstelle Zinsenhof: Tel. 02756 2814  
Für den Inhalt verantwortlich Wolfgang Palme: [w.palme@gartenbau.at](mailto:w.palme@gartenbau.at)

note dieser Gurkenfrucht geschätzt. Für unser Empfinden erscheint sie doch etwas zu extrem. Ein mehrstündiges Einlegen in Salzwasser mildert allerdings den Bittergeschmack stark ab und lässt ein zartes, zucchiniähnliches Aroma zum Vorschein kommen. Äußerst dekorativ wirken jedenfalls nicht nur die weißen, gelben oder dunkelgrünen Früchte mit ihrer warzigen Oberfläche, sondern auch die feinen Blätter und die leuchtend gelben Blüten. Reifende Bittergurken verfärben sich häufig in ein intensives Orange und platzen auf. Die Samen sind in leuchtend rote Samenhüllen gepackt, die auf Grund ihres hohen Zuckergehaltes in Indien von Kindern als Süßigkeiten genascht werden.

## Die Schwammgurke: eine Kuriosität für Küche und Haushalt

Ebenso wichtig für die ostasiatische Küche und bei uns ebenso unbekannt sind die Schwammgurken (*Luffa aegyptica*). An üppig wachsenden Schlingpflanzen bilden sich zylindrische, zucchiniähnliche Früchte, die in jungem Zustand ein äußerst schmackhaftes Gemüse darstellen. Auf Grund ihres zart-schwammigen, wasserärmeren Gewebes eignen sie sich, in Scheiben geschnitten, vorzüglich zum Herausbraten in etwas Fett oder auch zum Grillen. Werden die Pflanzen laufend beerntet, bilden sich ständig neue Früchte nach. Lässt man die Früchte hingegen ausreifen, können sie mehr als 50 cm lang werden. Im Inneren entsteht ein fasriges, elastisches Gewebe. Die äußere Schale kann man dann im Herbst abschälen, und es bleibt ein Schwamm zurück, der getrocknet in Indien als Füll- oder Filtermaterial verwendet wird. Auch bei uns werden in Reformläden immer wieder Luffas als Reinigungs- oder Badeschwämme angeboten. Eine kantige Sonderform der Schwammgurke (*Luffa acutangula*) bildet Längsrippen an der Frucht, die ihr ein geometrisches Aussehen geben. In Scheiben geschnittene, junge Früchte wirken mit ihrem sternförmigen Querschnitt nicht nur dekorativ, sie schmecken roh ganz exotisch nach Paranüssen.



*Bittergurken zählen zu den wirtschaftlich bedeutendsten Gurken in den Ländern des fernen Ostens*

## Die Schlangenhaargurke: eine bizarre Schönheit

Die Haarblume oder Schlangenhaargurke (*Trichosanthes cucumerina*) ist unter dem Namen „Chichinda“ als eines der wichtigsten Gemüse auf den Märkten Indiens und Nepals immer wieder anzutreffen. Die bizarr verdrehten, leuchtend grünen Früchte können bis zu 1,50 m lang werden. An Zäunen oder Rankgittern gedeihen sie an geschützten Plätzen auch bei uns. Gegessen werden die unreifen Früchte, aber auch die Triebe und Blätter. In der Küche werden die jungen Früchte geschält und in Scheiben geschnitten. Das grüne Fruchtfleisch schmeckt äußerst delikat nach Zuckererbsen oder Spargel. Die Blüten der Schlangenhaargurke sind mit ihren fein gefiederten, weißen Blütenblättern von besonderer Schönheit. Sie verströmen einen süßen Duft und machen die Haarblume auch zu einer attraktiven Zierpflanze.



*Oben rechts: Junge Luffagurke in Zucchinigröße eignen sich zum Braten und Grillen  
Oben links: Trockene Luffa finden in Floristik und Haushalt Verwendung*

*Rechts: Die Blüte der Schlangenhaargurke duftet süß und ist außerordentlich dekorativ*

## Die Armenische Gurke: mit einem Hauch Melone

Tatsächlich gibt es auch Gurken, die eigentlich Melonen sind. Die Armenische Gurke oder Melongurke wächst grün und länglich wie „normale“ Gurken auch. Botanisch zählt sie aber zu *Cucumis melo*. Jung geerntet hat sie ein ausgesprochen zartes Gurkenaroma mit einem Hauch Melone. Erst die reiferen Früchte machen ihre wahren Verwandtschaftsverhältnisse deutlich und schmecken süßlich. Weiß, hellgrün oder gestreift - Gurkenmelonen sind in einer abwechslungsreichen Vielfalt vorhanden. Leitet man die kletternden Pflanzen auf, entstehen lange, gerade herabhängende Früchte. Ein kriechender Wuchs im Freiland ist in günstigen Lagen auch möglich. Die Pflanze bildet dann im Sommer schlangenartig verwundene Früchte. Leider ist die Ertragsphase aller Melonen zeitlich sehr beschränkt. Im Gegensatz zu den anderen hier beschriebenen Spezialgurken ist mit Ende August die Gurkenmelonenzeit praktisch vorbei.



*Spezialgurken sind keineswegs nur lang und grün sondern bunt und vielseitig*

## Die Wachsgurke: fernöstliche Delikatesse mit guten Verbindungen zum Kürbis

Die Wachsgurke, auch Wachskürbis genannt, stammt ursprünglich von der Insel Sunda im Indischen Ozean. Heute ist sie in allen subtropischen und tropischen Gebieten Asiens verbreitet und beliebt. Besonders in China schätzt man sie für die Zubereitung von Suppen. In Indien stellt man eine Süßspeise aus Wachsgurken her. Wachskürbisse können bis zu 10 kg schwer werden und zeigen dann eine typische Wachsschicht auf der Fruchtschale. Sie sind gut lagerfähig und werden deshalb in China auch Wintermelonen genannt. Junge Früchte sind behaart und schmecken mit ihrem weißen, zarten Gewebe äußerst delikat. Es empfiehlt sich eine zucchiniartige Verwendung. Auf Grund des robusten, kräftigen Wuchses im Freiland, ihrer Anspruchslosigkeit und des reichen Fruchtansatzes hätten Wachsgurken auch bei uns mehr Beachtung verdient.

## Kiwano: Gurken-Südfrucht

Zacken- oder Stachelgurken (*Cucumis metuliferus*) stammen aus Afrika und stoßen auch bei uns als exotische Südfrucht zunehmend auf Interesse. Unter dem Namen Kiwano werden sie aus Neuseeland importiert. Die Früchte entwickeln sich bei uns an der Pflanze bis zur Grünreife und können dann im Herbst und Winter noch mehrere Wochen bei Zimmertemperatur lagern. Dabei färben sie sich in ein leuchtend gemustertes Orange um und werden genussreif. Ihr Geschmack lässt sich nur schwer beschreiben. Kiwanos haben ein obstiges Bananen-Orangen-Zitronen-Aroma. Das samenreiche, saftige und intensiv grün gefärbte Gelee kann man aus der aufgeschnittenen Frucht löffeln. Ungemein dekorativ wirken die Früchte auch im Obstkorb oder am Buffet.



*Wachsgurke oder Wachskürbis. Beliebt in China*



*Der Kiwano ist als Südfrucht bekannt, zählt aber botanisch ebenfalls zu den Gurken*

## Die „wilden“ Verwandten der Gurke

Einige Gurkenarten der Gattung *Cucumis* stammen aus Ostafrika. Sie sind zwar nicht essbar, aber wunderschön anzusehen. Deshalb werden Ziergurken wie die afrikanische Gurke (*Cucumis africanus*), die Stachelbeergurke (*Cucumis myriocarpus*) oder die Kardengurke (*Cucumis dipsaceus*) heute in der Floristik sehr geschätzt. Sie scheinen ideal als Ergänzung des Zierkürbissortiments im Herbst, zumal sie mehrere Wochen bis Monate lagerfähig sind. Mit ihrer behaarten oder weich bestachelten Form sind sie nicht nur ein attraktiver Blickfang, sondern auch

ein haptisches Erlebnis. Kardengurken etwa greifen sich wie Massagebällchen an. Sie alle benötigen allerdings einen Platz im Folien- oder Glashaushaus.

## Westindische Gurke mit afrikanischen Wurzeln

Die Antillen-Gurke oder Westindische Gurke (*Cucumis anguria*), stammt aus Afrika, gelangte aber vor ca. 400 Jahren mit Sklaven in die Karibik. Die bitterfreien Sorten, die um diese Zeit entstanden, wurden in ihrer neuen Heimat sehr geschätzt. Tatsächlich schmeckt die samenreiche Frucht mit ihrem igelartigen Aussehen erfrischend nach Feldgurke. Empfehlenswert ist hier die glattschalige Sorte ‚Liso Calcutá‘. Spezielle, langhaarige Sorten dienen nur der Dekoration.

## Die Spitzgurke: essbarer grüner Teppich

An den Waldrändern Mittel- und Südamerikas dominieren Gurken der Gattung *Cyclanthera* die Vegetation. Der deutsche Name Spitzgurke oder Hörnchenkürbis der Art *Cyclanthera pedata* lässt schon ihre Fruchtform erahnen. Unreif geerntet sind sie frisch in Salaten oder leicht gekocht zu verwenden. In ihrer Heimat werden sie nicht gezielt angebaut, sondern wild gesammelt. *Cyclanthera tomentosa* wird auch als Andengurke oder spanisch als „achocha“ bezeichnet. Die weich bestachelten Früchte besitzen zwar keinen besonderen Nährwert, sind aber als Frisch- und Einlegegemüse geeignet. Alle *Cyclanthera* wachsen ungemein üppig und lassen sich durchaus auch bei uns als Zier- und Gemüsepflanzen kultivieren. Die zarten Triebe mit ihren saftig-hellgrünen, gefingerten Blättern sind ebenfalls essbar.

## Die Chayote: lebendgebärender Gurkenexot

Als Exot unter den Spezialgurken muss die Chayote oder Cristofine (*Sechium edule*) gelten. Sie bildet bis zu 1 kg schwere Früchte und stammt aus den Bergen Mittelamerikas. Sehr beliebt sind die stärkereichen Früchte der Chayote auch in asiatischen Ländern. Neben der Frucht sind der schwere Wurzelstock sowie die jungen Blätter und Triebe essbar. In ihrer Heimat sagt man, dass eine gut entwickelte Pflanze den Jahresbedarf an Kohlehydraten einer vierköpfigen Familie decken könne. Jede Frucht enthält nur einen Samen, der oft noch in der Frucht zu keimen beginnt.

Bezugsquellen für Saatgut von Spezialgurken:

KCB-Samen: <http://kcb-samen.ch>

Reinsaat: [www.reinsaat.co.at](http://www.reinsaat.co.at)

Verein Arche Noah: [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at)



Die glattschalige Antillengurke ‚Liso Calcutá‘ schmeckt zart und saftig



Spitzgurke oder Hörnchenkürbis werden in jungem Zustand geerntet

## Die Cherrygurke: knackige Gurkennascherei

Als besondere Attraktion soll hier auch noch die Cherrygurke (*Zehneria scabra*) genannt werden, die aus Nordamerika stammt. Manchmal auch als Haarweibchen bezeichnet, ist diese Gurkendelicatesse bei uns noch gänzlich unbekannt. In Versuchen am LFZ Gartenbau – Schönbrunn hat sie sich als faszinierende Neuentdeckung gezeigt. Olivgroße, weißlich-grün gescheckte Früchtchen werden in großer Stückzahl an den eher locker wachsenden Pflanzen gebildet. Sie schmecken knackig frisch und sind als kleine Nascherei bestens geeignet. In Essig eingelegt, schmecken Cherrygurken etwas zarter und mürber. Als Cocktailgemüse bestehen für diese Minivariante einer Gurke beste Zukunftsaussichten, sodass man ihr eine erfolgreiche Markteinführung nur wünschen kann.



Die Cherrygurke hat als Nasch- und Partyfrucht eine große Zukunft