

CHRISTEL LEHMANN-ENDERS

**NICHT RUMGURKEN,
SONDERN REINBEISSEN!**

**DAS ECHTE
SPREEWÄLDER GURKENBUCH**

HEIMAT-VERLAG LÜBBEN

VORWORT

Südfrucht vergeht - saure Gurke besteht. So jedenfalls lautet der Slogan in einem Kalendarium von 1907 über den Gurkenanbau im Spreewald.

Der seit Jahrhunderten erfolgreiche Anbau brachte Reiseschriftsteller wie auch Journalisten gleichermaßen in Erstaunen, so daß sie in ihren Spreewaldschilderungen diesen Umstand besonders hervorhoben.

In die Geheimnisse des schmackhaften Gürkeneinlegens versuchten sogar meine französischen Berufskolleginnen kürzlich vorzudringen; doch ohne Erfolg.

Der Gurkenanbau und die Verwertung der Früchte wurden bisher zwar in vielfacher Weise geschildert, eine Gesamtdarstellung, wie ich es im vorliegenden Buch getan habe, sucht jedoch ihresgleichen. Während die meisten Autoren die Thematik überwiegend bruchstückhaft bearbeiteten, habe ich versucht, einzelne Tendenzen und Probleme des Anbaues, der Verwertung etc., die in Verbindung mit den berühmtesten Früchten der Spreewaldregion - den Gurken - stehen, im Komplex zu untersuchen.

Ich bin überzeugt, daß trotz allem auch meine Ausführungen keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben können.

Die Abhandlung über die Spreewälder Gurken bliebe unvollständig und eine rein theoretische Sache, wenn sie nicht auch mit entsprechenden Rezepturen und wohlgemeinten Ratschlägen untermischt würde. Da beide zur unmittelbaren Lebensweise der Spreewaldbewohner gehören, durften sie im Buch keinesfalls herausgelassen werden.

Wenn die fachlichen wie auch sachlichen Aussagen im Buch, die hier erstmalig in dieser geschlossenen Form erscheinen, dem Leser neues Wissen vermitteln und ihm zugleich auch Freude bereiten, dann trägt die Erforschung des Themas Früchte.

Ich möchte es nicht versäumen, an dieser Stelle meinen Dank an Herrn Ernst Kohl in Lübbenau zu richten, der mir in freundlicher Weise historische Dokumente aus seinem Familienbesitz zur Verfügung stellte und zweckdienliche interessante Hinweise zum Thema gab. Ich danke auch Herrn Böttchermeister Karl-Heinz Müller, Stennewitz, für seine fachlichen Auskünfte.

Ausdrücklich möchte ich mich bei Herrn Reinhard Mich vom Gemüsebaubetrieb „Spreewald“ bedanken, der mir seine Erfahrung als Gurkenanbauer darlegte. Erst dadurch wurde es möglich, daß die vorliegende Thematik bis in die Gegenwart hinein bearbeitet werden konnte.

Mein besonderer Dank gilt dem Heimat-Verlag Lübben, Herrn Andreas Funke, der bisher zahlreiche Vorhaben des Spreewald-Museums Lübbenau/Lehde wohlwollend unterstützte. Ihm haben wir auch die Herausgabe des vorliegenden Buches zu verdanken.

Lübbenau, im Mai 1998

Christel Lehmann-Enders

NICHT RUMGURKEN, SONDERN REINBEISSEN!
DAS ECHTE SPREEWÄLDER GURKENBUCH

VORWORT	Seite 5
GELIEBT VON KAISER, KÖNIG UND WENDENFÜRST	Seite 8
DEM ANBAUER TRÄGT SIE SCHÄTZE EIN.....	Seite 13
LOBLIED AUF DIE LÜBBENAUER GURKEN.....	Seite 22
FEUERSTEINE UND GLÜHENDE EISEN IM GURKENFASS.....	Seite 30
HÄNDLER UND BETROGENE	Seite 33
DIE GURKENKRISE	Seite 39
VEREINT SIND DIE GURKENANBAUER STARK	Seite 44
DAS KONSERVIEREN WILL GELERNT SEIN.....	Seite 48
GURKENSCHÄDLINGE UND WILDSCHADEN	Seite 55
KEIN WELTKRIEG OHNE SAURE GURKEN.....	Seite 58
UNTER EINHEITLICHER „SPREEWALD“-FLAGGE	Seite 64
FREMDENVERKEHR, TRACHTEN UND GURKENMEILE.....	Seite 68
GESUNDHEIT, SCHÖNHEIT UND GURKENKRÄUTERWISSEN	Seite 74
DAS GURKENMÄNNEKEN IM FERNSEHEN	Seite 79
VON SCHMORGURKEN UND KNACKIG, SÜSS-SAUREN KÖSTLICHKEITEN - REZEPTE	Seite 82
TIPS UND TRICKS	Seite 91
INHALTSVERZEICHNIS - REZEPTE	Seite 92

GELIEBT VON KAISER, KÖNIG UND WENDENFÜRST

DIE Gurke (*Cucumis L.*) gehört zur Gattung der *Kurkubitaceen*. Als Gemeine Gurke - *C. sativus L.* - bedeutet sie soviel wie Kümmerling. Ehe sie sich unter den Deutschen ihre volle Anerkennung verschaffen konnte, dauerte es Jahrhunderte. Vermutlich sollen schon in vorgeschichtlicher Zeit in Afrika verschiedene Gurkenarten bekannt gewesen sein. Im 7. Jahrhundert vor Christus dann übernahmen die Griechen die Gurkenzucht aus Kleinasien, wo sie bereits 3000 Jahre zuvor in Vorderindien bekannt war. Ob allerdings Indien tatsächlich die Urheimat der Gurken ist, oder ob die Inder den Gurkensamen aus malaysischen Ländern bezogen hatten, ist ungewiß.

Die Griechen jedenfalls aßen die als wenig nahrhaft geschätzte Gemüsefrucht gedämpft mit einem Zusatz von Essig sowie mit Senf und Kräutern gewürzt.

Bei den Römern erreichten die Gurken eine solche Beliebtheit, daß Hofgärten und Gärtnereien angelegt wurden, in denen man das Gemüse züchtete. Besonders der tyrannische und für seine Ausschweifungen bekannte Kaiser Tiberius Claudius Nero (42-37 v. Chr.) ließ sich täglich Gurken auftischen. Um den ständigen Bedarf des gurkenhungrigen Herrschers decken zu können, richteten die kaiserlichen Hofgärtner Treibkästen auf Rädern ein, die sie tagsüber in die Sonne fuhren und nachts hinter Glaswände stellten. Selbst auf seinen weiten Reisen wollte der Kaiser nicht auf die beliebten Gurken verzichten. Deshalb führte er stets kleine fahrbare Beete mit sich, die mit Scheiben aus Flimmer (Marienglas) abgedeckt waren. Die übrige römische Bevölkerung begnügte sich mit konservierten Gurken. Sie legten sie in Sand, Heu oder Salzwasser, wo sie sich fast bis zur neuen Ernte hielten.

Neben der Salz- richtiger sauren Gurke - aßen die Römer die Gurken vor allem süß-sauer zubereitet, mit Honig, Pfeffer, Selleriesamen und Kümmel in Essig gekocht oder auch als Salat mit Kräuteressig gewürzt.

Doch auch die slawischen Stämme waren bestens mit dem Gurkenanbau vertraut. Vermutlich hatten sie diesen von den Hunnen und Tataren übernommen. Als sie am Ende der Völkerwanderung von Süden und Südosten her in unser Gebiet einwanderten, führten sie auch die Gurken hier ein. Frühgeschichtliche Samenfunde auf dem slawischen Siedlungsplatz Tornow bei Calau bestätigen dies. Die slawischen Bewohner brachten zugleich die wichtigsten Kulturpflanzen für die Zubereitung von Gurken aus ihrer Heimat mit, so daß sie damals schon die Methode des Einsäuerns kannten, um die Gurken haltbar zu machen.

Zu den bekanntesten und heute noch üblichen Kräuterbeigaben gehören Zwiebeln, Meerrettich, Dill, Senf, Knoblauch und Sauerkirschblätter.

Für das Säuern von Gurken verwendeten die Slawen die frühtragende „Walzengurke“, die aus China stammte und zur allgemeinen Nahrung von Bauer und Wendenfürst gleichermaßen zählte.

Interessant ist die Tatsache, daß noch 1915 Gurkenkörner als lange, chinesische, grünbleibende „Quedlinburger Saat“ von dem Lübbenauer Gartenbetrieb Albert Türke empfohlen wurden. Inwieweit diese chinesischen Gurkensamen mit den zur Slawenzeit bekannten identisch sind, muß dahingestellt bleiben.

Tatsache ist aber, daß man den Gurkenanbau bzw. das Säuerungsverfahren auf deutschem Boden zunächst nur dort kannte, wo die slawische Bevölkerung ansässig war.

Im südlichen und westlichen Deutschland führte Karl der Große die Gurkenkultur ein, aber erst im 17. Jahrhundert konnte sie sich einen festen Platz in fast allen Gemüsebeeten erobern.

SCHNELLGURKEN NACH BURGER ART

Die Gurken werden gründlich mit Wasser gereinigt und schichtweise in Holzfässer oder große Steinguttöpfe gelegt. Als Würze kommen Pfefferkraut, Dill, Senfkörner, Zwiebel und Pfeffer hinzu. Die oberste Gurkenschicht deckt ein Brett ab, das mit einem Stein beschwert wird. Anschließend gießt man eine abgekochte Mischung von Wasser, Essig, Zucker und Salz darüber.

Sind die Schnellgurken für den alsbaldigen Verzehr gedacht, muß die übergossene Wasser-Essig-Mischung noch im heißen Zustand sein.

Die Gurken sind bereits nach 5 Tagen essbar.

Will man die Gurken aber bis zum Winter aufbewahren, muß das abgekochte Essigwasser im erkalteten Zustand über die Gurken gebracht und der Gurkentopf in den kühlen Keller gestellt werden.

Auch der Alte Fritz verzehrte schon die berühmten sauren Gurken aus dem Spreewald und schätzte sie sehr. Ein alter ausgedienter Soldat soll ihm nämlich aus großer Zuneigung zu seinem König jährlich ein kleines Fäßchen davon nach Sanssouci gebracht haben.

Lassen wir an dieser Stelle einen Freund und Kenner der sauren Gurken zu Wort kommen (Auszug aus: „Gurke und Meerrettich“, 1907, J. Stinde):

„Aus den warmen Ländern des Südens, des Ostens und Westens schleppen die Dampfer frische Früchte in solchen Mengen herbei, daß sie nicht wie einst ausschließlich den reichen Leuten erschwingbar sind, sondern ohne den Vorwurf der Verschwendung auch vom Volk erworben werden können; die Apfelsine und gar die Ananas, die früher nur die Tafeln der Fürsten zierte, und die Banane sind alltägliche Handelsware geworden. Aber sie haben ihre Zeit.

Anders die saure Gurke. Wo sie zu Hause ist, da geht sie das ganze Jahr nicht aus, irgendwo gibt es immer noch etliche, bis die ersten neuen kommen. Die stehen allerdings bedeutend höher im Preis als die alten, aber der Kenner zahlt ohne Murren für den Leckerbissen das Doppelte und gar Dreifache.

In der Reichshauptstadt wird die saure Gurke geschätzt: sie fehlt ebensowenig auf der kaiserlichen Tafel wie auf dem Tisch des Arbeiters, und das mit Recht, denn sie vereinigt beides: Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit. Und ist billig.

Berlins Gurkenkammer ist der Spreewald, wie weiland Sizilien die Kornkammer Roms war. Die Gurke darf nicht zu groß und nicht zu klein sein und nicht zu reif. Je weniger Kerne sie hat, um so besser. Die Bauern wissen daher auch, welche Sorte sie pflanzen, denn reichfrüchtig und wetterhart ist nicht jede Gurkenart und auch nicht zum Einlegen brauchbar.

Es hat eben alles und jedes seine Wissenschaft.

Die saure Gurke wird in vielen Gegenden Salzgurke genannt. Das findet der Berliner grundfalsch; ein echt mit Spreewasser getauftes Kind kennt überhaupt keine Salzgurke, das geht zum Krämer und verlangt „saure Jurke“. Nun haben beide recht. Da die Gurken nach den Regeln der Kunst in Salzwasser eingelegt werden, so darf ihnen folgerecht der Name Salzgurke gegeben werden; da sie aber, „wenn se durch sinn“, säuerlich schmecken, begeht der Berliner keinen Fehler, sie „saure Jurke“ zu nennen, obgleich kein Tropfen Essig dazu kommt. Die mit Essig, Meerrettichstückchen, Pfeffer und Senf eingemachten Gurken, nennt man Senf- oder Essiggurken und die ungeschält in gepfefferten Essig eingelegten grünen Gurken heißen ihres scharfen Geschmacks wegen Pfeffergurken.

Die eigentliche saure Gurke, die am feinsten durch reichlich zugefügten Dillsamen wird, besitzt eine ungemein milde Säure, die durch Gärung aus ihr selbst entsteht. Ist das Salzwasser, worin sie liegt, von rechter Beschaffenheit, dann vermag sich der Milchsäurebazillus zu entwickeln, der aus dem Zucker der Gurke Milchsäure bildet. Das ist

die nämliche Säure, die der nämliche Bazillus in der Milch erzeugt, und die sich auch im Magen vorfindet. Saure Milch und saure Gurke sind daher insofern miteinander verwandt, als ihre Säure den gleichen Bazillus zum Gevatter haben, und sind beide zuträglich, weil eben die gleiche Säure bei der Verdauung tätig ist.“

Zu Anfang des 19. Jahrhunderts begann in ganz Deutschland eine der größten Auswanderungswellen nach Übersee. Auch viele Spreewälder verkauften ihren landwirtschaftlichen Besitz, um im fremden Land ein neues Leben aufzubauen. Doch die dortigen Bodenverhältnisse waren nicht mit den heimatlichen vergleichbar. Die extreme Trockenheit und die Bodenstrukturen ließen nur beschränkt den Anbau von Gemüse zu, so daß für die Auswanderer schon bald völlig andere Kulturen zur ständigen Nahrungsgrundlage wurden.



GURKEN IN EINER SAUCE

Es werden ziemlich große Gurken genommen, geschält und der Länge nach in vier Teile geschnitten. Nun legt man in einer Kasserole ein Stück Butter mit fein geschnittener Petersilie und läßt es einige Minuten zusammen dämpfen, legt dann die Gurken hinein und läßt sie bis zum Weichwerden mitdämpfen. Dann gießt man noch etwas Buttersauce darüber und läßt die Gurken nochmals mit aufkochen; rührt dann das Gelbe von 3 Eiern nebst etwas Salz und Muskatnuß daran und richtet sie an.

GURKEN IN ESSIG

Man wäscht die Gurken, legt sie in ein hohes Gefäß, tut 4 Hände voll Salz nebst so viel Wasser dazu, daß es über die Gurken geht und stellt sie, zugedeckt, 2 Tage in den Keller, gießt dann das Wasser wieder ab, trocknet sie mit einem reinen Tuch ab, läßt dann guten Weinessig kochend werden und wieder erkalten, legt in das Einmachgefäß eine Lage Gurken, eine Lage geschälte Schalotten, dann eine Lage Fenchel, Estragon, Lorbeerblatt, ganzen Senf, Pfeffer und Nelken, dann wieder Gurken und so fortgefahren, bis die Gurken alle sind und das Gefäß voll ist; oben darauf legt man Weinblätter und bindet es mit einer Blase zu.

GURKEN MIT ESSIG UND ÖL

Man stößt die Gurken auf dem Hobel etwas dicker als zum gewöhnlichen Salat, drückt sie fest aus, gießt Weinessig daran und läßt sie einige Stunden stehen, drückt sie ebenfalls aus, legt die Gurken in eine Büchse, streut grob gestoßenen Pfeffer darüber, gießt so viel echten Weinessig dazu, bis er über die Gurken geht und dann fingerbreit Provenceöl darauf und bindet die Büchse fest zu. Wenn davon gebraucht wird, sticht man mit einer Gabel unter, vermischt die herausgenommenen Gurken mit frischem Essig und Öl nebst geschnittener Zwiebel und gibt sie zu Tisch. Es muß wöchentlich einmal davon genommen werden.

DEM ANBAUER TRÄGT SIE SCHÄTZE EIN

DER schwarze, humusreiche Boden des Spreewaldes und die günstigen Klima- und Feuchtigkeitsverhältnisse waren schon immer äußerst gute Voraussetzungen für die Entwicklung eines vielseitigen Gemüseanbaus, insbesondere für die Gurkenkultur. Die natürliche landschaftliche Eigenart gestattete allerdings von jeher im Innern der Region nicht, diesen Anbau feldmäßig zu betreiben. So ist auch die mühselige Bearbeitung des Bodens mit Hand, Spaten und Harke noch heute vielfach anzutreffen. Doch die Mühe lohnte, wie schon Paul Fahlisch 1918 einschätzte, denn „Dem Gärtner und kleinen Landmann trägt sie Schätze ein.“

Der Anbau von Gurken blieb trotz allem immer ein Lotteriespiel, weil die Ernteerfolge von den jährlichen Wetterkapriolen, Hochwassern und der jeweiligen Marktlage abhingen. Ein Überangebot an Gurken ließ die Preise stark absinken, während im umgekehrten Falle beträchtliche Gewinne erzielt werden konnten.

Das Saatgut erzeugten die Spreewälder zum überwiegenden Teil in eigener Zucht, so daß die Gurkenanbauer allein schon durch den Verkauf von Gurkenkörnern gutes Geld verdienten. Allein im Jahre 1846 wurden aus der Stadt Lübbenau 30.000 Pfund Gurkenkerne versandt. Andererseits bezogen die Gärtner, Ackerbürger und Landwirte das Saatgut aus anderen bekannten Gurkenanbaugebieten wie Calbe, dem schlesischen Liegnitz oder aus Holland und Stettin.

Der Samenhändler Wilhelm Grohmann aus Stettin, ein gebürtiger Lübbenauer, bot sogar Anfang des 20. Jahrhunderts „Gurken-Körner, die sich nach vieljähriger Erfahrung für die Lübbenauer Kulturen besonders eignen und in Erfolg und Frucht bislang unübertroffen sind“ zum portofreien Versand nach Lübbenau an.

In der Hochburg des Spreewälder Gurkenanbaus, in Lübbenau, verkauften in den 30er Jahren vor allem die Familien Ziekert in Stottoff, Albert Hirte in Stennewitz oder die Gärtnereien Türke, Anspach sowie die Handelsleute Otto Knoll, G. L. Hartrampf und Carl Günze in größeren Mengen Gurkensamen.

Den Gurkenanbauern standen in dieser Zeit verschiedene Sorten zur Verfügung, deren Vorzüge besonders hervorgehoben wurden:

Gurkensorten 1928:

„Nach Verwendung und Anbau können je drei Gruppen von Gurken unterschieden werden, nämlich Einmache-, Gemüse- und Salatgurken oder Land-, Treib- und Zimmergurken.“

Unter den Landgurken sind zunächst die kleinen Pfeffergurkensorten zu nennen. Dahin gehören: Kleine, frühe, grüne Trauben (Cornichons), deren ganz junge kleine Gurken immer gleich gepflückt werden müssen, um die Ertragsfähigkeit zu heben. Ferner sind zu nennen: Weiße, feinste Trauben und kurze, früheste, grüne, russische Trauben. Zum Einmachen als sogenannte saure Gurken eignet sich sehr die Erfurter mittellange, grüne, volltragende Gurke.

Ebenfalls zum Einlegen vorzüglich geeignet ist die Grochlitzer (Naumburger) lange, grüne, volltragende Gurke. Sie entwickelt sehr früh schlanke, feingenarbte und sehr feinschalige Früchte mit wenig Kerngehäuse und wird daher beim Einlegen nicht hohl.

Die größeren Freilandgurken sind fast alle für Salat, Gurkengemüse und zum Einmachen verwendbar. Wir nennen z. B. die ausgezeichnete Salatgurke „Hundert für eine“, die unermüdlich im Wachstum, Ranken und Tragen ist, immer neue Blüten und Früchte ansetzt und bis in den Spätherbst hinein Früchte für Salat und zum Einlegen liefert. Man kann die Pflanze auch gut zum Beranken von Spalieren und Lauben verwenden. Die Gurke ist dunkelgrün, gleichmäßig stark und zartfleischig.

Als beste Salatgurke wird oft die lange, grüne, verbesserte Erfurter Schlangengurke gerühmt. Sie ist auch als Einmachegurke (saure Gurke) geeignet, weil sie nicht zu dick und schön lang ist. Sehr bekannt ist auch die sehr widerstandsfähige Sorte Unikum, die reiche Ernten grünbleibender, dickfleischiger Früchte liefert. Ihr ähnelt die chinesische Schlangengurke. Die längste Landgurke ist die Sorte Goliath.

Eine Spezialsorte zur Senfgurkenbereitung ist die dänische Senfgurke, die schnell und kräftig wächst und einen reichen Segen 20-30 Zentimeter langer und bis zu 10 Zentimeter dicker Früchte mit festem Fleisch liefert. Eine neue Art, die schon den Übergang zu den Treibgurken darstellt und sich besser für Kastenkultur eignet, ist die mittellange, dicke Sensation. Sie trägt reich und ist widerstandsfähig. Sie ist für alle Zwecke geeignet, wegen ihrer dicken Schalen auch als Senfgurke. Sie ist früh, widerstandsfähig und bleibt auch bei langem Liegen grün.“

Zu Zeiten der DDR wurden überwiegend die Sorten 'Bidretta', 'Parent', 'Pirenta', 'Eva', 'Libelle' oder 'Cadia' (Einlegegurken) angebaut, deren Saatgut aus den Großsämereien in Quedlinburg oder Erfurt stammten.

Schon vor 1960 wurden in der Anfang der 50er Jahre gegründeten Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaft (LPG) „Neue Zeit“ in Ragow kleinere Mengen Gurken angebaut.

Größere Bedeutung gewann der Anbau aber erst 1963/64 im Bereich Ragow - Klein Radden und nahm in den 70er Jahren schließlich einen gewaltigen Aufschwung.

Mit der Spezialisierung der LPG'n entstand u.a. die LPG Pflanzenproduktion „Vorwärts“ Groß Beuchow. Damit erhöhte sich die Anbaufläche, so daß rund 32 Hektar Einlegegurken und bis zu 20 Hektar Schälgurken bearbeitet wurden. Zeitweilig waren es sogar bis zu 70 Hektar, was 20% der gesamten Gemüseanbaufläche ausmachte. Erst mit der Abnahme von Arbeitskräften in der Landwirtschaft wurden die Bestellflächen verringert.

Die LPG produzierte nicht nur Gurken, sondern lieferte von 1972 bis Anfang der 80er Jahre jährlich bis zu 1 Tonne Gurkensamen der Sorte 'Dickfleischige Gelbe' an eine Samen-großhandlung in Quedlinburg.

Die dafür ausgeschälten Gurkenkerne kamen mit samt dem anhängenden Fruchtfleisch in mit Folie ausgelegte Erdgruben. Acht Tage lang mußte diese Masse mit dem Misthaken 1-2 mal durchgerührt werden, bis sie „abgegärt“ war. In einer speziellen Waschmaschine wurde dann der Masseschlamm herausgespült und das zurückbleibende Saatgut schnell, aber nicht zu heiß getrocknet.

Gegenwärtig werden meist die nach der „Wende“ eingeführten neuen Sorten 'Anuschka' aus Holland oder 'Larisa' und eine Parthenocarp-Art verwendet.

In einer Breite von 1 bis 1,20 Meter werden im Abstand von 20 cm erfahrungsgemäß 3 bis 4 Kerne 3 cm tief in die Erde gesteckt. Oftmals nutzt man den großen Zwischenraum zwischen den einzelnen Pflanzen zugleich aus, um Salat, Sellerie oder Kohlrabipflanzen als Zwischenfrucht heranzuziehen. Lange Zeit legten die Bauern ihre Beete nach alter Spreewälder Art an (z. T. noch heute): in die Mitte säte man Gurken, an den Längsseiten zum Schutze der empfindlichen Pflanzen aber befanden sich Meerrettich, Stangenbohnen oder Kohlarten.

Trotz guter Pflege kommt es nicht selten vor, daß auch bittere Gurken heranwachsen. Manche Leute sind sogar der Meinung, daß diese Früchte giftig sind. Verschiedene Ursachen können zur Bitterkeit der Gurken führen. Überwiegend werden sie bitter, wenn sie während der Wachstumszeit wechselnden Lichtverhältnissen ausgesetzt sind, z. B. wenn die Blätter der Pflanzen in der prallen Sonne vertrocknen und die Früchte frei liegen.

J. Stinde verglich die bitteren Gurken mit den Bräuten:

„Von außen kann man ihnen nicht ansehen, welche Bitternis sie hegen. Es ist wie mit den holden Bräuten, bei denen das bittere Wesen - falls sie solches in sich hätten - erst zum Vorschein kommt, wenn sie, wie die geschälte Gurke, nicht mehr zurückgegeben werden können.“

Manche Hausfrau jedenfalls bringen solche Gurken in große Verlegenheit, wenn sie nämlich erst bei der Zubereitung die Bitterkeit der Früchte bemerkt und keine anderen im Haushalt vorrätig hat.

Wie schon eingangs erwähnt, kannten unsere Altvorderen den Gurkenanbau in einer Art Frühbeetanlage. Auch späterhin war dies in ähnlicher Weise im Spreewald weit verbreitet. Nach der Erfindung von Dachpappe nutzten viele Landwirte dieses Material, um es streifenförmig zugeschnitten über den Ackerboden auszubreiten. In regelmäßigen Abständen wurden kleine Löcher in der Pappe angebracht, durch die man dann die Gurkenkerne in die Erde steckte.

Diese Methode brachte drei Vorteile: Der Erdboden unter der Dachpappe war durch eventuell auftretende Kältegrade geschützt, die junge Pflanze hatte durch die abgegrenzte Öffnung Halt, und um die Pflanze herum konnte weit weniger Unkraut wachsen als bisher.



Ein Feld mit reifen Schälgurken, dazwischen schwarze Folie

1928 stellte die Regierung für den Regierungsbezirk Frankfurt 500.000 Mark für die Förderung der heimischen Frühgemüsezeitung zur Verfügung. Zu den förderwürdigen Gebieten gehörte auch der Spreewald, da Absatz- und Anlagemöglichkeit als gleichmäßig gut gehalten wurden. Die Finanzspritze sollte dazu dienen, „Frühbeetanlagen, Treibhäuser und Heizanlagen in Treibhäusern nach zweckmäßigen Grundsätzen einzurichten“.

Der Ernteerfolg ist auch heute noch abhängig von der Düngung des Bodens. Besonders geeignet dazu ist gut verrotteter Stallmist. Wer diesen nicht hatte, benutzte Laub als Düngungsmaterial, obwohl gerade Laub größere Nachteile aufwies. Es hat nur eine geringe Aufsaugkraft, läßt sich auf dem Acker schwer verteilen und führt dem Boden zuviel Kohlensäure erzeugende organische Masse zu. Der Boden entkalkt und bringt nur eine mäßige Ernte hervor. Deshalb hieß es früher schon in einem Bauernspruch: „Laub macht den Acker taub.“

In der Lübbenauer Gegend war es um 1900 üblich, die Gurkensamen mit Gerberlohe (gemahlene Eichen- und Fichtenrinde) in die Frühbeete zu säen und im Mai dann die kleinen Pflänzchen auszupflanzen. Kühle Nächte jedoch vernichteten oftmals die empfindlichen Pflanzen, so daß erneut gesät oder gepflanzt werden mußte. Manchmal war aber auch der Zeitpunkt für eine erneute Aussaat vorüber, so daß der völlige Verlust der Gurkenenernte in absehbarer Zeit eintrat.

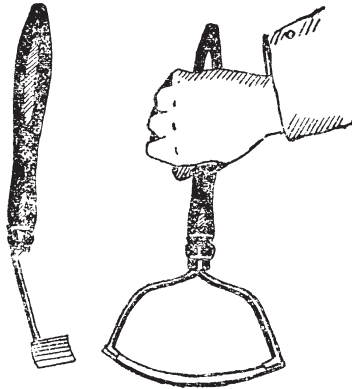
Ein heute recht merkwürdig anmutendes Düngemittel für Gurken kannten die Spreewälder Mitte des vorigen Jahrhunderts. In einer Calauer Kreiszeitung von 1857 wurde empfohlen:

„Man bereite einen flüssigen Dünger aus Tierblut, mit Salz, Holzasche und Holzkohle vermischt und gieße Wasser darauf. Die durchgeseigte Flüssigkeit gieße man auf die Pflanzen, nachdem man dieselben vorher bewässert hat. In das Düngegefäß lasse man nach jedesmaligem Ausschöpfen Wasser zugießen, rühre das Ganze um und setze alle Wochen etwas frisches Blut hinzu. Die Pflanzen, so behandelt, werden herrlich gedeihen.“

Die Gurkenkerne werden noch heute auf den kleineren Ackerflächen in bückender Körperhaltung mit den Händen in die Erde gesteckt. Nachdem die Pflanzenranken sich entwickelt haben, wird das Unkraut zwischen ihnen im Juni ausgehackt.

Die schlesischen Gurkenanbauer in Liegnitz erfanden hierzu in den zwanziger Jahren unseres Jahrhunderts für diese Arbeit den sogenannten „Gurkenkrehl“, eine kurzstielige Bügelhacke mit gebogenem Blatt, den sie in der Presse vorstellten. Ob er allerdings im Spreewald eine verbreitete Anwendung fand, ist nicht sicher nachvollziehbar.

Der Gurkenkrehl (Auszug aus der Landwirtschaftlichen Rundschau vom 18.5.1929)
 „Es ist dies eine Bügelhacke mit gebogenem Blatt und kurzem Stiel. Das stählerne Hackenblatt ist nur 1 Millimeter stark, schärft sich also von selbst. Das an zwei Bügeln sitzende Blatt hat eine lichte Spannweite von 15 Zentimeter und eine größte Bogenhöhe von 2,2 Zentimeter. Der Stiel ist sich also um ein ausgesprochenes Handgerät. Der Erfolg der Geschicklichkeit der Hand, Handgelenks ab. Wer dabei arbeiten würde, vergeudet Kraft und müßte vorzeitig



20 Zentimeter lang. Es handelt chenes Handgerät. Der Erfolg der Geschicklichkeit der Hand, Handgelenks ab. Wer dabei arbeiten würde, vergeudet

Schon der Leiter des Land-Beratungsringes Calau, R. Ro- „der Spreewaldbauer jeder übertritt ... und ... er arbeitete wie Großvater, Urgroßvater Nach 1945 allerdings fanden wirtschaftliche Arbeit möglich war, neuere Anbaumethoden schnelleren Eingang in die Arbeitsweise, als es oben geschildert wird.

1960 gingen im Spreewalddorf Burg 3 Gurkenanbauer neue Wege. Noch waren diese Gurkenzüchter, die in Gewächshäusern gemeinsam die begehrten Früchte heranzogen „Einzelgänger“. Mit Humus, elektrischem Licht zur Verlängerung der Wachstumszeit, mit Wärme und geregelter Luftfeuchtigkeit erzielten sie gute Frühbeetgurken. Späterhin schlossen sich noch 4 weitere Gurkenzüchter der gegründeten GPG (Gärtnerische Produktionsgenossenschaft) an. Gurken wurden in bis zu 2,30 Meter hohen Folienzelten gezogen, in denen selbst kleine Traktoren beim Umpflügen des Bodens Platz fanden.

In Vetschau entwickelte sich unter Ausnutzung der Abwärme des Kraftwerkes Vetschau eine großzügige Gewächshausanlage, in der neben Blumen auch Gurken gezüchtet wurden.

Jahre später legte die LPG Pflanzenproduktion „Vorwärts“ Groß Beuchow ihre ersten Folienzelte an, um die Gurken witterungsunabhängig züchten zu können und zugleich noch vor der Freilandernte die Früchte auf den Markt zu bringen. Speziell für den Folienanbau wurde damals die Sorte 'Leromix' aus Holland verwendet, weil sie in der DDR nicht geführt wurde. Auf rund 5 ha züchteten die Bauern Einlege- (3 ha) und Salatgurken (2 ha).

Die Folienzeltanlage befand sich unmittelbar neben dem warmen Abwassergraben des Kraftwerkes Lübbenau, aus dem das Wasser zur Erwärmung der Erde in ein schlängelförmig gelegtes Rohrsystem unter der Erdoberfläche gepumpt wurde.

Um 1990 gingen die Bauern dazu über, bewährte Anbaumethoden aus anderen Gegenden zu übernehmen, um die Gurkenernte vorzuverlegen. Dazu gehörte die streifenweise Abdeckung der Anbauflächen unter schwarzer Folie mit Vlies, die sogenannte Mulchfolie/Vlies. Unter der Folie befindet sich ein Schlauch mit regelmäßigen 3 cm voneinander liegenden Öffnungen zur Tröpfchenbewässerung. Pro Stunde werden aus jedem Tropfloch 1 Liter Wasser auf die Erde gebracht. Mit einer speziellen Maschine, die über die ausgelegte Folie hinwegfährt, werden Pflanzlöcher eingestochen und zugleich die Saatkörner in die Erde gebracht. Ein hinteres, mitlaufendes Rad drückt die Erde über den ausgelegten Körnern wieder fest.

Während die LPG-Bauern früher mit Hilfe einer Drillmaschine die Freilandgurken ausäten, geschieht dies heute mit der Einzelkorblegemaschine, die im Abstand von 20-30 cm 2-4 Körner auslegt.



Folienzeltanlage am warmen Abwassergraben

Die anfängliche Methode des Anbaus von Gurken auf Folienbasis steigerte den Hektar-Ertrag auf ca. 30 Tonnen. Gegenwärtig werden nach den neuesten Verfahren pro Hektar bis zu 50 Tonnen erzielt.

Der Vorteil des Einsatzes von Mulchfolie/Vlies liegt auf der Hand. Die mühselige und arbeitsintensive manuelle Sauberhaltung des Ackers zwischen den Pflanzenreihen wird auf ein Minimum eingeschränkt, weil Maschinen die Zwischenräume von Unkraut freihacken. Nur noch an den Folienrändern ist ein einmaliges Auszupfen des Unkrautes per Hand notwendig. Unter der Folie wächst zwar sehr viel Unkraut heran, doch die vorherrschende Hitze läßt es bald verbrennen.

GURKENSUPPE NACH LÜBBENAUER ART

*5 mittelgroße Gurken, 1 Zwiebel, 50 g Butter, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Borretsch, Petersilie, Estragon, Dill und andere Kräuter nach Geschmack
Gurken schälen, bei Bedarf entkernen und klein schneiden. In Butter dünsten (ca. 20 min.) und anschließend pürieren. Die glasig angebratenen Zwiebeln und Knoblauch unterrühren, abschmecken. Am besten kalt genießen.*

Die vorläufige Landwirtschaftskammer Brandenburgs veranstaltete in Verbindung mit dem Gartenbauverband am 27. Juli 1991 sogar einen „Gurkentag“ in der Nähe von Lübbenau, wo es um Anbau-, Pflege- und Düngungsmethoden ging. Das damalige Schulbeispiel wurde allerdings von den Zeitumständen überholt.

In den Jahren nach 1990 bildeten sich im Unter- und Oberspreewald private Gemüsebaubetriebe heraus, zu deren Produkten auch die Gurken zählen. Im Amt Lübbenau begannen drei Anbauer mit Gurkenanbauflächen zwischen 3-21 Hektar. Gegenwärtig verfügen sie durch Betriebssteigerungen über Flächen zwischen 6 und 33 Hektar Einleger und Schälgurken. Außerdem existieren im Oberspreewald, in Werben und Burg, sowie im Unterspreewald, in Dürrenhofe und Glietz, weitere private Betriebe. Insgesamt verfügt das Land Brandenburg über ein Anbaugelände für Einleger von 350 Hektar (1997). Zu Beginn der Privatisierungsphase im Jahre 1992 waren es lediglich 261 Hektar.

Nach der politischen Wende im Jahre 1989 wurden von den Züchtern zunächst alle neuen Gurkensorten ausprobiert, um sie auf dem Spreewaldboden zu testen. Heute wird vielfach eine Parthenocarp-Art verwendet, die ohne Bestäubung durch Bienen eine gute Ernte sichert.

Während auf den LPG-Feldern sechs vollbeschäftigte Arbeitskräfte pro Hektar benötigt wurden, wird heute die Arbeit einschließlich Ernte und Sortierung der Gurken von 4-5 Beschäftigten ausgeübt. Vor der Wende waren es bis zu 99 % Frauen, die hier arbeiteten. Wurde die Arbeit aufgrund der hohen Erntemengen nicht geschafft, leisteten Arbeiter und Angestellte aus den staatlichen Betrieben und Verwaltungen „sozialistische Hilfe“. Auch die Soldaten der Roten Armee unterstützten die LPG bei der Ernte. Ende der 80er Jahre kamen regelmäßig 10-15 Ehefrauen von sowjetischen Offizieren aus dem Garnisonsstandort Brand/Spreewald auf die Gurkenfelder und gehörten später sogar zu den Stammarbeitskräften. Der Nettoverdienst der Arbeiter lag bei einem Achtstundentag bei rund 30 Mark pro Tag.

In den früheren landwirtschaftlichen Genossenschaften geschah das Lesen und Sortieren der grünen Früchte manuell oder mit entsprechenden Maschinen aus der Tschechoslowakei und Ungarn.

Auf den „Gurkenfliegern“ liegen die 20 bis 38 Arbeitskräfte bäuchlings auf den schattigen „Flügeln“ dicht über den Pflanzen und ernten die Früchte, die auf einem Transportband zum LKW-Anhänger weiterbefördert werden.

Für die privaten Gemüsezüchter stellte der Einsatz der ersten „Gurkenflieger“ einen großen Gewinn dar, obwohl sie beim Einkauf der Geräte in den Altbundesländern nicht selten überhöhte Preise bezahlen mußten.



REZEPTE - ÜBERSICHT

EINGELEGTES	AUS DER SUPPENTERRINE
Blitzgurken Seite 38	Gurkensuppe nach Lübbenauer Art..... Seite 20
Eingelegte Gurken Seite 63	Gurkensuppe Seite 29
Essiggurken Seite 38	Dill-Gurken-Suppe Seite 89
Essiggurken Seite 78	
Gewürzgurken Seite 30	
Gewürzgurken Seite 38	
Gewürzgurken Seite 83	
Gurken in Essig Seite 12	
Gurken mit Essig und Öl Seite 12	
Gurken mit Zwiebeln Seite 84	
Knoblauchgurken Seite 30	
Pfeffergurken Seite 28	
Pfeffergurken Seite 84	
Salzgurken für den Winter Seite 82	
Salzgurken (zum sofortigen Gebrauch) Seite 83	
Schnellgurken nach Burger Art Seite 9	
Saure Gurken Seite 82	
Saure Gurken Seite 82	
Saure Gurken Seite 82	
Senfgurken Seite 27	
Senfgurken Seite 54	
Senfgurken Seite 83	
Senfgurken Seite 84	
Senfgurken Seite 84	
Süße Gurken Seite 63	
Zuckergurken Seite 27	

ÜBERSICHT FÜR NOCH MEHR REZEPTE

ALS HAUPTGERICHT	UND SONST?
Gedünstete GurkenSeite 62	Gefüllte GurkensockelSeite 75
Gefüllte GurkenSeite 88	GurkenjoghurtSeite 90
Gefüllte od. kaschierte GurkenSeite 29	Gurken-CobblerSeite 90
Geschmorte GurkenSeite 63	Gurken-CocktailSeite 90
Geschmorte GurkenSeite 89	
Gurken „Feinschmecker“Seite 89	
Gurken in DillsahneSeite 90	
Gurken in einer SauceSeite 12	
Rindfleisch mit sauren GurkenSeite 61	
Schmorgurken Lübbenauer ArtSeite 37	

Die Gurkenrezepte wurden freundlicherweise von Roswita Winter, Lübbenau, und Lowitza Hänsch und Luise Brunner, Burg, zur Verfügung gestellt.
Einige Rezepte wurden alten Kochbüchern entnommen.

Sollten Ihre Bemühungen, Gurken so einzulegen, daß sie wie die im Spreewald schmecken, nicht gelingen, trösten Sie sich - selbst wir kennen nicht alle Geheimnisse um die Spreewälder Gurken.
Da hilft nur eins - in den Spreewald kommen und hier die Gurken genießen, oder Sie achten im Handel auf das Qualitätssiegel für Spreewälder Erzeugnisse.