

Gurken

1. **Familie** Kürbisgewächse

2. **Typen**

- Einlegegurken (Essiggurken, Cornichons)
- Nostrano-Gurken (recht kurz und dick, gestachelt, mit wässrigem, samenhaltigem Kern, eher für Freiland)
- Treibgurken (lang, glatt, eher festfleischig, ohne Samen, für unter Glas/Plastik)
- Igelgurken u.a. Spezialitäten



3. **Ansprüche**

- an Boden:** - mittelschwer, humusreich, warm, immer feucht
- an Nährstoffe:** - Starkzehrer; Verwendung von frischem Mist aber nicht zu empfehlen
- an Klima:** - sehr wärme- und wasserbedürftig
 - Keimung bei 20 - 25° C, Anzucht je nach Typ bei 14 - 18° C
 - Treibgurken brauchen im allg. mind. 18° C (Tag und Nacht) um Früchte zu bilden (Ausnahme siehe Sorten)

4. **Termine** (alle Angaben für Anbau im Freiland oder im ungeheizten Gewächshaus o.ä.)

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Saat f. Setzlinge				-----								
Direktsaat					-----							
Pflanzung					-----							
Ernte						-----						

- Dauer der Anzucht: 2 -3 Wochen (direkt in mind. 10 cm breite Töpfe mit Pikiererde säen, 2 Samen pro Topf)
- Dauer v. Direktsaat bis Erntebeginn: 8 Wochen
- Pflanzung bis Erntebeginn: 6 Wochen
- Dauer der Ernte an 1 Kultur: 12 - 16 Wochen
- Anzahl Setzlinge aus 1 g Samen: 25 St.
- Saatmenge/m² bei Direktsaat: 4 - 6 Samen
- Keimzeit: 4 - 8 Tage
- Samen keimfähig: 4 Jahre

5. **Kulturtipps, Pflege**

Abstände (in cm): 100 zw. den Reihen x 50-100 in der Reihe

- im Freiland: 1 Reihe/Beet, alle 100 cm 2 Pflanzen, die Triebe liegen auf dem strohbedeckten Boden (evtl. auf Mulchvlies oder Bändchengewebe), oder werden an einem Gitter hochgezogen
- im geschützten Anbau: 1 Reihe/Beet, alle 50 - 70 cm eine Pflanze, Haupttrieb an Schnüren hochziehen (wickeln), Seitentriebe jeweils nach dem 1. Blatt abschneiden. Beim 1. Blatt bilden sich eine oder mehrere Blüten und ein weiterer Seitentrieb, der ebenfalls nach dem 1. Blatt abgeschnitten wird, usw.

6. Schädlinge

Arten:	Schnecken	Spinnmilben (v.a. im geschützten Anbau; zunehmende weisse abgestorbene Stellen in der Blattspreite, Adern bleiben grün)	Weisse Fliege = Mottenschildlaus (v.a. im geschützten Anbau; kleine weisse "Fliegen", weisse Schüppchen auf Blattunterseite = Larven, schwärzlicher Russtau-Belag auf Blattoberseite und Früchten)
Massnahmen - vorbeugend:	junge Pflanzen schützen	Schonung der nützlichen Raubmilben, Kompostdüngung, mulchen, nicht zu niedere Luftfeuchtigkeit (an heissen Tagen Pflanzen überbrausen)	Blattlausfeinde fördern, hohe Luftfeuchtigkeit, Überwinterung von Weissen Fliegen verhindern (im Glashaus/Plastiktunnel Ende Dez. <u>alle</u> Pflanzen entfernen, 3 Wochen durchfrieren lassen)
- direkt:		Frühzeitiger Einsatz von Raubmilben (Phytoseiulus), Neem spritzen	Frühzeitiger Einsatz von parasitischen Schlupfwespen (Encarsia)

7. Krankheiten

Arten:	Falscher Mehltau (v.a. im Freiland nach nasskalten Perioden; zuerst scharf abgegrenzte gelbe Flecken, dann Absterben der Blätter und der ganzen Pflanze)	Echter Mehltau (v.a. unter Glas/Plastik, mehliges Belag auf der Oberseite meist älterer Blätter)	
Massnahmen - vorbeugend:	vor Witterungsschwankungen schützen, tolerante Sorten wählen, keine Mistdüngung	mittlere bis hohe Luftfeuchtigkeit, alte Blätter entfernen, tolerante Sorten wählen, Fenchelöl spritzen	
- direkt:	kranke Pflanzen sofort entfernen, gut gedeckt kompostieren	befallene Blätter entfernen, gut gedeckt kompostieren	

8. Sorten (die Abkürzungen EM, FM bedeuten Toleranz gegenüber Echtem resp. Falschem Mehltau)

- Einlegegurken: RITA und andere bitterfreie und zumindest FM-tolerante (F1 -) Sorten mit vielen Früchten, die lange klein bleiben, DE PARIS
- Nostrano-Gurken für Freiland: JAZZER F1 (FM)
- Treibgurken: fast alle Sorten sehr wärmebedürftig; wenig anspruchsvoll ist SELMA-CUCA F1 (EM, FM) mit einer Vielzahl 20 cm kurzer Früchte; TASTY GREEN F1 ist die langlebigste Sorte, mit wenigen Stacheln und langen, schlanken Früchten (beide auch für Freiland in warmen Lagen)
- div. Spezialitäten: Kleine & Grosse Igelgurke, Armenische Gurke, Zitronengurke, Melothria (Oliven-gurke) u.a.

9. Diverses

- pro Haushalt à 4 Personen genügen 2 Pflanzen
- ernten, bevor die dunkelgrüne Farbe verblasst. Bei Überschuss trotzdem ernten!
Aufbewahrung kühl und in einem geschlossenen Plastiksack
- Essiggurken: F1-Sorten alle 5 - 6 Tage beernten, offenbestäubte Sorten hingegen alle 2 - 3 Tage

Herkunft: feuchtwarme Gebiete Nordindiens