

SORTENFUND SIKKIMGURKE



Bild: Culinaris - Saatgut für Lebensmittel



Bild: Culinaris - Saatgut für Lebensmittel



Bild: Ingo Hubl

ART

Cucumis sativus ssp. Sikkimensis

FAMILIE

Cucurbitaceae, Kürbisgewächse

ANBAU

Sie muss nicht unbedingt vorgezogen werden: Die Sikkimgurke geht auch bei Direktsaat im Mai sehr gut auf. Dabei müssen die Jungpflanzen vor Schnecken geschützt werden. Die Pflanze ist robust und wenig anfällig für Mehltau. Sie braucht Platz im Beet, alternativ wird sie an einer Rankhilfe nach oben gezogen. Am besten entfernt man die Seitentriebe.

WUCHS & ERNTE

Die Ranken der sehr wüchsigen Sikkimgurke werden zwei bis drei Meter lang. Die Pflanze hat einen reichen Ertrag. Werden die jungen Gurken regelmäßig abgeerntet, wachsen über Monate immer wieder neue Früchte. Geerntet wird von Juli bis in den Oktober. Die Gurken werden dick und bis zu 20 Zentimeter lang. Jung sind sie grün und glattschalig, danach werden sie erst gelb und entwickeln dann ihre charakteristische braune, mit einem Netzmuster überzogene, feste Schale.

Sikkimgurke

Geschichte(n)

Ursprünglich stammt die Sikkimgurke aus Indien. Die Vielfaltsgärtner Mechthild und Ingo Hubl, beide aktive Mitglieder und Erhaltungszüchter im Genbänkle, bekamen den Samen der Sikkimgurke 2012 von ihrer Nachbarin Annemarie Gromer in Leinfelden-Echterdingen. Gemeinsam haben sie sich für die Erhaltung der alten, seltenen Sorte eingesetzt – heute ist das Saatgut im Handel zu bekommen. Mechthild Hubl:

„Die Sikkimgurke aus Siebenbürgen hat Frau Gromer aus unserer Gemeinde als Hofsorte von ihrer Schwiegermutter „geerbt“. Frau Gromer baute sie in ihrer Heimat Siebenbürgen jährlich für den Eigenbedarf an. (...) In den 90er Jahren wanderte die Familie nach Deutschland aus. (...)

Ich baute die Gurke in meinem Garten an. Die Gurke hat ein üppiges Wachstum, auch bei Direktsaat im Mai. Es machte riesig Spaß, ihr beim Wachsen zuzuschauen. (...) Im Frühjahr 2020 legte Culinaris einen Sichtungsanbau mit verschiedenen Herkünften von Sikkimgurken an und bekam auch von mir Saatgut der Sikkimgurke aus Siebenbürgen. Da diese Herkunft überzeugte, erfolgte bereits 22.01.2021 die Anmeldung als Amateursorte beim Bundessortenamt. Am 20.09.2021 erfolgte die Zulassung. Ab 2021 bot Culinaris die Sikkimgurke aus Siebenbürgen im Katalog an. (...) Heute findet sich diese Gurke unter dem neuen Namen „Gurke Salome (Sikkimgurke aus Siebenbürgen)“ im Handel.“

Aus: Mechthild Hubl:
Eine Erfolgsgeschichte der Sortenrettung.



Bild: Ingo Hubl

Verwendung

Die Sikkimgurke ist eine Universalgurke. „Sie schmeckt sehr gut, frisch, gurkig und nicht wässrig“, erzählt Annemarie Gromer, in deren Familie die Sikkimgurke seit mehreren Generationen angebaut wird. Klein und jung wird sie als bissfeste und knackige Essgurke eingemacht; halbreif und hellgrün schmeckt sie zum Vesper oder im Salat.

Ist sie ausgereift, kann sie geschält als Gemüse geschmort, eingemacht und auch im Smoothie verwendet werden. Die ausgereiften Früchte mit ihrer braunen, genetzten Schale sind lange lagerbar.