



Slow Food®  
Deutschland e.V.

## Schluss mit der ‚Saure-Gurken-Zeit‘: Bautzener Kastengurke ist neuer Arche-Passagier

**PRESSEINFORMATION – Berlin, 12. August 2020**

**Der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN) kürte die Gurke zum Gemüse des Jahres 2019/2020. Nicht ohne Grund, denn ihre einst große Sortenvielfalt in Deutschland ist geschrumpft. Die Arche des Geschmacks, mit der Slow Food Deutschland Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen rettet, hat ab sofort die erste Gurke an Bord: die Bautzener Kastengurke. Diese war die weit verbreitetste Freilandgurke im Raum Bautzen – bis bitterfreie und optisch einheitliche Gurkensorten zum Ideal auserkoren wurden. Slow Food möchte die Bautzener Kastengurke jetzt wieder zur verdienten ‚Lokalheldin‘ machen. Ihr Anbau schont Ressourcen, sie ist vielseitig verwendbar und kann Heilkraft entfalten.**

Bis in die 1940er Jahre war die Bautzener Kastengurke in der Region Bautzen vermutlich noch weit verbreitet. Mit dem Vormarsch der Schlangengurke geriet sie sukzessive in Vergessenheit. Diese setzte den Standard für das moderne ‚Gurkenideal‘: bitterfrei, lang und schmal sollte sie sein. Mit ihrem individuellen Aussehen eckte die Bautzener Kastengurke an. Sie ist unregelmäßig in Größe und Form, entwickelt sich von knubbelig zu bauchig und wurde für den Handel, der sich zunehmend auf optisch einheitliches Gemüse ausrichtete, uninteressant. Inzwischen steht die Bautzener Kastengurke auf der Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland. Mit der Aufnahme in die Arche des Geschmacks möchte Slow Food diesen ‚Abwärtstrend‘ umkehren und an ihrem Beispiel Menschen bundesweit auf den Geschmack regionaler Gurkensorten bringen.

Die Bautzener Kastengurke wurde früher im sogenannten ‚kalten Kasten‘ gezogen und verdankt dieser Aufzucht ihren Namen. Im Freiland bringt sie eine reichhaltige Ernte, je nach Wetterlage von Juni bis September. Moderne Gurkensorten hingegen werden ganzjährig im beheizten Gewächshaus angebaut, was sehr viele Ressourcen bindet. Die Kastengurke ist vielseitig verwertbar, frisch und auch für den Vorrat. Im jungen Stadium kann sie als Salat- und Vespergurke verzehrt oder sauer eingelegt werden. Als ausgereifte Gurke muss sie vor der Verarbeitung als Senf- und Schmorgurke zunächst entkernt werden. Charakteristisch ist ihre Bitternote, die bei ungünstiger Witterung mehr oder weniger stark auftritt - wie auch bei anderen alten Gurkensorten oder Blattgemüsen und –salaten wie etwa Chicoree oder Radicchio. Ihr werden entzündungshemmende und blutreinigende Wirkungen zugesprochen. Obgleich die Geschmacksrichtung ‚bitter‘ neben süß, sauer, salzig und umami zu unseren fünf Grundgeschmacksarten gehört, wissen wir zu wenig mit ihr umzugehen.

Dazu Gerhard Schneider-Rose, Leiter der Arche-Kommission bei Slow Food Deutschland: „Der Bitternote haftet heute oft ein negatives Image an. Die moderne Lebensmittelwelt hat uns entwöhnt, indem sie sie bei den marktgängigen Sorten vieler Gemüsearten wie Auberginen und Gurken weggezüchtet hat. Damit berauben wir uns nicht nur der genetischen und kulturellen Vielfalt unserer Nutzpflanzen, sondern auch der Geschmacksnuance ‚bitter‘. Slow Food möchte Verbraucher\*innen dafür begeistern, die Augen für Erzeugnisse fernab des Supermarktstandards wieder zu öffnen.“

War die Bautzener Kastengurke lange Zeit nicht käuflich erwerbbar, konnte Slow Food im Zuge ihrer Aufnahme in die Arche des Geschmacks zwei Samenzüchter und einen Gemüsehof für die Vermarktung gewinnen. Damit ist die Gurke über Biomärkte in der Region Bautzen wieder verfügbar, sowie in Direktvermarktung beim Lausitzer HöfeLaden in Nebelschütz.

[>> Die Bautzener Kastengurke](#)

[>> Rezept ‚Gewürzgurke‘](#)

[>> Arche des Geschmacks](#)

\*\*\*\*\*

**Slow Food** ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger\*innen sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. Slow Food Deutschland e. V. wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Slow-Food-Mitglieder sind Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de) V.i.S.d.P.: Dr. Nina Wolff

**Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin