



## Genuss und Lebensfreude

Liebe Genießerin, lieber Genießer, Bayerns Gurkenbauern müssen schnell sein: Zwischen Ernte und Verarbeitung dürfen nicht mehr

als 24 Stunden vergehen! Denn wenn es um Qualität geht, nehmen wir es ganz genau. Das beginnt beim vertraglich gesicherten Anbau. Spezielle Anbauverträge mit den Landwirten garantieren, dass stets nur hochwertige, schonend erzeugte und frisch geerntete Gurken geliefert werden. Für die Weiterverarbeitung gelten gleich strenge Maßstäbe.

Wir wollen Europas größtes zusammenhängendes Gurkenanbaugbiet fördern. Deshalb haben wir bei der EU beantragt, die (Herkunfts-) Bezeichnung „Bayerische Gurke“ als geschützte geographische Angabe einzutragen. Denn Sie sollen fest garantiert bekommen: Wenn Sie ein Glas Bayerischer Gurken aufschrauben, dann ist auch echte Qualität aus Bayern drin! Und die können Sie sich nach Herzenslust schmecken lassen – z. B. als feinsaure Begleiterin vieler herzhafter Schmankerl, wie es sie original eben nur in Bayern gibt.

Besondere Gaumenfreuden wünscht Ihnen Ihr

*Helmut Brunner*  
Helmut Brunner

Bayerischer Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Über 230 regionaltypische Spezialitäten aus Bayern unter [www.spezialitaetenland-bayern.de](http://www.spezialitaetenland-bayern.de)

Weitere Informationen zur Bayerischen Gurke:

**VERBAND DER BAYERISCHEN SAUERKONSERVENINDUSTRIE e.V.**

Verband der Bayerischen Sauerkonservenindustrie  
Schutzgemeinschaft „Bayerische Gurke“  
Am Branden 6c · 85256 Vierkirchen  
Telefon 08139/8010 35 · Fax 08139/9368 57  
[www.gurkenkoenigin.de](http://www.gurkenkoenigin.de)



GEO Bayern GmbH  
Obere Römerstraße 17 · 94527 Aholming  
Telefon 09938/91 93 7 12 · Fax 09938/91 93 7 19  
[www.geobayern.de](http://www.geobayern.de)

Eine Information von:



im



Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

[www.stmelf.bayern.de](http://www.stmelf.bayern.de)

# Bayerische Gurke



Spezialitätenland Bayern  
*Heimat der Genüsse*

[www.spezialitaetenland-bayern.de](http://www.spezialitaetenland-bayern.de)

Auflage, 11/2009, Best.-Nr. 7631  
Herausgeber: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München, Referat Marketing, Absatzförderung, Ausstellungen,  
E-Mail: [info@stmelf.bayern.de](mailto:info@stmelf.bayern.de), [www.stmelf.bayern.de](http://www.stmelf.bayern.de), Gestaltung: trio-group, München. Druck: Kastner AG, Schloßhof 2-6, 85283 Wolnzach. Bildnachweis: Bayerisches  
STMELF, Hermann Müller, trio-group.

# Knackige Erfolgsgeschichte

## Einmal um die halbe Welt ...

Es war ein langer Weg, bis die Gurke bei uns ihren appetitlichen Stammplatz als Begleiterin von Käse und kaltem Braten einnehmen konnte. Von Indien aus gelangte sie nach Rom und schließlich über die Alpen. Bereits im 16. Jahrhundert waren Gurken in unseren Kloster- und Bauerngärten unverzichtbar. Dank guter Böden und kundiger Pflege gediehen die schlanken grünen Kürbisgewächse prächtig. Aus dem 17. Jahrhundert ist ein reger Export belegt.

## Merci, Monsieur Pasteur!

Ihren Siegeszug verdankt die Bayerische Gewürzgurke nicht zuletzt Louis Pasteur. Der französische Chemiker entdeckte, dass kurzes Erhitzen („Pasteurisieren“) Lebensmittel haltbar macht, ohne ihren Charakter wesentlich zu verändern. Seither bereichern eingelegte Gurken rund ums Jahr unsere Speisezetteln mit ihrer feinen, säuerlichen Würze.

Die Gewürzgurke ist übrigens ein Leckerbissen, den Sie mit bestem Gewissen genießen dürfen. Sie hat ganz wenig Kalorien (ca. 9,7 kcal/100 g), aber viele Vitamine und Mineralstoffe.



# Wir lüften das Gurkengeheimnis

## Auf den Boden kommt es an

Klar, dass nicht jede x-beliebige Gurke als „echt bayerische Gurke“ Karriere auf dem Brotzeitteller machen kann. Sondern nur Freilandgurken aus kontrolliertem, vertraglich gesichertem Anbau. 2008 erzeugten die bayerischen Vertragshersteller ca. 115.000 Tonnen Einlegegurken. Die wichtigsten Gurkenregionen sind Niederbayern, das mit rund 1.400 Hektar größte Anbaugelände Europas, und Franken.

## So wird ein Schmankerl draus

Für die Verarbeitung Bayerischer Gewürzgurken gelten strikte Vorschriften. Haltbar gemacht werden dürfen sie allein durch einen Aufguss aus Essig, Gewürzen und Kräutern sowie durch Pasteurisierung. Darüber hinaus pflegt natürlich jeder bayerische Hersteller seine eigenen, traditionsreichen Rezepturen, die seine Spezialitäten zu einmaligen Genüssen veredeln. Bei der Vielfalt knackig-saftiger Gurkenschmankerl gibt's nur eines: probieren und genießen!



## Rezepttipp: bayerischer Wurstsalat

Für 4 Portionen: 400 g Regensburgburger, 3-4 Bayerische Gewürzgurken und 1 Zwiebel in Scheiben bzw. feine Ringe schneiden und in einer Schüssel vermengen. Mit einer Vinaigrette aus Rapsöl, evtl. etwas Brühe, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Schnittlauch marinieren. Mit Folie abdecken und gekühlt mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Mit Bayerischen Brezen oder herzhaftem Brot servieren.

# Sauer macht Lust ... auf mehr!

## Knackig, saftig, fein gewürzt

Bei der Qualität gibt's keine Kompromisse. Ansonsten sind Bayerische Gurken ein Inbegriff für Vielfalt. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei:



**Gewürzgurken** – der feinsäure Klassiker, den Sie (natürlich nicht nur!) im original bayerischen Biergarten bekommen.



**Cornichons** – die extracknackige Delikatesse, besonders beliebt als Partyhäppchen und gesunde „Knabberei“.



**Senfgurken** – der traditionelle Begleiter vieler echt bayerischer Schmankerl, mit Senfkörnern und Gewürzen verfeinert.



**Honiggurken, Pfeffergurken** – und rund 120 weitere Variationen, bei denen Sie unbedingt bei Gelegenheit anbeißen sollten. Mal abgesehen von den vielen appetitlichen Formen wie Gurkenscheiben, -viertel, -sticks, -happen, -schnitten oder -taler.

## Ein Zeichen für besonderen Genuss

Achten Sie beim Einkauf auf das Zeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“. Dieses Zeichen erhalten nur Produkte, die nach strengen Richtlinien in Bayern erzeugt und verarbeitet werden. Ihre Qualität und ihre bayerische Herkunft werden vom Acker bis zur Ladentheke kontrolliert – und zwar strenger, als es der Gesetzgeber vorschreibt.

