

Grüne Gurken, Gewürzgläser und gekrönte Häupter

Am letzten Amtstag stellte Gurkenkönigin Julia I. den Produktköniginnen aus ganz Bayern die Erzeugung von Essiggurken ab der Ernte vor

Von Eva Mitterreiter-Dobray

Wallerfing. Auf dem elterlichen Betrieb der siebten Bayerischen Gurkenkönigin Julia I. geht es hoch her: Am Samstag ist Julia Salzbergers letzter Tag im Amt, und da will sie noch einmal alles geben, um für die Gurke zu werben. Im vollen Ornat mit Krönchen und Schärpe begrüßt sie die Gäste, organisiert, gibt Interviews.

Das Ganze gleicht einem Staatsempfang, denn den anrollenden Autos entsteigen zahlreiche weitere gekrönte Häupter – etwa eine Kartoffelkönigin, die Bayerische Zwiebelkönigin oder die Apfelkönigin. Die jungen Damen begrüßen einander herzlich, lachen, plaudern. Konkurrenzdenken? Fehlanzeige – sie alle wollen dasselbe: die Qualität regionaler Produkte bekannt machen.

Dann fährt ein Bus vor: Ein eigen organisierter Ausflug unter dem Motto „Gurken vom Feld ins Glas“ soll den Königinnen Julias Welt näher bringen. Auch ein paar ältere Damen schließen sich an – einige Anstecker verraten: Hier handelt es um „Queen Mum“, also die Mutter einer Produktkönigin.

Schon an der ersten Station, einem Gurkenfeld von Julias Vater, Johann Salzberger jun., gibt es große Augen. Eine Dame, die aus einem Hopfenanbaugebiet stammt, sieht zum ersten Mal in ihrem Leben einen Gurkenflieger aus nächster Nähe: „Die sind ja riesig! So etwas gibt es bei uns nicht.“ Julias Vater erläutert: „Unsere Gegend ist bekannt als das größte zusammenhängende Gurkenanbaugebiet in Europa. Auf jedem Gurkenflieger befinden sich 24 Personen, die Gurken pflücken – früher waren es Hausfrauen und Studenten, seit den 90-er Jahren kommen viele Arbeiter aus Polen und Rumänien für die Gurkensaison zu uns. Wir machen regelmäßige Pausen und fahren unsere Helfer mittags zum Hof, damit sie essen und sich erholen können. Das ist nicht überall üblich.“ Die beeindruckten Produktköniginnen versammeln sich



Die Produktköniginnen aus ganz Bayern waren beeindruckt von der Größe der Gurkenflieger: Julia I. (stehend, 6.v.l.) zeigte ihnen, wie die Ernte am elterlichen Hof der Familie Salzberger in der Praxis abläuft. – Fotos: Mitterreiter-Dobray



Bei GEO Bayern in Neusling werden die Gurken sortiert: Standortleiter Josef Hofmeister erläuterte den Gästen den Ablauf.

noch zum Erinnerungsfoto vor dem Gurkenflieger und bevor sich die Erntehelfer über so viel Glamour auf dem Feld wundern können, geht es schon wieder weiter.

Der nächste Stopp wird bei GEO Bayern in Neusling gemacht, der Erzeugerorganisation zur Vermarktung von Gurken und Verarbeitungsgemüse. Standortleiter Josef Hofmeister ist sichtlich erfreut vom königlichen Besuch und gibt ebenfalls sein Bestes, um

den Gästen Wissenswertes rund um die Gurke zu vermitteln: „Hier werden die Gurken nach der Größe sortiert. Ganz kleine Gurken können als Cornichons eingelegt werden, etwas größere Exemplare als klassische Brotzeitgurken. Wieder eine Nummer größer sind die Gurken gut für größere Dosen für den Gastronomiebedarf geeignet. Und die längsten Gurken können als klassische Salatgurken verkauft werden.“



Passgenau werden die Gurken im Betrieb von Familie Mühlbauer in die Gläser eingelegt.

Die Damen staunen über die Lkw, die darauf warten, beladen zu werden – sie kommen aus Norwegen, Finnland, Schweden und vielen weiteren Ländern. Die bayerische Gurke ist beliebt. „Aber die Konkurrenz aus dem Ausland schläft nicht, ganz im Gegenteil. Der Wettbewerb wird immer mehr. Und für den Verbraucher bei uns ist es leider oft nicht nachzuvollziehen, woher die Gurken kommen“, erläutert Hofmeister.

Ein Problem, das auch andere Erzeugnisse betrifft und das die anderen Produktköniginnen nur zu gut kennen, wie sie berichten. Und schon geht es wieder weiter.

Auch Familie Mühlbauer in Eichendorf ist begeistert, als der königliche Bus vorfährt. Hier werden die Produktköniginnen nun noch aus nächster Nähe erleben dürfen, wie die Gurke ins Glas kommt. Doch zuvor dürfen sie sich mit Schnittchen, Kuchen und

Getränken stärken. Volksfestkönigin Carina Kremer hat aber vorher noch einen anderen Wunsch – ob sie denn eine echte niederbayerische Rohgurke probieren dürfe. Und sie darf. Begeistert ruft sie: „Super, so knackig!“

Darüber freut sich Herbert Mühlbauer, Gurkenbauer. Er berichtet den Gästen, dass in seinem Betrieb pro Saison etwa acht bis zehn Millionen Gläser mit Gurken gefüllt werden. Doch auch Mühlbauer sieht ein paar Wolken am Gurkenhimmel: „Noch ist der Gemüsebau bei uns recht stark, aber der Aufwärtstrend ist zu Ende. Unter anderem die zunehmende Bürokratie macht uns stark zu schaffen.“ Momentan hat er die Nische Biogurken für sich entdeckt, auch der Export, etwa nach Kapstadt, läuft gut: „Da ist die Qualität noch etwas wert.“ Für den deutschen Markt werde man gezwungen, zu sparen, wo man nur sparen kann. „Man muss dem deutschen Verbraucher erklären, was eigentlich wirklich zählt!“ Die Königinnen nicken sorgenvoll – dieses Problem ist ihnen allen bekannt, egal, für welches regionale Produkt sie werben.

Dann geht es noch in die Produktionsstätte. Es ist laut, die Luft ganz anders als draußen. Ganze Gurken sausen durch Schneidegeräte und schießen als Gurkensticks am anderen Ende wieder aus. An anderer Stelle sitzen fleißige Arbeiter und füllen Gurken per Hand in Gläser. Ganz am Ende der Produktionsketten werden die fertig etikettierten Gurkengläser auf Paletten gepackt, nun kann die Reise beginnen. Auch die Produktköniginnen, um viele Eindrücke reicher, setzen ihren Weg fort.

An der nächsten Station hält Julia I. ihre Abschiedsrede, die viele Königinnen und andere Zuhörer zu Tränen rührte. Die Rede endet mit den Worten: „Auch wenn ich nun nicht mehr Gurkenkönigin bin, ich werde mich weiterhin für die Gurke einsetzen und auch immer sagen: I bin d' Julia und bei Gurken, do bin i dahoam.“