

Senf- und Essiggurken selber einmachen leicht gemacht

Regen. Gurken einmachen kann auf unterschiedliche Art und Weise geschehen. Am kommenden Freitag, 20. Juli, kann man bei einem Kurs im Niederbayerischen Landwirtschaftsmuseum erste Erfahrungen sammeln. Erfahrene Gurkenspezialistinnen geben ihr Wissen und Können weiter.

Gurken gehören zum beliebtesten Sommergemüse überhaupt.

Kein Wunder, schmecken sie doch herrlich erfrischend, sind variantenreich zu verarbeiten und kalorienarm. In Niederbayern befindet sich das größte zusammenhängende Anbaugebiet für Einlegegurken in Europa. Im Rekordjahr 2002 wurden 122.000 Tonnen Rohware zu essigsauern oder salzigen Einlegegurken verarbeitet und in ganz Europa verkauft. Die Tatsache, dass sie aus Nieder-

bayern kommen, ist häufig nicht einmal den einheimischen Verbrauchern bekannt. Diesem Umstand will das Landwirtschaftsmuseum entgegenwirken.

Am Freitag kann man bei einem Kurs von 10 Uhr bis 14 Uhr lernen, wie man „Gurkerl“ selber einmachen und zur wahren Delikatesse veredeln kann. Sylvia Mühlehner und Maria Köckeis geben an diesem Nachmittag ihr Wissen und

Können weiter. Jeder Teilnehmer soll dafür zehn Gläser mit Schraubverschluss für die Senf- und Essiggurken mitbringen. Die feldfrischen Gurkerl selbst werden – quasi direkt vom „Gurkerlflieger“ – bereitgestellt. Anmeldungen nimmt bis Mittwoch, 18. Juli, die Touristinfo unter 09921 60426 entgegen. Weitere Informationen gibt es unter www.nlm-regen.de. – bb