

## Spreewälder Gurken im Glas

Spreewälder Gurken ist eine geschützte geographische Angabe (g.g.A.) für eingelegte Gurken aus Brandenburg.

## Geschichte und Herstellung

Schon in den 1870er Jahren fand Theodor Fontane, die Spreewaldgurke stehe an der Spitze der landwirtschaftlichen Produkte im Brandenburger Spreewald:

Die Spreewaldprodukte haben nämlich in Lübbenau ihren vorzüglichsten Stapelplatz und gehen erst von hier aus in die Welt. Unter diesen Produkten stehen die Gurken obenan. In einem der Vorjahre wurden seitens eines einzigen Händlers 800 Schock pro Woche verkauft. Das würde nichts sagen in Hamburg oder Liverpool, wo man gewohnt ist, nach Lasten und Tonnen zu rechnen, aber »jede Stelle hat ihre Elle«, was erwogen für diese 800 Schock eine gute Reputation ergibt.

Die feuchten humusreichen Böden und das Klima im Spreewald unterstützen das Wachstum der Gurken. Der spezielle Geschmack der Spreewaldgurken resultiert aus ihren Verarbeitungsformen und den beigefügten Gewürzen. Die Verarbeitung muss im Wirtschaftsraum Spreewald erfolgen und die verwendeten Gurken müssen zu 70 % dort erzeugt worden sein.

Während der Gärungsprozess in großen Fässern früher mehrere Wochen in Anspruch nahm, kommen die Gurken heute bereits nach eintägiger Verarbeitung in den Handel – sei es als Senf-, Gewürz- oder Salzgurken. Bei der Verarbeitung in den ungefähr zwanzig Einlege-Fabriken, werden die Gurken auf siebzig Grad Celsius unter Zugabe von Natronlauge erhitzt. Zugaben wie Basilikum, Zitronenmelisse, Wein-, Kirsch- oder Nussblätter geben der Spreewaldgurke ihren Geschmack.

Während der Zeit der DDR wurde die Spreewaldgurke vom VEB Spreewald Konserve Golßen angeboten. Nach der Wiedervereinigung Deutschlands 1990 war die Spreewaldgurke eines der wenigen DDR-Produkte, die ohne Unterbrechung weiter erhältlich waren. Die Gurke ist unter ihrem **Markennamen Spreewälder Gurken** erhältlich, der im März 1999 EU-weit geschützt wurde.

## GURKEN

Produkt	Menge	Netto	Brutto
Gewürz Gurken	330 g	4.45 €	<b>4.95 €</b>
Gewürz Gurken	670 g	5.53 €	<b>6.15 €</b>
Senf Gurken	330 g	4.45 €	<b>4.95 €</b>
Senf Gurken	670 g	6.70 €	<b>6.15 €</b>
Gurke To Go	150 g	4.50 €	<b>5.00 €</b>
Gewürz Gurken (nach <b>ORIGINAL DDR</b> -Rezeptur (weniger süß))	670 g	5.76 €	<b>6.40 €* </b>
Gewürz Gurken	<b>10 kg</b>	39.60 €*	<b>44.00 €</b>

\* Sonderpreis

## KOHL – UND GEMÜSE

Produkt	Menge	Netto	Brutto
Rotkohl	350 g	3.78 €	<b>4.20 €</b>
Rotkohl	680 g	4.41 €	<b>4.90 €</b>
Sauerkraut	350 g	3.78 €	<b>4.20 €</b>
Sauerkraut	680 g	4.41 €	<b>4.90 €</b>
Rote Bete (Kugeln) tafelfertig	330 g	4.05 €	<b>4.50 €</b>
Rote Bete (Scheiben) tafelfertig	680 g	4.77 €	<b>5.30 €</b>
Knoblauch pikant in Öl	185 g	5.31 €	<b>5.90 €</b>
Silberzwiebeln	320 g	4.14 €	<b>4.60 €</b>

## Lieferung

Wir **liefern ab** einem Bestellwert von **50.00€** die Waren zu Ihnen auf Mallorca **frei Haus**. Sie können die Waren **persönlich abholen** im RESTAURANT BULEVAR. Dafür erhalten Sie einen **Bonustempel** auf der Restaurant Bonuskarte.  
Die Öffnungszeiten finden Sie auf: [www.restaurant-bulevar.es](http://www.restaurant-bulevar.es)

## MEERRETTICH

Produkt	Menge	Netto	Brutto
Sahne Meerrettich	100 g	2,97 €	<b>3.30 €</b>
Meerrettich frisch gerieben	100 g	2,97 €	<b>3.30 €</b>
Tafel Meerrettich	100 g	2,97 €	<b>3.30 €</b>
Apfel Meerrettich	100 g	2,97 €	<b>3.30 €</b>

## SAUCEN

Senf-Dill-Sauce	120 ml	4.14 €	<b>4.60 €</b>
-----------------	--------	--------	---------------

## ÖLE

Produkt	Menge	Netto	Brutto
Lübbenauer Leinöl, kalt gepresst	100 ml	6.93€	<b>7.70 €</b>
Lübbenauer Leinöl, kalt gepresst	250 ml	13.32€	<b>14.80 €</b>



## SPREEWALD MALLORCA

by RESTAURANT BULEVAR

Bulevar de Peguera 26 |  
Local 8,9 | 07160 Peguera |  
Balearn, Spanien

WhatsApp: +34 603 61 28 40 |  
spreewald@ggb-group.world |  
[www.spreewald-mallorca.com](http://www.spreewald-mallorca.com)