

Melone



Pflanzenfamilie

Kürbisgewächse (Cucurbitaceae)

Wassermelone

Botanischer Name: *Citrullus lanatus var. lanatus*

Honigmelone

Botanischer Name: *Cucumis melo L.*

Weitere Varietäten

Netzmelone (Oberfläche mit Netzstruktur),
Kantalupe (Oberfläche mit tiefen Längsrillen)



Herkunft

Die Wassermelone stammt aus den Steppengebieten des südlichen Afrikas. Die Honigmelone stammt aus den Tropen Mittel- und Vorderasiens. Beide Melonenarten gelangten schon im Altertum ins Mittelmeergebiet. Im 16. Jh. wurden Melonen von Seefahrern auf den amerikanischen Kontinent ge-

bracht. Heutzutage werden Wasser- und Honigmelonen weltweit in nahezu allen wärmeren Ländern angebaut. Der Wassergehalt einer Wassermelone ist mit 90 % sogar noch etwas höher als der einer Honigmelone mit 85 % – daher sind beide Arten in wärmeren Ländern sehr beliebt zum Durststillen und werden weltweit in großen Mengen produziert. Die Pflanze, die die Frucht hervorbringt, ähnelt einer Kürbis- oder Zucchini-pflanze (und ist auch eng mit diesen verwandt) – d.h. auch sie rankt großblättrig auf dem Boden, so dass die Melonen auf dem Boden liegend gedeihen. Botanisch gesehen sind Melonen also eher Gemüse als Obst. Für den Handel werden mittlerweile kleinere „kühlschrankgerechte“ Sorten der Wassermelone mit weniger Kernen gezüchtet - diese werden auch gern im EU-Schulprogramm verwendet.

Wissenswertes

Wenn Sie die Möglichkeit zur Kühlung haben, dann sind durchgekühlt aufgeschnittene Melonen in den Sommermonaten eine besondere Erfrischung.

Saison

Melonenpflanzen brauchen sehr viel Sonne und Wärme und sind daher nicht für den Anbau in Deutschland geeignet. Melonen werden mittlerweile ganzjährig auch in Südeuropa (v.a. Italien, Frankreich, Griechenland) angebaut, geerntet und vermarktet; ihre Hauptanbauzeit liegt aber in den Sommermonaten. Im Winter können Melonen auch aus z.B. Mittel- und Südamerika importiert werden.

Aufbewahrung

Melonen können als ganze Früchte gut mehrere Tage bei (niedriger) Zimmertemperatur gelagert werden. Der Reifegrad einer Honigmelone ist von außen eher schwer zu erkennen. Bei einer reifen Honigmelone ist die Rinde eher glatt und wachsartig, die Auflagestelle (gegenüber des Stiels) sollte bei leichtem Druck mit dem Finger nachgeben. Eine Wassermelone sollte hohl klingen, wenn man mit den Fingerknöcheln drauf klopft.

Angeschnittene Melonen sollten nur im Kühlschrank bei max. 7 °C gelagert und zeitnah verzehrt werden. Aus hygienischen Gründen sollten sie jedoch nicht mehr verzehrt werden, wenn sie länger als ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur gelagert worden sind.



▲ ohne Schale z.B. für Obstsalat oder Obstspieße

◀ oder alternativ Melonenschiffchen zum Ausknabbern