



## Melonen

Melonen zählen laut Definition zum Gemüse, da sie botanisch betrachtet die Früchte „einjähriger, krautiger Pflanzen“ sind. Im Handel jedoch werden sie oft dem Obst zugeordnet. Sie schmecken süß, werden roh verzehrt und haben schon lange einen Stammplatz in jeder Obstabteilung.



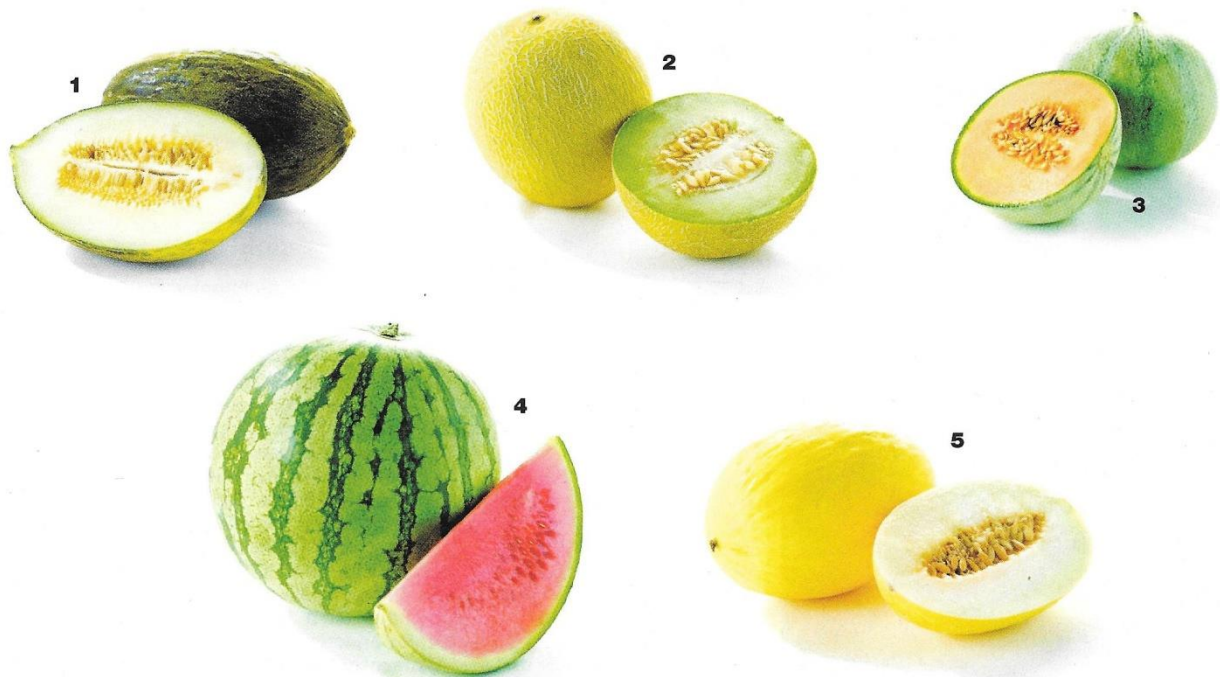
Schaut man noch genauer hin, muss man sie als typisches Sommerobst bezeichnen, allerdings werden heute Früchte aus vielen Ländern der Erde nach Deutschland importiert. Das hat zur Folge, dass Melonen bei uns fast das ganze Jahr verfügbar sind.

Die Saison erfährt allerdings ihren Höhepunkt, wenn bei uns Sommer ist. Die Früchte werden heute gewerbsmäßig in den Tropen, aber auch in den gemäßigten Klimazonen angebaut. Der deutsche Markt bezieht hauptsächlich Ware aus den folgenden Ländern:

- Türkei
- Spanien
- Marokko
- Israel
- Frankreich
- Italien
- Griechenland
- Südafrika



Ein Überblick über die Melonen, die bei uns die größte Marktbedeutung haben: **1** Tendral-Melone; **2** Galia-Melone; **3** Charentais-Melone; **4** Wassermelone; **5** Honigmelone.



Grundsätzlich unterscheidet man zwei Gruppen: Wasser- und Zuckermelonen. Das Wort Melone kommt aus dem Griechischen und heißt übersetzt „großer Apfel“. Wassermelonen sind schon aufgrund ihrer Größe die auffälligsten Vertreter, die Exemplare sind zwei bis fünf Kilogramm schwer. Sie weisen ein rotes Fruchtfleisch auf, in dem die Kerne verteilt sein können (nicht bei kernlosen Sorten). Der Wassergehalt liegt bei 95 %, das Fruchtfleisch enthält wenig Nährstoffe und weist gleichzeitig nur einen geringen Energiegehalt auf. Wassermelonen isst man bevorzugt roh (natürlich ohne Schale), am besten gut gekühlt.

Im Unterschied zu Zuckermelonen reifen Wassermelonen nach der Ernte nicht mehr nach.

Der Begriff Zuckermelonen umfasst mehr als 500 Sorten. Im Handel unterscheidet man hauptsächlich drei Gruppen (s. Abbildung).

- Cantaloupmelonen
- Netzmelonen
- Honigmelonen

Die klassische europäische Cantaloup-Melone heißt „Charentais“ nach ihrem wichtigsten Marktort in Frankreich. Charakteristisch ist die glatte Schale. Die Charentais wird vollreif geerntet. Das sorgt für ein intensives Aroma, honigartigen Duft und einen ausgeprägten Geschmack. Allerdings reift die Frucht nach der Ernte weiter, das begrenzt die Haltbarkeit auf ca. zwei Wochen.

**24h Bestellannahme Tel.-Nr.: 04542-82 22 10**