
Welche Arten von Melonen gibt es?

Mo, 21.06.2021 - 11:07

Harte Schale, saftiges Fruchtfleisch und eine Vielzahl an Samen im Inneren: die Früchte der Melonen werden in der Botanik als Panzerbeeren bezeichnet. Wie Gurken und Kürbisse gehören sie zur Familie der Kürbisgewächse (*Cucurbitaceae*). Angebaut werden Melonen unter anderem in den Mittelmeerländern. Während der Erntesaison im Sommer sind verschiedene Arten erhältlich, grob wird zwischen Wassermelonen und Zuckermelonen unterschieden.

Die Wassermelone ist mit einem Wassergehalt von 95 Prozent besonders erfrischend. Das rote Fruchtfleisch hat eine ganz eigene, leicht knackige Konsistenz. Neben klassischen Sorten mit dunklen Kernen gibt es auch neuere kernlose Züchtungen.

Die hierzulande bekannteste Zuckermelone ist die Cantaloupe-Melone. Sie ist rund, hat eine beigefarbene bis grünliche Schale mit warzenartigem Muster und orangefarbenes, aromatisches Fruchtfleisch. Ihren Namen erhielt sie vom Ort Cantalupo in Sabina, nördlich von Rom, wo sie um 1700 aus Samen gezogen wurde, die katholische Missionare aus Armenien mitbrachten. Ein bedeutendes Anbaugebiet heute ist in der Poebene, wo unter der geschützten geografischen Angabe „Melone Mantovano IGP“ verschiedene Sorten mit orangefarbenem Fruchtfleisch angebaut werden. Eine Zuchtform der Cantaloupe ist die Charentais-Melone, mit hellgrüner, glatter Schale. Sie wird hauptsächlich in Frankreich angebaut.

Ebenfalls zu den Zuckermelonen zählen Netzmelonen wie zum Beispiel die Galiamelone. Sie ist rund, ihre Schale gelblich mit einem weißlichen feinmaschigen Netz, das sehr süße Fruchtfleisch ist hellgrün bis weiß.

Eine weitere Vertreterin der Zuckermelonen ist die Honigmelone oder Gelbe Honigmelone. Erkennbar ist sie an der ovalen Form, der sonnengelben, glatten Schale und dem gelblich-weißen bis hellgrünen Fruchtfleisch.

„Die meisten Zuckermelonen verströmen, wenn sie reif sind, einen intensiven süßlichen Geruch. Sie werden am besten bald gegessen, denn in reifem Zustand sind sie nicht lange haltbar“, empfiehlt Silke Raffener, die Ernährungswissenschaftlerin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Angeschnittene Melonen sollten immer mit einem Bienenwachstuch oder einer Folie abgedeckt im Kühlschrank aufbewahrt und möglichst rasch verbraucht werden.“