

## Lagerung

Unmittelbar nach der Ernte werden die Früchte gekühlt. Sie lassen sich bei 12 bis 15 Grad Celsius und 85 bis 90 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit zwei bis drei Wochen lagern. Eine Lagerung bei Temperaturen unter 10 Grad Celsius führt jedoch dazu, dass das Fruchtfleisch an Farbe verliert.

Wassermelonen reagieren sehr empfindlich auf Ethen (Ethylen). Sie sollten daher nicht mit reifem Obst wie Bananen, Äpfeln, Kiwis oder Mangos zusammengelagert werden. Schäden durch das Reifehormon Ethen, das die genannten Früchte abgeben, äußern sich bei Wassermelonen durch das Weich- und Mehligwerden des Fruchtfleisches.

## Qualität

### Schalenfarbe

Je intensiver gelb der Auflagefleck gefärbt ist, desto reifer ist die Frucht. Die Schale dunkelgrüner Früchte darf am Blütenende (gegenüber dem Stiel) nicht mehr hellgrün sein.

### Stiel

Wassermelonen lösen bei Reife niemals vom Stiel. An den geernteten Früchten wird ein Stiel von 3 bis 5 Zentimeter Länge belassen, um der Stielendfäule vorzubeugen.

### Duft

Im Gegensatz zu manchen Melonen verströmen reife Wassermelonen keinen Duft.

## Festigkeit

Wassermelonen müssen fest sein. Früchte, die auf Fingerdruck leicht nachgeben, sind durch Druck oder Alterung geschädigt. Früchte, deren Fruchtfleisch wattig oder gerissen ist, sind überreif oder weisen Entwicklungsstörungen auf.

Reife Wassermelonen vibrieren, wenn man mit der flachen Hand auf die Frucht klopft, da die vollsaftige Frucht den Schall gut leitet. Unreife und überreife Früchte, die weniger Saft enthalten, klingen metallisch-hell und vibrieren nicht.

## Ausfärbung des Fruchtfleisches

Das Fruchtfleisch der meisten Wassermelonensorten ist bei der Reife rot oder gelb. Je reifer die Früchte sind, desto intensiver ist diese Farbe und desto geringer ist der weiße Anteil unterhalb der Schale.



## Wassermelonen in Kürze

- Früchte, die zum Gemüse zählen.
- Hauptlieferländer: Spanien, Italien, Türkei, Griechenland, Marokko, Frankreich, Iran.
- Im Winterhalbjahr: Brasilien, Costa Rica, USA, Panama.
- Fruchtgewicht: 800 Gramm bis 18 Kilogramm.
- Wichtige Inhaltsstoffe: Carotinoide.
- Kalorienarme Durstlöscher.
- Einkaufstipps: reif, frisch, fest.
- Auflagefleck möglichst intensiv gefärbt.
- Reife Wassermelonen vibrieren beim Klopfen mit der flachen Hand.
- Lagerung: nicht im Kühlschrank.
- Nicht in der Nähe von ethenabgebenden Früchten (z. B. Äpfel, reife Bananen, Kiwis).

## Impressum

### Herausgeberin

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung  
Präsidentin: Dr. Margareta Büning-Fesel  
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn  
Telefon: 0228 6845-0  
www.ble.de | www.landwirtschaft.de



### Redaktion

Referat 413, BZL in der BLE, Autor: H.-G. Levin

### Kontakt

E-Mail: [info@ble-medien-service.de](mailto:info@ble-medien-service.de)  
[www.ble-medien-service.de](http://www.ble-medien-service.de)



**Druck:** Kern GmbH, In der Kolling 120, 66450 Bexbach

**Bildnachweis:** jeweils © BLE

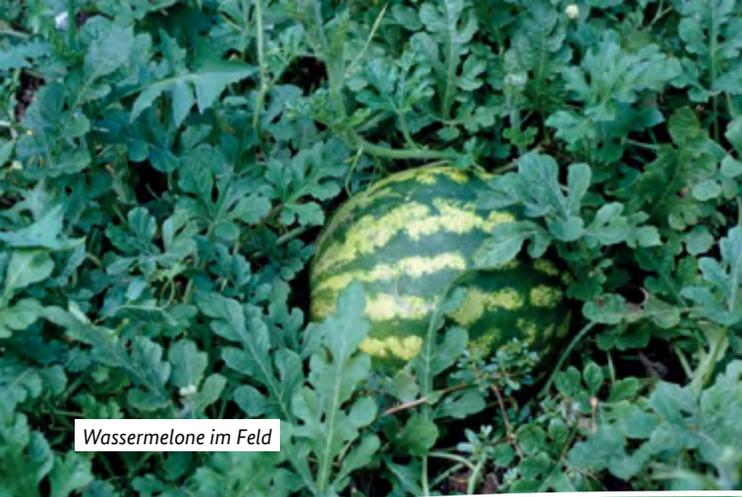
**Stand:** August 2023

**Art.-Nr.:** 0249

# Wassermelonen

## Produktinformation





Wassermelone im Feld

## Herkunft

Auch wenn Wassermelonen (*Citrullus lanatus*) meist als Obst bezeichnet werden, zählen sie zum Fruchtgemüse. Sie gehören wie Kürbis, Gurke, Zucchini und Melone zur Familie der Kürbisgewächse (*Cucurbitaceae*). Die ursprüngliche Heimat der Wassermelone ist Nordostafrika. Wassermelonen wurden bereits vor über 4.000 Jahren in Ägypten kultiviert. Aus dieser Region verbreiteten sie sich über die Türkei und Italien in Westeuropa, gelangten mit den Spaniern in die Neue Welt und werden heute weltweit angebaut. Mit einer Weltproduktion von 102 Millionen Tonnen belegen die Wassermelonen Platz 3 aller Gemüsearten nach Tomaten und Zwiebeln. Mit einem Anteil von 80 Prozent ist Asien führend im Anbau von Wassermelonen, gefolgt von Afrika, Amerika und Europa. Mit Abstand größter Produzent ist China, gefolgt von der Türkei, Indien, Brasilien, Algerien, der Russischen Föderation, Senegal, den USA, Vietnam, Kasachstan, Ägypten, Mexiko, Pakistan und weiteren Ländern. Spanien, Italien und Griechenland sind die größten Erzeuger in der Europäischen Union (FAO, 2021). Klimawandelbedingt werden mittlerweile auch in Deutschland Wassermelonen angebaut – von Baden-Württemberg und Bayern bis nach Niedersachsen und Brandenburg.

## Lieferländer

Wassermelonen sind bei uns zwar ganzjährig erhältlich, Hauptsaison sind jedoch die Monate Mai bis September, in denen 89 Prozent der Importe erfolgen. Hauptlieferant für Deutschland in dieser Zeit ist Spanien, mit Abstand gefolgt von Italien, der Türkei, Griechenland, Marokko, Frankreich, dem Iran und Ungarn. Im Winterhalbjahr wird der deutsche Markt vor allem aus Brasilien, Costa Rica, den USA und Panama beliefert. Die kleine deutsche Ernte, die oft im Folientunnel produziert wird, gelangt von Mitte Juli bis Ende August/Anfang September auf den Markt, oft in Direktvermarktung. Dazu werden frühe Sorten mit kurzer Vegetationszeit benötigt.

## Vielfalt

Wassermelonen unterscheiden sich in Form, Gewicht, Farbe der Schale und des Fleisches. Letzteres kann pinkrot oder dunkelrot, aber auch gelb oder orange gefärbt sein. Es soll über 1.200 Sorten geben, von denen aber nur wenige international gehandelt werden.



Sortentyp Sugar Baby



Gelbfleischige Wassermelone

### Die wichtigsten Sortentypen sind:

„**Sugar Baby**“: Die Sorten dieses Typs reifen früh, sind klein bis mittelgroß (4 bis 6 Kilogramm), rund mit gleichmäßig schwarz-grüner Schale. Das Fruchtfleisch ist rot, saftig und süß.

„**Crimson Sweet**“: Die Sorten dieses Typs sind mittelgroß bis groß (8 bis 12 Kilogramm), rund bis leicht länglich, die Schale ist hellgrün mit breiten, dunkleren Streifen. Das Fruchtfleisch ist dunkelrot, fest, sehr saftig und süß.

„**Charleston Gray**“: Die Sorten dieses Typs sind groß (14 bis 18 Kilogramm) und langgestreckt, die Schale ist hell, graugrün marmoriert. Das Fruchtfleisch ist tiefrot, fest, saftig und sehr wohlschmeckend.

**Kernlose (kernarme) Typen:** Die hierzu zählenden Sorten produzieren nur wenige oder keine echten Samen, d. h. das Fruchtfleisch enthält entweder leere Samenhüllen oder kleine, weiße, unterentwickelte oder auch wenige harte, braune Samen. In letzter Zeit haben kernlose Mini-Wassermelonen (0,8 bis 3 Kilogramm) für den Single-Haushalt an Bedeutung gewonnen.

## Inhaltsstoffe

Wassermelonen sind ein leichtes, kalorienarmes Nahrungsmittel. Sie enthalten viel saftiges Fruchtfleisch und bestehen zu 90 Prozent aus Wasser. Sie sind arm an Mineralstoffen, ihr Gehalt an B-Vitaminen und Carotinoiden ist jedoch erwähnenswert. Die Früchte enthalten 8 bis 13 Prozent Zucker und sind damit etwas weniger süß als Melonen und gut als Durstlöcher geeignet. Am Aroma der Wassermelone sind über 70 verschiedene flüchtige Stoffe beteiligt. Die Früchte haben eine harntreibende und nierenreinigende Wirkung.

## Ernte

Wassermelonen benötigen je nach Sorte und Witterung 60 bis 90 Tage von der Pflanzung bis zur Erntereife. Die Früchte müssen so reif wie möglich geerntet werden, da ihr Zuckergehalt nach der Ernte nicht mehr zunimmt. Wassermelonen, die früh morgens geerntet werden, sind besonders prall und können bei Stoß oder Druck leicht platzen.



Tigerstreifen-Typ