

Lagerung

Unmittelbar nach der Ernte werden die Früchte gekühlt. Grundsätzlich gilt, dass unreife Früchte mit einem niedrigen Zuckergehalt bei Temperaturen unter 10 Grad Celsius bereits geschädigt werden können und schnell verderben. Reife Früchte mit hohem Zuckergehalt können bei 7 bis 10 Grad Celsius gelagert werden. Eine Lagerung unter 5 bis 7 Grad Celsius führt zu Kälteschäden, das heißt die Früchte verlieren ihre Festigkeit und die Schale bekommt ein glasiges Aussehen.

Vor dem Verzehr können Melonen für kurze Zeit im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Da reife Cantaloup-Melonen das Reifehormon Ethen (Ethylen) abgeben und dadurch bei anderen Früchten und Gemüse den Reife- und Alterungsprozess anstoßen, sollten sie möglichst separat gelagert werden. Blattgemüse vergilben, Möhren werden bitter, Schnittblumen und Topfpflanzen welken unter Einfluss von Ethen.

Qualität

Loslösen des Stiels

Bei Cantaloup-/Netzmelonen und einigen Honey Dew-Melonen löst sich der Stiel bei der Reife.

Duft

Melonen, außer Wintermelonen, verströmen bei der Reife einen aromatischen Duft, zuerst am Blütenende (das heißt gegenüber dem Stiel) der Frucht.

Festigkeit

Reife Cantaloup-/Netzmelonen geben auf Fingerdruck am Äquator und am Blütenende leicht nach. Wintermelonen sind auch in reifem Zustand fest.

Kleine Zuckerrisse

Zuckerrisse sind bei Cantaloup-/Netzmelonen ein Zeichen guter Reife. Sie entstehen radial um den Stiel, sind trocken und betreffen nur die äußere Schale.

Ausfärbung des Fruchtfleisches

Melonen ändern ihre Fruchtfleischfarbe von grün über hellgrün nach weiß, gelb oder orange je reifer sie werden.

Keine Verletzungen

Schon kleinere Verletzungen, die bis ins Fruchtfleisch reichen, sind bei Melonen höchst qualitätsmindernd und oft der Beginn von Verderb.

Keine braunen Flecken

Kälteschäden äußern sich durch rotbraune, deutlich abgegrenzte Flecken auf der Schale, die sich vergrößern, einsinken und zu Fäulnis im Fruchtfleisch führen können.



Wintermelone Piel de Sapo

Melonen – in Kürze

- Früchte, die zum Gemüse zählen.
- Hauptlieferländer: Spanien, Italien, Brasilien, Türkei, Costa Rica, USA, Honduras, Frankreich.
- Wichtige Inhaltsstoffe: Provitamin A.
- Kalorienarme Durstlöcher.
- Einkaufstipps: reif, frisch, fest.
Cantaloup-/Netzmelonen: lösen sich bei Reife vom Stiel, duften, geben am Blütenende auf leichten Druck nach.
Wintermelonen: lösen sich bei Reife nicht vom Stiel, duften nicht, geben an keiner Stelle auf leichten Druck nach.
- Lagerung: nicht im Kühlschrank; nicht in der Nähe von Obst, Gemüse, Schnittblumen oder Topfpflanzen.

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
www.ble-medien-service.de



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

Bildnachweis: jeweils © BLE

Stand: September 2023

Art.-Nr. 0248

Melonen

Produktinformation





Cantaloup Charentais gelb

Lieferländer

Weltweit größter Exporteur ist Spanien, die höchsten Importe verzeichnen die USA. Hauptlieferant für Deutschland von Frühjahr bis Herbst ist Spanien, mit Abstand gefolgt von Italien, der Türkei, den USA, Frankreich, Marokko, Usbekistan, Griechenland und dem Iran. Im Winterhalbjahr erhalten wir Melonen vor allem aus Brasilien sowie aus Costa Rica und Honduras (Destatis, 2022). Melonen aus heimischem Anbau gibt es von Mitte Juli bis Anfang September, oft im Direktverkauf ab Hof oder in Lebensmittelgeschäften der Region.

Vielfalt

Cantaloup- und Netzmelonen

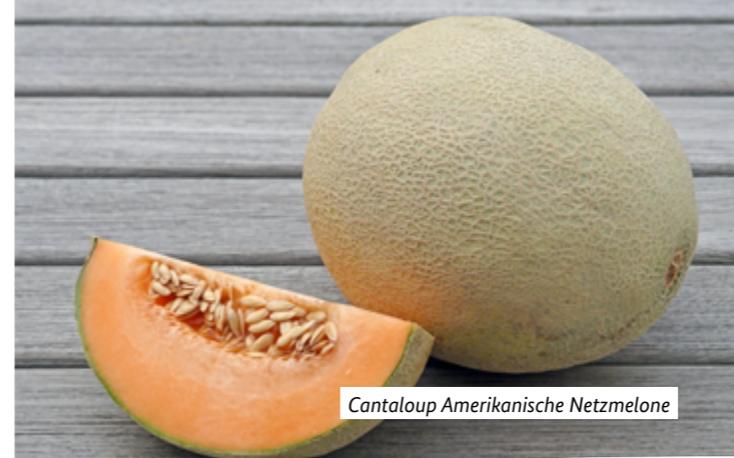
Runde, ovale oder längliche, teilweise gerippte Früchte mit mehr oder weniger stark genetzter Schale. Früchte bei Reife vom Stiel lösend, duftend und am Blütenende (gegenüber dem Stiel) auf leichten Fingerdruck nachgebend.



Cantaloup Galia

Herkunft

Auch wenn Melonen meist als Obst bezeichnet werden, zählen sie zum Fruchtgemüse. Sie gehören wie Kürbis, Gurke, Zucchini und Wassermelone zur Familie der Kürbisgewächse (*Cucurbitaceae*). Die Melonen gehen auf zwei Abstammungslinien zurück, die sich vor circa zwei Millionen Jahren trennten. Die eine (*Cucumis melo* ssp. *meloides*) ist auf Afrika beschränkt, die andere (*Cucumis melo* ssp. *melo*) auf Asien. Die Wildform der heutigen Melonensorten stammt aus Indien und das Zentrum der größten Mannigfaltigkeit der Melonen erstreckt sich von der Türkei bis nach Japan. Von Asien aus verbreiteten sich die Melonen über die Türkei und Italien in Westeuropa, gelangten mit den Spaniern in die Neue Welt und werden heute weltweit kultiviert. Die Weltproduktion liegt bei 28,6 Millionen Tonnen, wovon 77 Prozent auf Asien entfallen. Größter Produzent ist China, mit Abstand gefolgt von der Türkei, Indien, Kasachstan, Afghanistan, Guatemala, dem Iran, Spanien, Italien, Brasilien, den USA, Mexiko, Marokko, Bangladesch, Honduras und weiteren Ländern (FAO, 2021). Auch in Deutschland werden in kleinem Umfang in besonders milden Gebieten wie im südlichen Rheintal, im Kraichgau oder in der Pfalz Melonen im Freiland oder Folientunnel angebaut.



Cantaloup Amerikanische Netzmelone

Charentais-Melonen: Schale creme-gelb oder grünlich, glatt oder leicht korkig genetzt, leicht gefurcht; Fruchtfleisch orange, sehr aromatisch; Frucht stark duftend, 1,0 Kilogramm.

Galia-Melonen: Schale gelb, fein genetzt; Fruchtfleisch grünlich-weiß oder lachsfarben, aromatisch; Frucht duftend, 0,7 bis 2 Kilogramm.

Italienische/Amerikanische Netzmelonen: Schale grün oder gelb, gefurcht oder glatt, schwach bis stark genetzt, Fruchtfleisch orange, fest, leicht aromatisch; Frucht schwach duftend, 1,5 bis 3,5 Kilogramm.

Persische Netzmelonen: Schale ockerfarben oder gelb, fein genetzt; Fruchtfleisch weiß oder grünlich-weiß, wenig aromatisch; Frucht schwach duftend, 3,0 bis 6,0 Kilogramm.

Wintermelonen

Runde, ovale oder birnenförmige Früchte mit glatter, teilweise gefalteter, fester Schale und guter Haltbarkeit; Schale einiger Sorten gelegentlich mit verkorkten Schalenrissen. Früchte bei der Reife nicht vom Stiel lösend, nicht duftend. Weißes oder grünlich-weißes, süßes bis sehr süßes, schwach aromatisches Fruchtfleisch.

Gelbe Kanarische („Honigmelone“): Schale leuchtend gelb, glatt oder leicht faltig; Fruchtfleisch grünlich-weiß, süß bis sehr süß, 1,0 bis 2,0 Kilogramm.

Piel de Sapo: Schale grün mit dunkelgrünen und kleinen, gelben Flecken; unregelmäßig auftretende, verkorkte Risse in der Schale; Fruchtfleisch grünlich-weiß oder orange, süß bis sehr süß, 1,0 bis 3,5 Kilogramm.

Kırkağaç: Schale leuchtend gelb mit dunkelgrünen Flecken, stark gefaltet; Fruchtfleisch grünlich-weiß, süß, 2,5 bis 3,0 Kilogramm.

Honey Dew: Schale cremefarben oder weiß, auch grün gefleckt, glatt; Fruchtfleisch weiß, grün oder orange, 1,5 Kilogramm. Sorten mit orangem Fruchtfleisch haben aromatische Früchte, die bei Reife vom Stiel lösen.

Inhaltsstoffe

Melonen sind ein leichtes, kalorienarmes Nahrungsmittel. Sie bestehen zu 85 Prozent aus Wasser. Die Früchte enthalten 8 bis 16 Prozent Zucker und sind relativ reich an Kalium, Phosphor und Vitamin C. Insbesondere die orangefleischigen Früchte weisen nennenswerte Mengen an Beta-Carotin (Provitamin A) auf.

Ernte

Melonen werden früh morgens geerntet, wenn sie noch kühl und besonders prall sind. Da Wintermelonen nach der Ernte nicht nachreifen, müssen sie vollreif geerntet werden. Cantaloup-Melonen reifen nach der Ernte nach, werden aromatischer und weicher im Fruchtfleisch, aber nicht mehr süßer im Geschmack.