



## Honigmelonen

Ihren Ursprung hat die Pflanze sehr wahrscheinlich in den tropischen und subtropischen Gebieten Westafrikas. Noch heute findet man in der Sahelzone unscheinbare Wildformen. Schon drei Jahrtausende vor Christus wurden Melonen in Ägypten und Persien angebaut, von dort fanden sie Verbreitung in den mittleren Osten und nach Asien. Erst im 15. Jh. kam die Melone über den Vatikanstaat Cantalupo bei Rom nach Westeuropa. Daher leitet sich auch der Name der Cantaloup –Melone ab, die damals angebaute Form dürfte aber kaum noch Ähnlichkeit mit den heutigen Zuchtsorten aufweisen. Melonen zählen eigentlich zum Gemüse, da es sich um Früchte einer einjährigen, krautartigen Pflanze handelt. Sie werden zur Familie der Kürbisgewächse zugeordnet, sind also verwandt mit Zucchini, Kürbis und Gurke. Honigmelonen stehen sogar verwandtschaftlich der Gurke näher, als der Wassermelone. Allgemein werden Melonen aber als Obst gehandelt und konsumiert.

Die saftigen Beerenfrüchte wachsen an rankenden Trieben in frostfreien Klimaten, hierzulande nur im geschützten Anbau. Sie können bis zu 20 kg (Wassermelonen) auf die Waage bringen. Ähnlich wie bei den Kürbissen, gibt es zahlreiche Melonensorten, –varietäten, Übergangsformen und Hybriden. Annähernd 300 Melonensorten sind im Sortenkatalog der EG aufgeführt. Zuckermelonen unterscheiden sich von den Wassermelonen im Zuckergehalt und der Größe, sie werden höchstens 4 kg schwer. Man unterscheidet drei Hauptgruppen:

**Winter- oder Honigmelonen:** Schale fest und glatt, grünlich bis ockergelb, Fruchtfleisch rötlichgelb, grün bis weiß. Die Früchte verströmen auch vollreif keinen Duft, daher ist die Reife schwer zu bestimmen. Vollreife Früchte können verkorkte Schalenrisse aufweisen. Gute Haltbarkeit, z.B. Canari, Honey Dew.

**Netzmelonen:** Mittelgroß, meist oval, Schale rau mit netzartiger Struktur, rötlichgelb bis orange. Fruchtfleisch grünlich bis rötlichgelb, aromatisch. Weniger gut haltbar, z.B. Galiamelone

**Cantaloupmelonen:** Relativ kleine Früchte, gerippt mit tiefen Längsrillen. Schale weißgelblich oder blaugrün-grau mit dunklen Längsstreifen. Fruchtfleisch gelborange. Empfindlich, nicht gut haltbar, aber am beliebtesten. z.B. Charantais