

Die wichtigsten Informationen für eine kompetente Beratung Ihrer Kunden

Warenkunde  
***Melonen***



**Atlanta-Gruppe**

Melonen haben in den letzten Jahren immer mehr an Beliebtheit und somit auch an wirtschaftlicher Bedeutung gewonnen. Wenn die Früchte der einjährigen, krautigen Pflanzen auch von den meisten Verbrauchern für Obst gehalten werden, zählen die Melonen botanisch gesehen zum Gemüse. Dennoch werden sie vom Konsumenten als Obst angesehen und auch so verzehrt. Man unterscheidet zwei Melonenarten: die aromatischen und köstlichen Zuckermelonen und die vollsaftigen Wassermelonen.

### Herkunft

Die Heimat der Zuckermelonen liegt wahrscheinlich im tropischen und subtropischen Westafrika. Archäologische Funde weisen Zuckermelonen schon für das 3. Jahrtausend vor Christus in Ägypten und dem damaligen Persien nach. Von dort aus verbreiteten sie sich im Mittleren Osten und Asien. Im 15. Jahrhundert gelangten sie von Türkisch Armenien in den Vatikanstaat von Cantalupo bei Rom und von dort aus nach ganz Westeuropa. Die Spanier brachten die Melonen in die Neue Welt, und 1683 wurden sie in Kalifornien eingeführt. Heute werden sie sowohl im gemäßigten Klima als auch in den trocken - heißen Tropengebieten rund um die Welt angebaut.

Der Ursprung der Wassermelonen wird in den Steppengebieten Süd- und Zentralafrikas vermutet. Seit mindestens 4000 Jahren werden sie schon in Ägypten kultiviert und heute weltweit in den Tropen und Subtropen angebaut.

### Charakteristik

Melonen sind einjährige, kriechende Rankengewächse. Botanisch gesehen sind **Zuckermelonen** (*cucumis melo*) näher mit der Gurke (*cucumis sativus*) als mit der Wassermelone (*citrullus lanatus*) verwandt. Je nach Sorte sind sie rund bis rundoval- bzw. länglich und erreichen zwischen 0,5 - 4 kg Stückgewicht. Die Schale ist mehr oder weniger gerippt, glatt bis genetzt, manchmal auch warzig. Die Farbe variiert von weißlich über hellgrün bis grüngelb, und bei Vollreife färbt sie sich gelb, orangegelb oder auch rosa. Das Fruchtfleisch ist süß, meist aromatisch, weiß bis gelblich, gelborange, orange oder grünlich. Die Kerne konzentrieren sich bei allen Sorten in der Mitte der Frucht.

Die **Wassermelone** unterscheidet sich u.a. durch ihre fiederspaltigen Blätter von ihren Artgenossen, den Zuckermelonen. Die rundlichen, ovalen oder auch walzenförmigen Früchte können 20 kg und mehr erreichen. Gehandelt werden in Deutschland aber nur Größen bis 6 kg. Ihre Schale ist glatt, hell- bis fast schwarzgrün, auch marmoriert oder

gestreift. Ihr Fruchtfleisch ist hell- bis dunkelrot, bei der Ananasmelone leuchtend gelb, manchmal aber auch weißlich oder grünweiß.

Das Fruchtfleisch der Wassermelonen enthält, außer bei kernlosen Sorten, viele harte, braune bis schwarze Samenkerne, die im Gegensatz zur Zuckermelone nicht konzentriert, sondern über das ganze Fruchtfleisch verteilt sind.



### Inhaltsstoffe

Melonen bestehen zu 90-95 % aus Wasser. Neben wertvollen Mineralstoffen ist ihr Gehalt an Provitamin A hervorzuheben, der bei Zuckermelonen mit zu den höchsten unter allen Früchten zählt. Orangefleischige Sorten weisen dabei höhere Gehalte auf als solche mit grün-weißlichem Fruchtfleisch. Dieses Schönheitsvitamin wirkt wie eine Verjüngungskur für Knochen, Zähne, Augen, Haut, Haare und Nägel. Da Melonen zudem den Körper in keinsten Weise belasten, gehören sie zu einer gesundheitsbewussten Ernährung und verdienen nicht nur in den Sommermonaten besondere Beachtung.

## Produktion

Die Weltproduktion der Zuckermelonen beträgt 16 Mio. t, wobei der Schwerpunkt ihrer Erzeugung mit 60% bei China liegt. Die Türkei, die USA, Spanien, Mexiko, Rumänien, Ägypten, Marokko, Japan, Italien, Frankreich und viele andere Länder folgen China. Unser Hauptlieferant von Frühjahr bis Herbst ist Spanien, was bei einer Einfuhrmenge von 70.000 - 90.000 t 70% der Gesamtimporte ausmacht. Gefolgt wird Spanien von der Türkei, Frankreich, Italien und Israel. Nebenlieferanten in der Hauptsaison sind Marokko, Iran und die Niederlande. In der Nebensaison, also von Dezember bis Mai, erhält der deutsche Markt knapp 15% seines Gesamtjahresverbrauches aus Brasilien, Costa Rica, Honduras, Südafrika und anderen Überseeländern.

Die Hauptanbauggebiete für Wassermelonen liegen in Vorderasien (75% der Weltproduktion, von ca. 40 Mio. t). China mit 44% ist, wie auch bei Zuckermelonen, der Hauptproduzent, gefolgt von der Türkei (9%) und dem Iran (7%). Weitere Erzeugerländer sind die südlichen Staaten der GUS, USA, Korea, Japan, Mexiko, Brasilien und die Mittelmeerländer, angeführt von Spanien, Italien und Griechenland.

Haupteinfuhrzeit ist von Mai bis Oktober, wobei der Schwerpunkt auf Juni bis September fällt. Deutschland importiert jährlich fast 180.000 t Wassermelonen und 95.000 t Zuckermelonen, wobei 60% alleine aus Spanien kommt. Spanien eröffnet die Saison bereits im März und läßt sie im November enden.

## Reifung und Ernte

Je nach Sorte und Klima benötigen Zuckermelonen zwischen 85 und 110 Tage bis zur Schnittrife. Es ist wichtig, den optimalen Reifegrad zu ermitteln. Merkmale zur Erntereife sind u.a. die Farbentwicklung, also die Schalenfarbe und die Farbe des Blütenendes. Wenn Kantalup- und Netzmelonen genussreif sind, zeigen Sie einen ringförmigen Riss um den Stielansatz. Sie geben unter leichtem Druck nach und verströmen einen aromatischen Duft.

Der Reifegrad der Honigmelonen ist schwerer zu

bestimmen als der der übrigen Sorten. Sie lösen sich nicht vom Stiel, und ihre Schalenfarbe verändert sich kaum. Sie wird nur etwas glatter und wachsiger. Der Auflagefleck gibt unter Druck wenig nach.

Sind die Früchte in den Morgenstunden geerntet, werden Kantalup- und Netzmelonen sofort auf 10°C gekühlt, um die Fruchtatmung zu verlangsamen und keine Zuckerverluste entstehen zu lassen. Honigmelonen sind haltbarer und brauchen keine sofortige Kühlung. Die Stiele müssen sauber abgeschnitten werden, damit keine Beschädigung des Fruchtfleisches und daraus resultierende Fäulnis entsteht.

Melonen werden je nach Produktionsland und Sorte in unterschiedliche Gebinde gepackt, überwiegend in Steigen. Honigmelonen werden hauptsächlich in Gebinden mit 10 kg netto gepackt, die empfindlichen Kantalup in 30 x 40 cm-Steigen mit ca. 5 bis 6 kg netto oder in 40 x 60 cm - Steigen mit 10 bis 12 kg.

Wie bei allen Früchten, deren Qualität genormt ist, schreiben die Verordnungen vor, dass Melonen frisch, sauber, ganz, frei von anormaler Feuchtigkeit

und frei von fremden Geruch sein müssen. Es gibt die Güteklassen I und II. Bei Zuckermelonen ist das Mindestgewicht vorgeschrieben: Charentais, Ogen und Galia mindestens 250 g pro Stück, andere Sorten mindestens 350 g. Die größte Frucht in einem Packstück darf dann höchstens 50% schwerer sein als die kleinste. In einem Packstück dürfen außerdem nur Melonen des gleichen Typs verpackt sein.

Wassermelonen werden zwischen 75 und 95 Tagen nach der Blüte geerntet. Den Zeitpunkt der Reife erkennt man daran, dass die Melone "singt", wenn man draufklopft. Die sicherste und gebräuchlichste Methode zur Bestimmung des Reifegrades ist allerdings die sortentypische Fleischfarbe und -beschaffenheit. Wassermelonen unterliegen ebenfalls den Qualitäts- und Handelsnormen. Es sind die gleichen Mindesteigenschaften wie bei Zuckermelonen zu erfüllen. Wassermelonen müssen mindestens 1,5 kg je Stück wiegen. In einem Packstück darf die Differenz zwischen den leichtesten und schwersten Früchten nicht höher als 2 kg sein. Ist die leichteste Frucht über 6 kg schwer, dann darf der Unterschied max. 3,5 kg betragen. Auch hier muss der Inhalt des Packstücks gleichmäßig sein.

Bei den Wassermelonen kommen für den Export nur die kleineren Größen mit 2 - 6 kg Stückgewicht in Frage. Verpackt werden sie in Kartons, lose in Holzgattern oder auch in Großkartons auf Holzpaletten. Die Zusatzstoff/ Zulassungsverordnung erlaubt, dass Melonen gewachst werden, allerdings besteht dann eine Kennzeichnungspflicht im Einzelhandel.

## Lagerung

Sind die Zuckermelonen abgepackt, schwankt ihre Haltbarkeit und die erforderlichen Lagerbedingungen je nach Sorte. Generell gilt, dass reifere Früchte niedrigere Temperaturen vertragen als frisch geerntete. Während Honigmelonen bei 10 - 15°C und 90 - 95% Luftfeuchtigkeit bis zu 3 Monate, Ogen- und Galia - Melonen bei 6 - 8°C 1 - 3 Wochen haltbar sind, können Kantalup - Melonen bei 3 - 5°C nur bis zu 2 Wochen gelagert werden. Honigmelonen sollten möglichst gar nicht in die Kühlung, da dies immer auf Kosten des Geschmacks geht. Reife Zuckermelonen sollten nicht zusammen mit Ethylen abgebenden Produkten gelagert werden.

Wassermelonen sollten weich liegen und bei einer Luftfeuchtigkeit von 85% bei 15°C gelagert werden, dann sind sie bis zu 3 Wochen nach der Ernte haltbar.

**Wenn die warmen Sonnenstrahlen locken, steigt der Wunsch der Verbraucher nach fruchtig-frischem Sommerobst. Dann sind aromatische, köstliche Melonen genau das Richtige. Es lohnt sich für den Handel also, den Wetterbericht zu hören, einerseits um noch günstig einzukaufen, andererseits um mit massiver Präsentation den Impulskauf anzuregen und um mit genügend Vorrat der Nachfrage gerecht zu werden.**

**Aber auch bei kühleren Temperaturen sind Melonen eine Bereicherung der innovativen, gesunden Küche.**





## Zuckermelonen

Durch die über die Jahrtausende entstandene Formenvielfalt ist eine Systematik schwer zu erstellen, schließlich listet der "Gemeinsame Sortenkatalog für Gemüsearten" der EG derzeit über 500 Sorten auf. Auf Grund ihrer Fruchtmerkmale werden Zuckermelonen in Kantalup-, Netz- und Honigmelonen unterteilt, wobei diese drei Gruppen untereinander kreuzbar sind, und es deshalb besonders zwischen Kantalup- und Netzmelonen alle erdenklichen Übergänge in Hinsicht auf Schalen- und Fleischbeschaffenheit gibt.

### Kantalup - Melonen

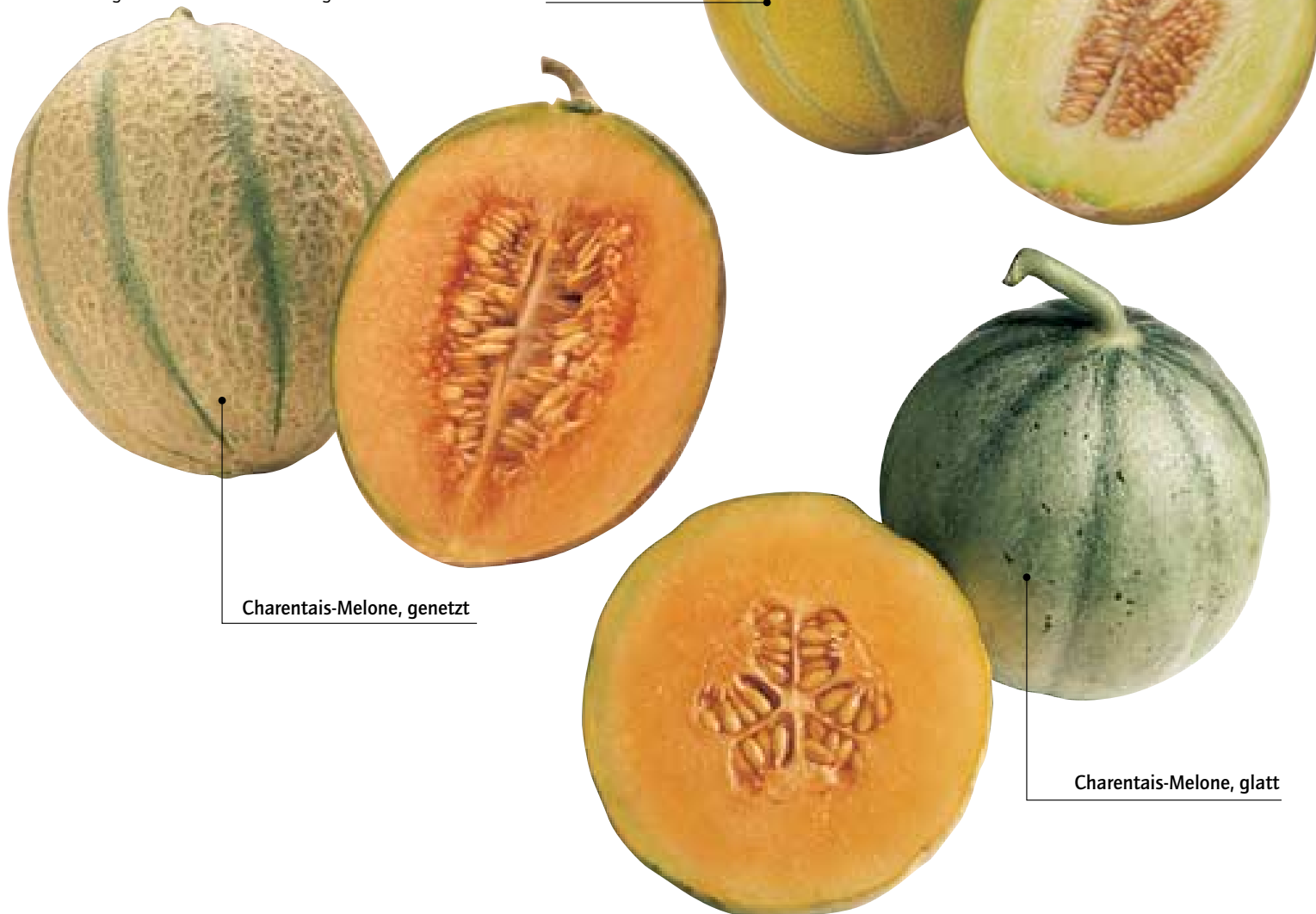
Die "echte" Kantalup ist mittelgroß, rund bis platt, meist stark gerippt und mit Warzen bedeckt. Sie ist niemals genetzt.

Die glattschaligen Charentais stehen in der Käufergunst ganz weit oben, gelten sie doch als die Köstlichsten im Angebot. Das weiche, orangefarbene, ausgesprochen süß - aromatische Fleisch der meist 0,4 - 1,5 kg schweren Frucht erinnert manchmal an Papaya oder Ananas. Sie sind kugelförmig, haben eine glatte, hellgrüne Schale, die bei Reife gelblich wird, mit dunkelgrünen Längsrippen. Ihr herrlicher Duft ist intensiv und anregend. Charentais - Melonen sind sehr empfindlich, lange Transportwege sollten vermieden werden. Ihre Haltbarkeit beträgt nach der Ernte ungekühlt höchstens 3 - 5 Tage.

Die genetzten Charentais sind aus dem Versuch heraus entstanden, die glatten Charentais durch Einkreuzen der Netzmelone haltbarer zu machen. Die Züchtung aus Kantalup- und Netzmelone ist rund und mehr oder weniger gerippt, wiegt ca. 1 kg und hat eine etwas dickere und genetzte Schale. Ihre Furchen sind glatt, und das orangefarbene, süße Fruchtfleisch ist fester als das der glatten Sorte.

Hauptanbaugebiete der Charentais sind Frankreich (Mai - Sept.), Italien (Mai - Nov.), Spanien (März -Nov.), Israel (Nov.) und Senegal.

Die Ogen - Melone ist eine kleinfruchtige Züchtung (0,5 - 1,5 kg) aus einem israelischen Kibbutz. Ihre glatte Schale glänzt grünlich. Das weiß- bis gelbgrüne Fruchtfleisch einer reifen Melone ist fruchtig-süß bis leicht säuerlich. Herkunftsländer sind Israel (Okt. - Nov.), Italien (Mai - Nov.), Südafrika (Dez. - Mai) und u.a. die Niederlande (April - Okt.) aus Treibhausanbau.





### Netzmelonen

Die Schale der mittelgroßen, plattrunden Netzmelone ist von einem weißlich bis hellbraunen, korkartigen Netz überzogen. Ihr Fruchtfleisch ist orange bis grün gefärbt und schmeckt aromatisch.

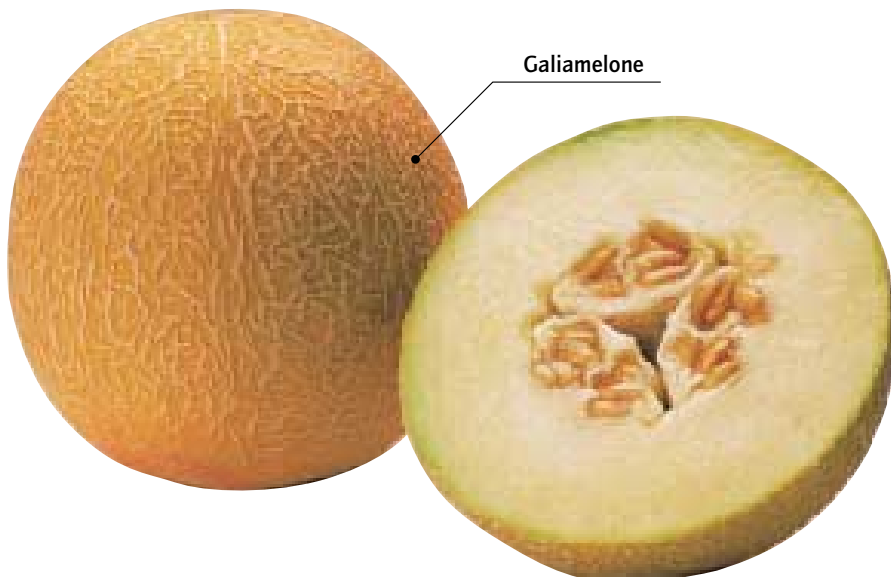
Die bei den Deutschen besonders beliebte Galia-Melone ist ein relativ neuer, in Israel gezüchteter Typ. Sie ist eine Kreuzung aus der Ogen und der

Honey Dew. Die bis zu 1,5 kg schwere Variante der Netzmelone wird in vielen Ländern angebaut. Hauptproduzenten für die nordeuropäischen Märkte sind Israel (März - Juni und Sept. - Dez.) und Spanien (März - Nov.). Ihre grün gerippte Schale wird bei Reife gelblich mit grünlichem Schimmer. Ihr Fruchtfleisch ist grünlich bis weiß

und ähnelt dem der Honigmelone. Ihr süßer Geschmack ist mit dem der Ogen - Melone zu vergleichen, manchmal erinnert das Fruchtfleisch in der Konsistenz an Nektarinen.

Neben Israel und Spanien werden Galia - Melonen u.a. in Italien (Mai - Nov.), Südafrika (Dez. - Mai), Costa Rica (Jan. - Mai), Türkei (Mai/ Juni - Nov.) angebaut.

Die Ananasmelone wird vor allem in den USA und im Mittleren Osten produziert. Diese Frucht ist langoval, wird ca. 2 kg schwer und weist eine feine, lockere Netzung auf. Bei Reife ist ihr Fleisch weiß bis gelblich, am Kernhaus manchmal lachsfarben. Auch sie ist süß, sehr saftig und vollaromatisch im Geschmack.



Galiamelone



## Honigmelonen

Im Vergleich zur Kantalup sind Honigmelonen größer und haltbarer und haben eine längere



Reifezeit. Die gelbe, glatte Honey Dew ist die bekannteste und weitverbreitetste Honigmelone. Ihre dünne, glatte Schale ist nie genetzt, sondern mehr oder weniger gerippt oder narbig gefurcht. Bei Vollreife ist ihr Fleisch hellgelb, grün oder gelborange.

Die vor allem in den USA und Lateinamerika, z.B. Costa Rica (Jan. - Mai), angebaute Honey Dew ist rund bis rundoval, wiegt zwischen 1 und 2 kg

und hat eine weißlich-gelbe und glatte Schale. Ihr Fruchtfleisch ist grünlich und süß. Auf Grund ihrer Festigkeit ist sie für längere Transportwege geeignet. Die meisten Honigmelonen für den deutschen Markt werden in den Sommermonaten aus Spanien importiert.

Eine Hybridsorte der Honey Dew ist die Orange Flesh Honey Dew. Sie hat orangefarbenes Fleisch, ist allerdings nicht so lange haltbar wie die Honey Dew. Ihre Schale färbt sich im Reifungsprozess von weißlich nach rosa und wird leicht wachsig. Bei Reife löst sie sich vom Stiel und verströmt einen fein aromatischen Duft. Anbaugelände sind u.a. Brasilien (Sept. - Mai) und Ecuador (Nov. - Jan.).

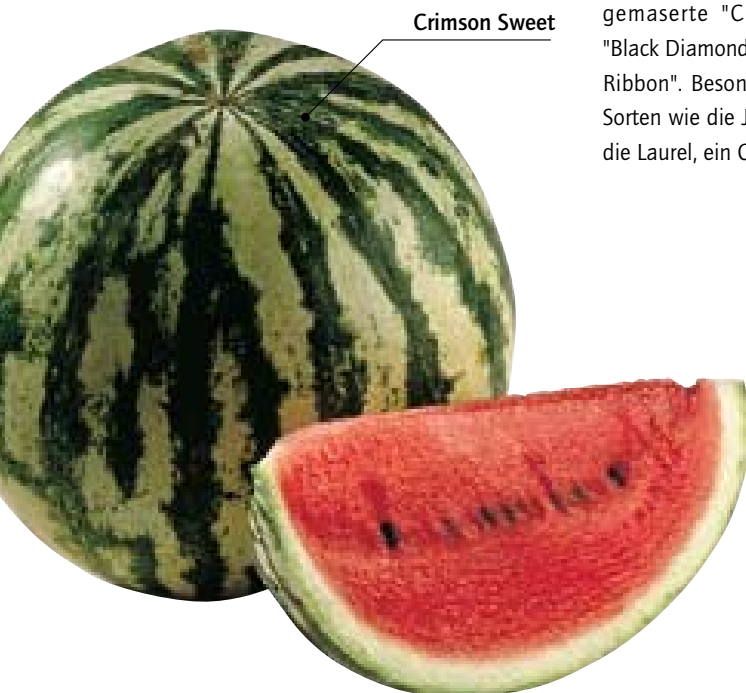
Tendral - Melonen werden hauptsächlich aus Spanien von September bis Februar geliefert. Diese lang - ovalen Früchte erinnern an Rugbybälle mit 1,5 bis 4 kg Gewicht. Ihre Schale ist grün, glatt bzw. gerippt. Das süße, aromatische Fruchtfleisch ist gelborange.

## Wassermelonen

Aus dem Anbau sind ca. 150 verschiedene Sorten von Wassermelonen bekannt, wobei nur einige für den deutschen Markt von Bedeutung sind.

Die wirtschaftlich bedeutendste Wassermelonen-sorte ist die runde "Sugar Baby". Importiert wird sie hauptsächlich aus Spanien, Italien, Griechenland und der Türkei. Sie ist klein bis mittelgroß, ihre Schale ist gleichmäßig schwarzgrün gefärbt, ihr kräftig rotes Fleisch ist äußerst saftig und süß. Die "Crimson Sweet" ist rund und leicht länglich. Ihre hellgrüne Schale besitzt breite grüne Streifen, und ihr dunkelrotes Fruchtfleisch ist sehr saftig und fest.

Weitere Sorten sind die längliche und hellgrün gemaserte "Charleston Gray", so wie die "Black Diamond" und die "Klandike Striped Blue Ribbon". Besonders beliebt sind die kernlosen Sorten wie die Jupiter, ein Sugar-Baby-Typ, und die Laurel, ein Crimson-Sweet-Typ.



Crimson Sweet



Sugar Baby

## Zubereitung

Ob pur genossen, oder in Kombination mit anderen Früchten, sind Melonen immer ein herrliches Dessert oder ein leckerer Snack für zwischendurch. Generell gilt: Melonen sollten grundsätzlich erst kurz vor dem Verzehr gekühlt werden, weil sonst das Aroma verloren geht und erst nach vielen Stunden wiederkommt. Melonen vertragen sich hervorragend mit Schinken oder Räucherlachs. Eine kreative Variante ist die Zubereitung einer Melonensuppe. Übrigens: Frisch gemahlener Pfeffer unterstützt den Eigengeschmack jeder Melone.

### Melonencocktail

**Zutaten:** 1 kleine Wassermelone, 2 cl frisch gepresster Zitronensaft, 4 cl Grapefruitsaft, 4 cl Aperol

**Zubereitung:** Das obere Viertel der Wassermelone zackenförmig abschneiden. Das Fruchtfleisch vorsichtig aushöhlen und von den Kernen befreien. Jeweils etwa 20 g Fruchtfleisch mit Zitronensaft, Grapefruitsaft sowie Aperol im Mixer mit ganz wenig crushed ice durchmischen und in die ausgehöhlte Wassermelone gießen. Mit Pfefferminze garnieren. Vor dem Servieren kurz umrühren und in vorgekühlten Gläsern servieren.

### Melone à la Barberie

**Zutaten:** 1 Charentais-Melone, 1 geräucherte Entenbrust Barberie, Portgelee, Crissinis

**Zubereitung:** Die Charentais-Melone halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in Spalten teilen. Die Entenbrust (oder geräucherte Gänsebrust) in dünne Scheiben schneiden. Die Melonenspalten und die Entenbrustscheiben auf einem Teller anrichten und mit Portgelee (0,2 l Portwein erhitzen, mit 2 Blatt aufgelöster Gelatine vermischen und erkaltet in Würfel schneiden) und Crissinis dekoriert servieren.

### Melonen-Potpourri mit Maracujasauce

**Zutaten:** 800 g Melonenkugeln (Zuckermelone, grüne Wassermelone, gelbe Wassermelone), 2 Maracujas, 60 g Zucker, Saft von je 1 Orange und Limette, 1 EL Scheiben von frischem Ingwer, 4 EL trockener Weißwein

**Zubereitung:** Die Zuckermelone halbieren und die Kerne entfernen. Aus dem Fruchtfleisch Kugeln herauschälen. Die Wassermelonen ebenfalls halbieren und, da die Kerne bei diesen Sorten im Fruchtfleisch sitzen, versuchen, möglichst wenige dieser Kerne mit herauszuschälen. Für die Sauce die Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen. Mit dem Zucker, dem Orangen- und Limettensaft und den Ingwerscheiben in einer Kasserolle zum Kochen bringen. Etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze leise köcheln lassen, anschließend durch ein feines Sieb passieren. Die Sauce nochmals aufkochen, wenn nötig, abschäumen und erkalten lassen. Mit dem Weißwein verrühren und über die Früchte gießen. Die Melonenkugeln auf Tellern oder in Schälchen anrichten und mit der Maracujasauce übergießen.

### Melonensalat

**Zutaten:** 1 Charentais-Melone, 150 g roher Schinken, 150 g Gouda (mittelalt), 150 g frische Champignons, 1 Zitrone, 1 TL Senf, 4 EL Mayonnaise, 1 EL Tomaten-Ketchup, Salz, weißer Pfeffer

**Zubereitung:** Die Melone halbieren, die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch ausschälen und würfeln. Den Schinken in Streifen, Käse in Würfel schneiden, Champignons putzen und blättrig schneiden. Den Salat mit einer Sauce aus dem Saft der Zitrone, Senf, Mayonnaise, Tomaten-Ketchup, abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer, anmachen. Vor dem Servieren kurz durchziehen lassen.





# Kompetenz

rund um die Frucht



Der Partner des Handels  
im täglichen Geschäft  
mit der Frische

National und europaweit  
führend im Import, in der  
Logistik, im Dienstleistungsbereich  
und in der Distribution



# Atlanta-Gruppe

28195 Bremen · Breitenweg 29/33 · Tel: 04 21 / 30 92-1 · Fax: 04 21 / 1 36 17 · <http://www.atlanta.de>