

HONIGMELONE

Wissenschaftlicher Name: *Cucumis melo*

Pflanzenfamilie: Kürbisgewächse (*Cucurbitaceae*)

Weitere Namen: Zuckermelone, Maltesermelone, Ananasmelone, Gartenmelone

Herkunft: Der Ursprung der Honigmelone lässt sich nicht eindeutig festlegen. Als Ursprungszentrum nimmt man das tropische und subtropische Westafrika an, als zweitrangiges Herkunftsgebiet China, Indien und Iran. Honigmelonen gelangten erst nach der Zeitenwende nach China. In Asien wurden sie in großer Variabilität gezüchtet. Über Syrien und Ägypten gelangten sie im frühen Mittelalter in den Mittelmeerraum und erreichten Spanien im 15. Jahrhundert. Kolumbus brachte auf seiner zweiten Expedition Melonensamen mit nach Amerika. Die Indianer Nordamerikas nahmen diese Melonen in Folge in Kultur. Einen Honigmelonenanbau in Gewächshäusern gibt es in Europa seit dem 18. Jahrhundert. Seit mehr als 10 Jahren erfolgt ein Anbau auch in wärmeren Gebieten Europas.

Kultur: Eine Aussaat erfolgt Anfang März bis Mai im Gewächshaus oder im Zimmer in kleinen Töpfen bei 22-24°C. Bei Erscheinen des ersten Laubblattes wird in 10-er Töpfe umgepflanzt. Ins Freiland kann ab Mitte Mai bis Mitte Juni gepflanzt werden. Der Pflanzabstand beträgt 100 x 50 m. Es empfiehlt sich eine Mulchfolie zu verwenden, einerseits als Wärmespeicher, andererseits liegen die Früchte nicht am bloßen Boden auf (man kann aber auch kleine Brettchen unterlegen). Die Honigmelone mag humus- und nährstoffreiche, schnell erwärmbare, leicht bis mittlere Böden und einen pH-Wert von 6,0 bis 7,5. Ins Gewächshaus kann man die Melonen Anfang Mai setzen. Wichtig ist der Schnitt. Der Haupttrieb wird über dem 5. Blatt abgeschnitten. Seitentriebe 1. Ordnung werden nach dem 3. Blatt geschnitten. Die Früchte entwickeln sich an Trieben 2. Ordnung. Das Kultivieren an Schnüren oder Spalieren ist möglich. Die Früchte sollten nicht der Erde aufliegen. Nicht mit kaltem Wasser begießen. im Gewächshaus künstlich bestäuben. Eine Ernte erfolgt von August bis September, pro Pflanze 4 bis 5 Früchte, die anderen Fruchtansätze sollten ausgebrochen werden. Ernte bei vollreifem Zustand.

Düngung: Die Honigmelone hat einen mittleren Nährstoffbedarf. Sie sollte reichlich mit organischem Dünger versorgt werden. Keinesfalls chloridhaltigen Dünger verwenden, auch keine frische Kalkung.

Beschreibung: Die Honigmelone ist eine einjährige, krautige und rankende Pflanze. Sie hat rundliche bis fünfeckige, schwach bis tief gelappte, manchmal auch herzförmige, beidseitig leicht behaarte Blätter. Sie bildet auch sogenannte Wickelranken aus. Abhängig vom Sortentyp sind die Blätter 15 bis 25 cm lang. Die Blüten sind gelb, 1,5 bis 2,5 cm groß, männlich, weiblich oder zwittrig. Die Zuckermelone ist ein Fremdbefruchter. Die Befruchtung erledigen Bienen und Hummeln. Die Blüte öffnet sich nur einen Tag. An einer Pflanze mit 30 bis 60 weiblichen Blüten entwickeln sich meist nur 4 bis 6 Früchte bis zur Vollreife. Die Frucht ist langrund, ohne ausgeprägte Rippen, höchstens leicht längs gerieft. Die Schale ist ziemlich glatt, grünlich bis ockergelb. Das Fruchtfleisch ist rötlichgelb, grün bis weiß und das Kerngehäuse locker genetzt.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Wasser, Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Kalium, Kalzium, Phosphor, Magnesium, Eisen, Vitamine, C, A, B₁, B₂, Niacin.

Sorten, Varietäten, Formen:

z. B.: ‚Birdie‘, ‚Spanische‘, ‚Gelbe Honigmelone‘,...

Vermarktung: stückweise.

Lagerung: bei 7-10°C und 95%-iger Luftfeuchtigkeit maximal 1 Monat.

Pflanzenschutz: Honigmelonen können vom Gurkenmosaikvirus, Melonenekrosevirus, Falschem Mehltau, der Fusarium-Welke und dem Blattbrand befallen werden. An tierischen Schädlingen haben Spinnmilbe und Weiße Fliege Bedeutung.

Hinweise: Eine Honigmelone ist reif, wenn der Stiel zu schrumpfen oder aufzureißen beginnt. Zu diesem Zeitpunkt duften die Früchte ganz intensiv, oft ananasähnlich. Ein Zeichen der Reife ist es auch, wenn sie einem leichten Druck auf der dem Stiel gegenüberliegenden Seite nachgibt. Die Farbe der Schale zeigt keinen Reifegrad an.

Verwendung: Durch den hohen Wassergehalt sind die Honigmelonen begehrte Durststiller. Man verzehrt Honigmelonen roh, als Vorspeise oder Dessert, aber auch zu Rauschfleisch oder Schinken, gepfeffert oder mit gemahlenem Ingwer gewürzt zu Geflügel-, Krabben- oder Krebsalat, in Mayonnaise, Obstsalaten, Speiseeis, Melonensorbet, überbacken, kandiert mit Portwein, oder Kirschwasser, Eierlikör, Cognac oder Weinbrand.

