

WASSERMELONE

Wissenschaftlicher Name: *Citrullus lanatus* var. *vulgaris*

Pflanzenfamilie: *Cucurbitaceae* (Kürbisgewächse)

Weitere Namen: Dessertwassermelone, Arbusen

Herkunft: Die Wassermelonen haben im tropischen Afrika ihre Heimat. Ihr Anbau ist schon aus der ägyptischen Frühgeschichte bekannt. Von Ägypten verbreitete sich der Anbau über die Mittelmeerländer nach Westen und nach Osten bis nach Indien und China. Im 16. Jahrhundert kultivierte man Wassermelonen bereits in Italien, Ungarn und auf dem Balkan, um 1600 auch in Großbritannien. Nach 1640 wird auch über einen Anbau in Nordamerika berichtet.

Kultur: Wassermelonen bevorzugen leichte bis mittlere Böden mit hoher organischer Masse. Sie sind auch wärmebedürftiger als Zuckermelonen. Tagesmitteltemperaturen zwischen 21 und 30°C sind für Wachstum und Fruchtreife optimal. Bei uns gedeihen die Wassermelonen im Weinbergklima und in sehr warmen Sommern an geschützten Stellen. Wassermelonen können direkt ausgesät werden, besser ist es jedoch vorgezogene Jungpflanzen etwa Mitte Mai im Abstand von 40 x 100 cm auszupflanzen. Eine Ernte erfolgt dann von August bis Oktober.

Düngung: Wassermelonen sind Starkzehrer. Der Boden sollte gut mit abgelagertem Mist oder Humus angereichert werden.

Beschreibung: Die Wassermelone ist krautartig, einjährig. Sie bildet Ranken aus und breitet sich weit über den Boden mit Haupt- und Seitentrieben aus. Die tief eingeschnittenen Blätter sind meist in fünf bis sieben unregelmäßige Lappen oder Segmente geteilt. Die bis zu 4 cm großen gelben Blüten werden von Insekten, hauptsächlich Bienen, bestäubt. Unter den Fruchttypen gibt es eine große Variabilität. Es gibt kleine harte und bittere bis zu große, manchmal bis 25 kg, schwere, süße, saftige Früchte. Meist sind die Früchte oval, elliptisch bis rund mit hell- bis dunkelgrüner Farbe, die gestreift, einfarbig bis marmoriert sein können. Das Fruchtfleisch kann scharlachrot, fahlrot, gelb, aber auch cremeweiß sein. Die nicht essbaren schwarzen Samen sind im ganzen Fruchtfleisch zu finden. Durch die Züchtung von triploiden und tetraploiden Sorten ist es gelungen, samenlose Wassermelonen zu produzieren.

Wichtigste Inhaltsstoffe:

Die energiearmen Wassermelonen besitzen fast 95% Wasser, relativ wenig Vitamine und Mineralstoffe. Der süße Geschmack basiert auf den Gehalt von Fructose, Glukose und Saccharose. Sie enthalten ferner Palmitinsäure, Linolensäure und Linolsäure.

Sorten, Varietäten, Formen:

Fruchtfleisch mittelrot, hellgrün gemaserte Schale: ‚Charleston Gray‘

Fruchtfleisch rot, dunkelgrüne Schale (Arbusen): ‚Sugar Baby‘

Fruchtfleisch rot, hellgrüne mit breiten dunklen Streifen versehene Schale: ‚Crimson Sweet‘

Fruchtfleisch lebhaft rot, hellgrüne mit dunklen Streifen versehene Schale, samenlos: ‚Miyako‘, ‚Sugar Belle F1‘, ‚Sweet Marvel F1‘, ‚Red Honey F1‘

samenlos: ‚King of Hearts‘, ‚Odem‘, ‚Kernlose‘, ‚Kecskemeter Rote‘

Lagerung: am besten bei Temperaturen von 7 bis 10°C. Bei niedrigeren Temperaturen hellt sich die Fruchtfarbe auf.

Lagerungsdauer: nicht länger als 2 Wochen.

Pflanzenschutz: Derzeit schädigen in erster Linie das Zucchinielbmosaikvirus und Wassermelonenmosaikvirus, manchmal auch Blattläuse.

Hinweise: Ob eine Wassermelone reif ist kann man hören, wenn man mit dem Finger oder der flachen Hand auf sie klopft. Klingt es hohl, man sagt die Melone singt, ist sie reif.

Verwendung: Die Wassermelone wird roh gegessen. Sie ist ein hervorragender Durstlöcher und erfrischt sehr gut. Man kann sie für Obstsalate, Sorbets, Desserts verwenden, sowie als Beilage zu Schinken, Geflügel, Matjes und Käse servieren. Auch Säfte, Nektars und Fruchtsaftgetränke lassen sich herstellen.

