

ZUCKERMELONE

Wissenschaftlicher Name: *Cucumis melo*

Pflanzenfamilie: Kürbisgewächse (*Cucurbitaceae*)

Weitere Namen: Gartenmelone, Kantalupe, Netzmelone, Honigmelone.

Herkunft: Der Ursprung der Zuckermelone lässt sich nicht eindeutig festlegen. Als Ursprungszentrum nimmt man das tropische und subtropische Westafrika an, als zweitrangiges Herkunftsgebiet China, Indien und Iran. Zuckermelonen 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 Zuckermelonensamen mit nach Amerika. Die Indianer Nordamerikas nahmen die Zuckermelone in Folge in Kultur. Einen Zuckermelonenanbau 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 Zuckermelone 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 beregnen. 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 (Kantalupen riechen intensiv, der Stielansatz bekommt Risse).

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

Beschreibung: Die Zuckermelone 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. Je nach Sorte schwanken die Fruchtgewichte zwischen 0,3 bis 4 kg. Je nach Sorte sind auch die Schale und das Fruchtfleisch unterschiedlich. Die Schale kann glatt, gerippt oder korkartig genetzt, das Fruchtfleisch gelb, orangerot oder weißlich-grün sein. Im Kernhaus sind die Samen, im Gegensatz zur Gurke, ohne Schleimhülle.

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

Sorten, Varietäten, Formen:

Glatte Melonen (Maltesermelonen, Ananasmelonen): Frucht lang-rund, ohne ausgeprägte Rippen, höchstens leicht längs gerieft. Schale ziemlich glatt, grünlich bis ockergelb. Fruchtfleisch rötlichgelb, grün bis weiß. Hierher gehören die sogenannten Honigmelonen mit sektfarbenem, honigsüßem und aromatischem Fruchtfleisch. Gute Haltbarkeit.
,Birdie'

Netzmelonen: mittelgroß, plattrund oder oval, gerippt. Die Schale ist rau, rötlichgelb bis orange mit hellbraunen Korkleisten. Diese Korkleisten bilden eine netzartige Struktur. Das Fruchtfleisch ist grünlich, aprikosenfarbig oder rötlichgelb. Der Geschmack ist sehr aromatisch. Nicht gut haltbar.
,Galia', 'Hales Best', 'Haon', ',Maja', ',Ogen', ',Stratos Hybride', ',Proteo', ',Templar'.

Kantalupen: Kleine Früchte, die rund bis platt, deutlich gerippt und tief gerillt sind. Die Schale ist stark warzig-wulstig, weiß bis gelblich oder blaugrün-grau mit dunkelgrünen Längsstreifen. Das Fruchtfleisch ist aprikosenfarbig, gelborange oder rot, sehr süß, würzig und aromatisch. Hierher gehören auch die Charantais-Typen. Nur 6 bis 7 Tage nach der Ernte haltbar.
'Charantais', 'De Bellegarde', 'Alpha', 'Delta', 'Fastoso', ',Maestro', ',Pancha', ',Maestro F1'

Vermarktung: in loser Schüttung, Körben, Steigen, Kisten oder Kartons.

Lagerung: glatte Melonen bei 7-10°C und 95%-iger Luftfeuchtigkeit maximal 1 Monat. Netz- und Kantalup-Melonen unter gleichen Bedingungen nur 14 Tage.

Pflanzenschutz: Zuckermelonen 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 Zuckermelone 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 Zuckermelonen begehrte Durststiller. Man verzehrt Zuckermelonen 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. In südlichen Ländern wird aus Zuckermelonen auch Brantwein hergestellt.

