

## Melone - Info

Kategorien: Info, Melone, Wissen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

### Anleitung:

[www.swr-online.de/kaffee-oder-tee/vvv/kochschule/archiv/2001/08/21/](http://www.swr-online.de/kaffee-oder-tee/vvv/kochschule/archiv/2001/08/21/)

Melonen - hinter ihrer harten Schale verbirgt sich ein fruchtiger Genuss, der leicht gekuehlt im Sommer besonders beliebt ist. Man denke dabei nur an die saftig suessen Wassermelonenstueckchen oder an den Klassiker Zuckermelone mit Parmaschinken.

### Warenkundliche Tipps:

Melone ist nicht gleich Melone. Die vielen Sorten werden in zwei Gattungen eingeteilt: die Wassermelonen und die Zuckermelonen/Honigmelonen.

Die Wassermelone ist eine Beere aus der Familie der Gurkengewaechse. Sie haben eine 1 bis 4 cm dicke, glatte Schale, die von hell- bis dunkelgruen variiert, aber auch marmoriert oder gestreift sein kann. Die Fruechte sind rund, oval oder walzenfoermig. Im Handel werden sie in der Regel in Groessen zwischen 2 und 3 kg angeboten, sie koennen aber durchaus ein Gewicht von 20 kg und mehr erreichen. Ihr Fruchtfleisch hat ein Farbspektrum von Gelb ueber Hellrot zu Dunkelrot. Es schmeckt waessrig-suess und ist besonders gekuehlt ein Genuss. Um ihren Reifegrad festzustellen empfiehlt sich der Klopfetest. Ergibt das Klopfen auf die Schale einen dunklen Ton, ist die Melone reif. Hohl klingende Klopfstoene sind ein Zeichen dafuer, dass die Melonen trocken oder noch nicht reif sind.

Von den Zuckermelonen gibt es ueber 500 Sorten, die hauptsaechlich nach Typen vermarktet werden. Die Zuckermelonen sind einjaehrige Rankengewaechse aus der Familie der Kuerbisgewaechse. Sie sind besonders gekuehlt ein Genuss. Allerdings sollten Sie nicht dauernd im Kuehlschrank gelagert werden, sondern nur 1 bis 2 Stunden vor dem Verzehr in den Kuehlschrank gelegt werden.

Zuckermelonen sollten moeglichst reif gekauft und schnell verzehrt werden. Reife Fruechte koennen an einem kuehlen Ort allenfalls ein paar Tage gelagert werden. Der Kuehlschrank eignet sich fuer die Lagerung aber nicht, da es zu einem Aroma- und Farbverlust kommt. Das Fruchtfleisch einiger Sorten wird unter Kaelteeinfluss sogar bitter.

Die Reife der Zuckermelonen erkennt man an der Schalenfarbe und dem Geruch. Bei gerippten Melonen ist die Schale gelb, die Rippen sind noch gruen. Die Frucht duftet suesslich, aromatisch und die Schale ist rund um den Stielansatz leicht gesprungen.

Zuckermelonentypen: Honigmelonen, sind rund bis oval. Die feste Schale ist gelb oder gruen, glatt oder laengs gerieft, aber nie genetzt. Ihr Fruchtfleisch ist wenig aromatisch.

Netzmelonen sind rund bis oval und haben ein weniger dichtes, groeber oder feiner strukturiertes Netz. Das Fruchtfleisch ist aprikosenfarbig, sehr saftig aber nicht sehr aromatisch.

Besonders fein schmeckt die Charentais-Melone. Die Schale ist

## Melone - Info

(Fortsetzung)

gelbgruen mit blaugruenen Laengsstreifen.

Rund um die Stadt Cavaillon in Suedfrankreich wird die Cavaillon-Melone angebaut. Sie gedeiht in dem mediterranen Klima besonders gut. Die Melonen parfuemieren die Luft rund um das Anbauggebiet im Sommer zuckersuess.