

Lagerung

Unmittelbar nach der Ernte werden die Früchte gekühlt. Sie lassen sich bei 12–15 °C und 85 % bis 90 % relativer Luftfeuchtigkeit zwei bis drei Wochen lagern. Eine Lagerung bei Temperaturen unter 10 °C führt jedoch dazu, dass das Fruchtfleisch an Farbe verliert.

Wassermelonen reagieren sehr empfindlich auf Ethen (Ethylen). Sie sollten daher nicht mit reifem Obst wie Bananen, Äpfeln, Kiwis oder Mangos zusammengelagert werden. Schäden durch das Reifehormon Ethen, das die genannten Früchte abgeben, äußern sich bei Wassermelonen durch das Weich- und Mehligwerden des Fruchtfleisches.

Qualität

Schalenfarbe

Je intensiver gelb der Auflagefleck gefärbt ist, desto reifer ist die Frucht. Die Schale dunkelgrüner Früchte darf am Blütenende (gegenüber dem Stiel) nicht mehr hellgrün sein.

Stiel

Wassermelonen lösen sich bei Reife niemals vom Stiel. An den geernteten Früchten wird ein Stiel von 3–5 cm Länge belassen, um der Stielendfäule vorzubeugen.

Duft

Im Gegensatz zu manchen Melonen verströmen reife Wassermelonen keinen Duft.

Festigkeit

Wassermelonen müssen fest sein. Früchte, die auf Fingerdruck leicht nachgeben, sind durch Druck oder Alterung geschädigt. Früchte, deren Fruchtfleisch wattig oder gerissen ist, sind überreif oder weisen Entwicklungsstörungen auf.

Reife Wassermelonen vibrieren, wenn man mit der flachen Hand auf die Frucht klopft, da die vollaftige Frucht den Schall gut leitet. Unreife und überreife Früchte, die weniger Saft enthalten, klingen metallisch-hell und vibrieren nicht.

Ausfärbung des Fruchtfleisches

Das Fruchtfleisch der meisten Wassermelonensorten ist bei der Reife rot oder gelb. Je reifer die Früchte sind, desto intensiver ist diese Farbe und desto geringer ist der weiße Anteil unterhalb der Schale.



Mini-Wassermelone

Wassermelonen in Kürze

- » Früchte, die zum Gemüse zählen.
- » Hauptlieferländer: Spanien, Italien, Griechenland, Türkei, Marokko, Ungarn, Frankreich.
Im Winterhalbjahr: Costa Rica, USA, Brasilien.
- » Fruchtgewicht: 800 g bis 18 kg.
- » Wichtige Inhaltsstoffe: Carotinoide.
- » Kalorienarme Durstlöscher.
- » Einkaufstipps: reif, frisch, fest.
Auflagefleck möglichst intensiv gefärbt.
Reife Wassermelonen vibrieren beim Klopfen mit der flachen Hand.
- » Lagerung: nicht im Kühlschrank.
Nicht in der Nähe von ethenabgebenden Früchten (z. B. Äpfel, reife Bananen, Kiwis).

Impressum

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Telefon: 0228 6845-0
www.ble.de
www.landwirtschaft.de

Redaktion

Hans-Georg Levin, Referat 411, BLE

Gestaltung

Referat 411, BLE

Kontakt

Telefon: 0228 6845-3336
E-Mail: qualitaetskontrolle@ble.de
www.ble.de/qualitaetskontrolle

Stand: März 2021



Wassermelonen

Produktinformation





Wassermelone im Feld

Herkunft

Auch wenn Wassermelonen (*Citrullus lanatus*) meist als Obst bezeichnet werden, zählen sie zum Fruchtgemüse. Sie gehören wie Kürbis, Gurke, Zucchini und Melone zur Familie der Kürbisgewächse (*Cucurbitaceae*). Die ursprüngliche Heimat der Wassermelone ist Nordostafrika. Wassermelonen wurden bereits vor über 4.000 Jahren in Ägypten kultiviert. Aus dieser Region verbreiteten sie sich über die Türkei und Italien in Westeuropa, gelangten mit den Spaniern in die Neue Welt und werden heute weltweit angebaut. Mit einer Weltproduktion von 100 Millionen Tonnen belegen die Wassermelonen Platz 2 aller Gemüsearten nach Tomaten. Mit einem Anteil von 80 % ist Asien führend im Anbau von Wassermelonen. Größter Produzent ist China, mit Abstand gefolgt von der Türkei, Indien, Brasilien, Algerien, Iran, der Russischen Föderation, den USA, Ägypten, Mexiko, Kasachstan, Usbekistan, Vietnam, Spanien, Senegal, Afghanistan, Tadschikistan, Saudi-Arabien, Marokko, Italien und weiteren Ländern (FAO, 2019). Auch in Deutschland können in besonders milden Gebieten wie im südlichen Rheintal, im Kraichgau oder in der Pfalz Wassermelonen angebaut werden.

Lieferländer

Wassermelonen sind bei uns zwar ganzjährig erhältlich, Hauptsaison sind jedoch die Monate Mai bis September, in denen 89 % der Importe erfolgen. Hauptlieferant für Deutschland in dieser Zeit ist Spanien, mit Abstand gefolgt von Italien, Griechenland, der Türkei, Marokko, Ungarn, Frankreich, dem Iran, Polen, Portugal, Bulgarien, Österreich, der Ukraine, Tunesien und Zypern.

Im Winterhalbjahr wird der deutsche Markt vor allem aus Costa Rica, den USA, Brasilien und Panama beliefert.

Vielfalt

Wassermelonen unterscheiden sich in Form, Gewicht, Farbe der Schale und des Fleisches. Letzteres kann pinkrot oder dunkelrot, aber auch gelb oder orange gefärbt sein. Es soll über 1.200 Sorten geben, von denen aber nur wenige international gehandelt werden.



Sortentyp Sugar Baby



gelbfleischige Wassermelone

Die wichtigsten Sortentypen sind:

„Sugar Baby“: Die Sorten dieses Typs reifen früh, sind klein bis mittelgroß (4–6 kg), rund mit gleichmäßig schwarz-grüner Schale. Das Fruchtfleisch ist rot, saftig und süß.

„Crimson Sweet“: Die Sorten dieses Typs sind mittelgroß bis groß (8–12 kg), rund bis leicht länglich, die Schale ist hellgrün mit breiten, verwaschen dunkelgrünen Streifen. Das Fruchtfleisch ist dunkelrot, fest, sehr saftig und süß.

„Charleston Gray“: Die Sorten dieses Typs sind groß (14–18 kg) und langgestreckt, die Schale ist hell, graugrün marmoriert. Das Fruchtfleisch ist tiefrot, fest, saftig und sehr wohlschmeckend.

Kernlose (kernarme) Typen: Die hierzu zählenden Sorten produzieren nur wenige oder keine echten Samen, d. h. das Fruchtfleisch enthält entweder leere Samenhüllen oder kleine, weiße, unterentwickelte oder auch wenige harte, braune Samen. In letzter Zeit haben kernlose Mini-Wassermelonen (0,8–3 kg) für den Single-Haushalt an Bedeutung gewonnen.

Inhaltsstoffe

Wassermelonen sind ein leichtes, kalorienarmes Nahrungsmittel. Sie enthalten viel saftiges Fruchtfleisch und bestehen zu 90 % aus Wasser. Sie sind arm an Mineralstoffen, ihr Gehalt an B-Vitaminen und Carotinoiden ist jedoch erwähnenswert. Die Früchte enthalten 8–13 % Zucker und sind damit etwas weniger süß als Melonen und gut als Durstlöcher geeignet. Am Aroma der Wassermelone sind über 70 verschiedene flüchtige Stoffe beteiligt. Die Früchte haben eine harntreibende und nierenreinigende Wirkung.

Ernte

Wassermelonen benötigen je nach Sorte und Witterung 60 bis 90 Tage von der Pflanzung bis zur Erntereife. Die Früchte müssen so reif wie möglich geerntet werden, da ihr Zuckergehalt nach der Ernte nicht mehr zunimmt. Wassermelonen, die früh morgens geerntet werden, sind besonders prall und können bei Stoß oder Druck leicht platzen.



Tigerstreifen-Typ