



# Die Melonen Geschichte



**Alle Melonen haben einen hohen Wasseranteil, deshalb sind sie auch so herrlich erfrischend! Das heißt aber nicht, dass sie nicht auch reich an Geschmack sind!**

## Wie alles begann

Melonen stammen ursprünglich vermutlich aus Afrika und Asien und sind in China seit über 3.000 Jahren bekannt. Erst kürzlich wurden Melonensamen in Europa entdeckt, die auf 1200 v.Chr. zurückgehen. Man kann also sagen, dass Melonen schon lange bekannt sind. Jedoch schmeckten die Wildsorten bitter und waren roh ungenießbar. Viel später erst wurden süßere Sorten entwickelt (vermutlich in Spanien). Dafür wurden bittere Sorten mit anderen Sorten gekreuzt, die von arabischen Händlern aus Asien mitgebracht wurden. Später erreichten die Melonen dann Frankreich und Italien. Im 15. Jahrhundert brachte Christopher Kolumbus die süße Melone auf seiner Reise nach Mittelamerika, wo heutzutage alle Fyffes Melonen angebaut werden.

## Die Melonenpflanze

Melonen werden mit Samen eingesät und brauchen einen nährstoffreichen, fruchtbaren, feuchtigkeitsspeichernden, tiefen und gut entwässerten Boden. Zum Wachsen und Gedeihen sollte es ihnen an viel Sonne und hoher Luftfeuchtigkeit nicht fehlen. Dann wachsen sie sehr schnell und sind nach 2-3 Monaten erntefähig. Auch wenn wir sie als Frucht ansehen, gehören sie eigentlich in die Familie der Kürbisse (Cucurbitaceae). Man unterscheidet zwischen Zucker- und Wassermelonen.

## Tipps & Tricks

Es gibt viele Arten von Melonen und viele Möglichkeiten, sie zu genießen: als Vorspeise eingewickelt in Serrano- oder Parmaschinken, als gesundes Dessert, im Obstsalat – oder einfach nur so als schmackhafte Durstlöcher. Eine Prise Salz und Pfeffer oder geriebener Ingwer verleiht dem Melonen-Geschmack einen besonderen Kick!

Melonen sind sehr erfrischend, wenn sie vollständig gereift und schön gekühlt sind (und passen damit ideal zum Picknick oder als coole Erfrischung am Pool). Und wenn Sie es nicht schaffen, eine ganze Melone sofort zu verzehren, können Sie den Rest in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank für ein paar Tage aufbewahren.