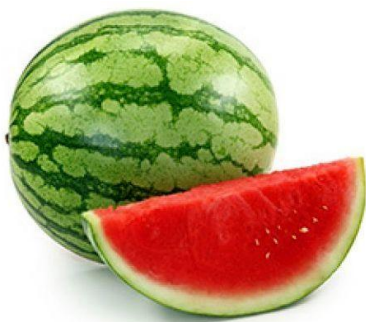


# Wassermelone



Die **Wassermelone** (*Citrullus lanatus*) ist eine aus Afrika stammende Nutzpflanze, die heute weltweit in warmen Regionen angebaut wird. Die Wildform wird auch *Tsamma-Melone* genannt.

## Beschreibung



Die Wassermelone ist eine niederliegende bis kletternde, einjährige, krautige Pflanze. Die Sprossachsen sind dünn, kantig, gefurcht und abstechend

steif behaart. Sie besitzen verzweigte Ranken. Die meisten Sorten sind wie die Wildformen stark verzweigt und werden bis zu zehn Meter lang. Einige Zwerg-Wassermelonen-Sorten haben verkürzte Internodien und wachsen eher buschig. Das Wurzelsystem ist weitläufig, aber vorwiegend nahe der Oberfläche.

Die Blätter sind gefiedert, wodurch sie sich von den anderen kultivierten Kürbisgewächsen unterscheiden. Sie sind beidseitig steif behaart.



Die Blüten stehen einzeln in Achseln der oberen Laubblätter. Sie sind gelb und weniger auffällig als die Blüten der meisten anderen Kürbisgewächse. Die Farbe ist hellgelb,

manchmal grün geadert. Die Kronzipfel sind rund 15 Millimeter lang, stumpf und ausgebreitet.



Die Frucht, selbst auch *Wassermelone* genannt, ist eine meist 20 bis 60 Zentimeter lange und kugelige bis längliche oder zylindrische Panzerbeere. Die Fruchtrinde ist 1 bis 4 Zentimeter dick und

hart, aber nicht beständig. Die Farbe ist hell- bis dunkelgrün, dabei einfarbig, gestreift oder marmoriert. Das Fruchtfleisch schmeckt süß.

Die meisten Sorten besitzen rotes Fruchtfleisch, es gibt jedoch auch grüne, orangefarbene, gelbe und weiße Sorten sowie Landrassen. Die Samen variieren in Farbe (schwarz, braun, rot, grün, weiß), Form und Größe; die Merkmale können zur Identifizierung der Sorten dienen.

Der essbare Anteil der Frucht besteht zu rund 95,8 % aus Wasser, 3,3 % Kohlenhydraten, 0,2 % Fasern, 0,2 % Protein, 0,2 % Fett, 0,3 % Mineralstoffen, sowie Vitamin A und C, und dem zu den Antioxidantien zählenden roten Farbstoff Lycopin.

Die Früchte der kultivierten Wassermelone können bis zu 100 kg schwer werden, meist jedoch wiegen sie 4 bis 25 kg. Es gibt eigene „Kühlschrank“-Sorten, die nur rund ein Kilogramm wiegen, also bequem in einen Kühlschrank passen.

## Nutzung

Die **Früchte** werden als erfrischendes und durstlöschendes Obst gegessen. In der Kalahari und anderen Trockengebieten Afrikas war sie jahrhundertlang eine wichtige Wasserquelle für die Menschen. Meist werden die Früchte roh verspeist, in Afrika manchmal auch gekocht. Die Rinde kann eingelegt oder kandiert werden. In den südlichen Gebieten der früheren Sowjetunion wird der Saft der Früchte zu einem alkoholischen Getränk vergoren oder zu einem süßen Sirup eingekocht.

Die **Samen** werden in Indien gemahlen und zu Brot gebacken. Im Nahen und Mittleren Osten werden die Samen geröstet gegessen. In China, wo die Nutzung der Samen im Vordergrund steht, wurden Sorten mit extragroßen Samen gezüchtet. Aus den Samen kann zudem das hauptsächlich als Kosmetikzusatz sowie seltener als Salatöl und Lampenöl genutzte Ootangaöl bzw. Wassermelonenkernöl gewonnen werden. Auch in der europäischen Medizin des Mittelalters wurden die Samen (*semina citrulli*) als überschüssiges „Phlegma“ abführendes Mittel eingesetzt.



In Form gebrachte Wassermelonen !!  
Bei uns aber leider nicht verfügbar.

Alle von uns gesammelten Lebensmittel werden in unserem Tafelladen sorgfältig sortiert und bereitgestellt.

Wir halten uns gewissenhaft an die geltenden Hygienebestimmungen!

Tafel Markgräflerland e.V.