

Pralle Frucht als Durstlöcher

Täglich werden am Fruchthof in Northeim 8000 Melonen umgeschlagen

NORTHEIM. Gyros und Pommes frites, Eisbein mit Sauerkraut? Bei der anhaltenden Sommerhitze dreht sich so manchem beim Gedanken an diese Gerichte der Magen um. Leichte Kost ist jetzt gefragt, erfrischend und möglichst kühl. Was liegt da näher als Gemüse und Obst? Und eine Frucht hat sich in diesem Sommer zum absoluten Renner entwickelt: die Melone. Fruchthändler wissen, wie eng der Absatz dieser Früchte mit dem Wetter zusammenhängt. Wenn das Thermometer in die Höhe schnell, steigt auch rapide und unmittelbar die Nachfrage nach Wasser- und Zuckermelonen an.

In Northeim beobachten auch die Mitarbeiter des Fruchthofes diese Entwicklung: In diesen Tagen treffen täglich bis zu 20 Tonnen – das entspricht einer Lkw-Ladung – der Trendfrucht aus Südeuropa am Fruchthof ein. Das entspricht etwa 8 000 Melonen. Der Fruchthof versorgt damit Lebensmittel-Groß- und Einzelhändler, Gastronomen und Großverbraucher wie Krankenhausküchen in Südniedersachsen, Nordhessen und Thüringen. Die Früchte kommen in Kühl-Lkw von Melonen-Erzeugern aus Italien, Griechenland, Frankreich oder Spanien direkt nach Northeim und lagern bei der großen Nachfrage oft nur wenige Stunden in den temperierten Kühlzellen.

Für die Verteilung in der Region sorgen ebenfalls Kühl-Lkw, oder aber die Melonen werden direkt am Fruchthof



Gesunde Früchte überall: Maria Ruiz, Verkäuferin beim Fruchthof Northeim, hat derzeit alle Hände voll zu tun. Hier zeigt sie den Klassiker: die rotfleischige Wassermelone. FOTO: BEISERT/NH

von den Kunden abgeholt. „Melonen sind ein klassischer Impuls-Artikel, ein idealer Durstlöcher zum Mitnehmen in der Freibad-Saison“, weiß Peter Ewerlin, Marketingleiter beim Fruchthof Northeim. Nils Hasenbeck, Juniorchef des Unternehmens, verfolgt

jeden Tag aufmerksam die aktuellen Wetterprognosen: „Wir kaufen Melonen ein, wenn es regnet, damit wir lieferbereit sind, wenn die Sonne vom Himmel brennt.“ Der Northeimer Fruchtexperte erklärt, dass Melonen eigentlich eine Gemüsesorte sind: „Wasser-

melonen sind mit den Kürbissen verwandt, die kleineren Zuckermelonen mit den Gurken.“

Übrigens: Den Endverbraucher, sprich den Kunden, kostet derzeit ein Kilogramm Wassermelone zwischen 59 und 99 Cent. (KAT)

Der Ursprung der Melonen

Melonen werden heute als Obst gehandelt, obwohl sie botanisch gesehen zur Familie der Kürbisgewächse und damit zum Gemüse gehören. Es werden zwei Hauptgruppen unterschieden: Die Zucker- oder Honigmelonen und die Wassermelonen. Die Zuckermelonen haben ihren Ursprung im tropischen und subtropischen Westafrika. Archäologische Funde weisen Melonen schon für das 3. Jahrtausend vor Christus in Ägypten nach. Die Heimat der Wassermelone sind die Steppengebiete Süd- und Zentralafrikas. Nach 4000 Jahre Kultivierung wird sie heute in den Tropen und Subtropen angebaut, außerdem unter anderem in den USA, Korea, Japan, rund ums Mittelmeer, aber auch in Gewächshäusern in Deutschland. (KAT)

Lagerung und Verzehr

Wassermelonen schmecken gekühlt am besten, doch sollte die Temperatur für die Aufbewahrung nicht unter zehn Grad betragen, denn dann verliert das Fruchtfleisch an Aroma und Farbe. Länger als eine Woche ist die Lagerung nicht zu empfehlen. Aufgeschnittene Früchte können mit Klarsichtfolie geschützt werden und sind auch einige Tage haltbar. Somit ist es kein Problem, auch halbe Früchte zu kaufen, denn so ist auch der Reifezustand am besten zu erkennen. Die Wassermelone ist nicht nur vor allem im Sommer sehr erfrischend und aufgrund ihres hohen Vitamingehalts sehr gesund, sondern auch gut zum Dekorieren geeignet. Übrigens können die oftmals vielen Kerne ohne Probleme mitgegessen werden. (KAT)

Fruchthof Northeim

Der Fruchthof Northeim mit Filialen in Mühlhausen und Sangerhausen beliefert den Lebensmitteleinzelhandel, die Gastronomie und Großverbraucher sowie Großküchen zwischen Bielefeld und Dresden, Bremen und Bad Hersfeld mit frischem Obst und Gemüse sowie vorverarbeitetem Obst und Gemüse, wie zum Beispiel geschälte und vorgegarte Kartoffeln, aus Europa und Übersee. Neben dem Umschlag in klimatisierten Hallen und unterhält das Unternehmen eigene Packstationen und eine Bananenreifeerei. 2002 schlug der Northeimer Fruchthof Importeur und -händler 125 000 Tonnen Obst und Gemüse um. Je nach Saison gibt es zwischen 280 und 350 verschiedene Artikel aus dem heimischen Anbau und jede Menge Exoten. (KAT)

Melone mit Cognac und Rosinen

Ein leckeres, erfrischendes Dessert ist das folgende Rezept: Dazu benötigt man eine große Wassermelone, sechs Esslöffel Rosinen oder Korinthen, außerdem sechs Esslöffel Cognac und sechs Esslöffel Zucker.

Die Rosinen müssen über Nacht im Cognac ziehen. Die Wassermelone wird geschält, sorgfältig entkernt und das Fruchtfleisch gewürfelt. Danach werden die Melonenwürfel mit dem Zucker und den Cognac-Rosinen vorsichtig gemischt. Vor dem Servieren wird das Dessert in Schälchen gefüllt und zwei bis drei Stunden kühl gestellt. Das Dessert sollte allerdings nicht länger als einen halben Tag aufbewahrt werden. Dazu schmeckt ein eisgekühlter Prosecco oder eine spritzige Apfelsaftschorle. (KAT)