

# Diese herrliche Melone ist bis in den Winter haltbar

AKTUELLES

**Die Weihnachtsmann-Melone, auch bekannt als Piel de Sapo, ist die Frucht, die vom Sommer bis in den Dezember hinein verfügbar ist und dabei Süße und Frische bewahrt – daher das Wortspiel mit dem Weihnachtsmann. Hier erfahren Sie, was diese Melone so besonders macht.**

Trotz ihres winterlich klingenden Namens (Weihnachtsmann-Melone) bewahrt diese Frucht die erfrischenden Aromen des Sommers bis weit in den Winter hinein; genau darin liegt auch ihre Magie.

**Piel de Sapo** bedeutet auf Spanisch wenig schmeichelhaft "Krötenhaut" und nimmt damit auf die Oberfläche der Frucht Bezug. Ursprünglich stammt die köstliche Frucht aus der Türkei, heute ist das Hauptanbaugebiet aber Spanien, insbesondere die Region La Mancha. Dank ihrer dicken und widerstandsfähigen Schale kann die Melone wochen- und sogar monatelang aufbewahrt werden, ohne jeden Qualitätsverlust. Kühle Lagerung ist empfehlenswert und verlängert die Haltbarkeit. Dank der dicken Schale kann man die Melone aber wochenlang bei Raumtemperatur reifen lassen und nach dem Schneiden mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Die Weihnachtsmann-Melone – die Bezeichnung stammt aus dem Englischen (Santa Claus Melon) - hat den zarten und etwas fruchtzuckersüßen Geschmack der Sommermelonen, reift aber erst gegen Ende des Sommers. Während zum Beispiel Wassermelonen auf den Feldern das Rampenlicht der Sommersonne genießen, wartet die Melone des Weihnachtsmanns geduldig, bis sie in der Vegetation an der Reihe ist.

Ihre faltige und unregelmäßige Schale („Krötenhaut“), die grün und gelb gestreift ist, ähnelt einer kleinen Wassermelone, fühlt sich aber rau und ledrig an. Im Inneren ist das Fruchtfleisch weich und hat eine helle Farbe, die von weiß bis blassgelb reicht, das Fruchtfleisch schmeckt erfrischend süß.

07. Oktober 2024



Die raue und ledrige Oberfläche war Grund für den wenig schmeichelhaften Namen dieser herrlichen Frucht: Piel de Sapo (spanisch: Krötenhaut).

© Gambero Rosso