



Kiwi

Eine Frucht geht auf Reisen

◁ Obwohl sie heute untrennbar mit Neuseeland verbunden ist, stammt die Kiwi ursprünglich aus China. Inzwischen wird die Vitamin-C-reiche Frucht sogar in der Schweiz angebaut. Im idyllischen Allaman am Genfer See erntet Dominique Streit mit seinem Team jährlich über 350 Tonnen der pelzigen Früchte.

VON NICOLE HUWYLER

In den 1980er-Jahren kostete ich das erste Mal eine Kiwi. Exotisch anmutend und komisch pelzig war der erste Eindruck. Wer sie jedoch halbierte, erkannte schnell ihre innere Schönheit, und die damals noch seltene Frucht aus Neuseeland brachte es bald auch hierzulande zu einer grossen Fangemeinde. Vor allem die in den 1980er-Jahren populäre Nouvelle Cuisine verhalf ihr zu einem kulinarischen Siegeszug. Und bald liessen sich Kiwirezepte auch in Schweizer Kochbüchern finden. Betty Bossi publizierte ein Kiwigratin, und die Autorin Greven Dorothea lud in ihrem 1981 herausgegebenen Buch «Köstliche Desserts – fruchtig, süss, pikant» zu Kiwi-Eisbecher, Kiwisorbet oder Kiwis in Rum.

So trat die pelzige Kugel ihren Küchen-Eroberungszug an. Heutzutage hat man sich an die Frucht mit dem schönen Innenleben gewöhnt, und sie hat ihren Exotenstatus etwas verloren. «Kiwis haben schon bessere Zeiten gesehen», meint Alexa Gubler, Category Field Manager Früchte beim Migros-Genossenschafts-Bund Zürich. In der Früchte-Hitparade besetzt die Frucht mittlerweile nur noch Platz 20, hinter Ananas und vor Heidelbeeren.

Nährstoffdichte Schmuiggelfrucht

Die Neuseeländerin Isabel Fraser nahm sich 1904 ein Sabbatical von ihrer Lehrerinnentätigkeit und reiste mit ihrer Schwester durch China. Dort lernte sie die wohlschmeckende Frucht namens *Actinidia deliciosa* kennen und schmuiggelte (allen heutigen Quarantäne- und Einfuhr-

bestimmungen zum Trotz) mutig einige schwarze Samen von China nach Neuseeland. Die wertvolle Fracht traute sie ihrem Freund und Juristen Alexander Allison an, der als geschickter Hobbygärtner einige Jahre später die ersten Früchte in Neuseeland erntete und sie «Chinesische Stachelbeere» taufte. 1952 wurden die ersten Früchte von Neuseeland nach England verschifft. Doch mit dem Namenszusatz «China» liess sich in Europa während des Kalten Krieges schlecht Geld verdienen. So taufte findige Werber und Marketingstrategen die «Stachelbeere» aus dem Fernen Osten kurzerhand um und verpassten ihr den einfachen und wohlklingenden Namen «Kiwi». Ein cleverer Schachzug. Denn unter dem neuen Namen verkaufte sich die Beere sogleich besser. Zugleich war auch ihre Herkunft klar, denn das Wort Kiwi bezeichnet sowohl die Frucht wie auch das Nationalsymbol Neuseelands, den Kiwivogel.

**Nur gerade schwarze
Johannisbeeren enthalten
noch mehr Vitamin C als
eine Kiwi.**

Auch heutzutage wird Neuseeland immer noch mit der Frucht assoziiert. Obwohl mittlerweile Italien der Hauptproduzent für den europäischen Markt ist. Die meisten Kiwis werden jedoch in China angebaut, dort ausschliesslich für den asiatischen Markt. Konsumenten schätzen die haarige Frucht wegen ihres erfrischenden Aromas, ihrem attraktiven Aussehen und wegen des hohen Vitamin-C-Gehaltes: Mit 80 mg Vitamin C pro 100 g enthält die grüne Kiwi doppelt so viel Vitamin C wie eine Mandarine. Die Goldkiwi enthält sogar 105 mg. Den Spitzenplatz im Ranking betreffend Vitamin-C-Gehalt macht der Kiwifamilie nur die schwarze Johannisbeere

streitig. Die schwarzen Kerne der Kiwi enthalten zudem Vitamin E und Polyphenole. Und mit gerade 50 Kilokalorien sind Kiwis zwar nährstoffreich, aber auch kalorienarm. Sowohl positive wie negative Eigenschaften sind dem in der Kiwi enthaltenen Enzym Actinidin zuzuschreiben. Einerseits macht es Fleisch zart, andererseits macht es Milchprodukte bitter, denn es spaltet bestimmte Milchproteine (Caseine) in kleinere Untereinheiten (Peptide, Aminosäuren). Die entstehenden Spaltprodukte führen zum bitteren Geschmack. Actinidin macht ausserdem Gelatine unwirksam und ist als Allergieauslöser bekannt.

Klein-Neuseeland im Waadtland

Der diplomierte Ingenieur-Agronom Dominique Streit bereiste nach seinem Studium beruflich Afrika und Asien und arbeitet nun seit 14 Jahren als Verwalter auf der 1984 gegründeten Kiwiplantage in Allaman (VD). «Zu Beginn wurde ich schon schräg angeschaut», berichtet der 59-Jährige. Die Region am Genfer See ist eher für Trauben und Wein bekannt, nicht aber für Kiwis. «Pionierarbeit ist zu Beginn immer schwer, die Erfahrungen fehlen, und vieles ist learning by doing», so der Landwirt. Heute baut er auf der Domaine de la Pêcherie et la Frésaire zusammen mit einer Festangestellten auf insgesamt 14 Hektaren erfolgreich Kiwis an. Rund 80 Prozent der



△ Erntezeit auf der Kiwiplantage in Allaman beim Genfer See. Helferinnen und Helfer pflücken insgesamt etwa vier Millionen Kiwis.

Schweizer Kiwiproduktion stammen von seinem Hof, jährlich rund 350 Tonnen. Grösstenteils die Hayward-Sorte und auf 4 Hektaren die etwas kleineren und süsser schmeckenden Summerkiwi Italy. Die Lage am See hilft dabei. Das Mikroklima ist ausgleichend und mild, und der hohe Wasserbedarf (50 Liter wöchentlich pro Pflanze) bezieht Streit direkt aus dem Genfer See. Seit 1994 ist der ganze Betrieb zudem biozertifiziert. Das heisst: kein Einsatz von stickstoffhaltigem Dünger, gemäht wird maschinell oder von Hand, und chemische Spritzmittel wie Herbizide und Fungizide sind verboten. «Zum Glück blieben wir bis anhin von Schädlingen verschont», so Streit. In Neuseeland und Italien ist dies momentan nicht der Fall. Dort sind auf neun von zehn Kiwifarmen die Früchte mit dem Bakterium PSA befallen, ein riesiger Ernteausfall wird erwartet. Vor allem die momentan sehr beliebten goldgelben, süssen und haarlosen Goldkiwis sind davon betroffen. Goldkiwis baut Dominique Streit keine an. Nicht weil er nicht möchte, sondern weil er keine Bewilligung erhielt. Denn die unter dem geschützten Namen vertriebenen Früchte sind lizenzpflichtig. Er habe die Neuseeländer schon für eine Goldkiwi-Lizenz angefragt. «Aber die Schweiz steht nicht auf dem Marketingplan der grossen Firma», berichtet er locker. Viel zu klein sei der schweizerische Absatzmarkt für die Global Players des Kiwianbaus. Heute ist er froh darüber, denn dadurch sind seine älteren und resistenteren Kiwis bis anhin glücklicherweise vom Killerbakterium verschont geblieben.

Nicht verhindern oder beeinflussen kann Dominique Streit Wetterphänomene wie Frost oder

TIPPS

- Reife Kiwis geben auf Daumendruck leicht nach.
- Lagern Sie Kiwis im Kühlschrank. Unreife Früchte hingegen reifen bei Zimmertemperatur oder neben Äpfeln und Bananen nach. In einem Beutel geht dies am schnellsten.
- Kiwi ist ein toller Weichmacher für Fleisch: Fleisch vor dem Braten mit der Schnittfläche einer Kiwihälfte bestreichen.
- Für Milchspeisen mit Kiwi: Kiwischeiben kurz blanchieren, die Hitze macht das eiweisspaltende Enzym Actinidin, welches die Milch bitter schmecken lässt, wirkungslos.
- Goldkiwis enthalten nur Spuren von Actinidin und sind daher besser als ihre grünen Verwandten in Kombination mit Milchprodukten geeignet. Ansonsten unterscheiden sie sich vor allem durch ihren höheren Zuckergehalt, ihr goldgelbes Fruchtfleisch und ihre haarlose Schale von ihren grünen Verwandten.
- Fürs Urban Farming auf dem Balkon eignen sich Kiwis nicht, da ihre Wurzeln sehr viel Platz benötigen.

Hagel. Er erinnert sich noch gut an das Jahr 2003. «Da setzte uns der Frost im Herbst so zu, dass wir 70 Prozent Verlust tragen mussten», berichtet er. Kälte bekommt den Früchten nicht gut, weder im Frühling noch im Herbst. Temperaturen unter minus 5 Grad mögen weder die Blüten noch die Früchte.

Handarbeit und Wetterglück

Kiwianbau könnte man fast als Synonym für strenge Handarbeit verwenden. Die bis zu 10 Meter langen Schlingpflanzen müssen gehegt und gepflegt werden. Und zwar das ganze Jahr hindurch. Zudem trägt eine weibliche Pflanze erst nach vier Jahren Früchte. Im Frühjahr, bevor die Pflanze in weisser Blüte erstrahlt, binden in Allaman fleissige Hände die langen Äste pergolamässig fest, kontrollieren das Bewässerungssystem und dünnen bis im Sommer die Äste aus, die keine Blüten oder Früchte tragen. In den 8,5 Meter langen Reihen ist jede zehnte Pflanze männlich, denn Kiwis sind zweihäusig und können sich nicht selber bestäuben. Diese Arbeit übernehmen die Bienen, und zwar ganz spezielle. Streit bestellt jeden Frühling sogenannte Miet-Bienen. «Der Wind alleine und unsere lokalen Bienen in Allaman könnten die vielen Blüten unmöglich alle bestäuben», so der Verwalter. Und wenn die Blüten ungenügend bestäubt werden, bilden sich keine schönen runden Früchte aus. Während dem Sommer wird dann zwischen den Kiwialleen fleissig bewässert und dem Unkraut den Garaus gemacht. Alles von Hand. Hier hat Verwalter Streit oftmals Hilfe von «Woofers»-Arbeitern. Dies sind Volontäre der World Wide Opportunities in Organic Farms, die auf der ganzen Welt gegen Kost und Logis im Austausch zu vier Stunden Arbeit pro Tag ihre Dienste anbieten. «Bio trägt man vor allem im Herzen und nicht nur auf einem Zertifikat», sagt Streit. Dies ist nur ein Grund, weshalb er bei der weltweiten Bio-Organisation mitmacht. Der andere? Es sitzen jeweils junge Leute aus aller Herren Länder auf dem Hof zu Tisch. «Das macht Freude», so der selbst Vielgereiste.

Wenn im Oktober dann die Nächte kälter werden, steht die Ernte an. Rund 40 Erntehelferinnen und -helfer aus dem Dorf und dem nahen Frankreich pflücken während drei Wochen insgesamt etwa 4 Millionen Kiwis. Pro Pflanze zwischen 200 und 300 Stück. Den richtigen Erntezeitpunkt erkennt

Kiwisalat (Vorspeise für 4 Personen)

Zutaten

- 6 Kiwis
- 100 g Speckwürfeli
- 2 rotschalige Äpfel
- ½ Teelöffel Senf
- ½ Teelöffel Tomatenpüree
- ½ Bund italienische Petersilie
- 4 Esslöffel Rapsöl
- 3 Esslöffel Apfel- oder Kiwiessig
- Apfelsaft
- Salz, Pfeffer
- 2 Esslöffel Haselnusskrokant, goldgelb geröstet (erhältlich bei den meisten Schweizer Grossverteilern)

Zubereitung

Speckwürfeli ohne Fett in Bratpfanne knusprig braten und mit Haushaltspapier trocken tupfen. Kiwi schälen und in kleine Würfel schneiden. Äpfel mit der Schale, ohne Kerngehäuse, in kleine Würfel schneiden. Für die Salatsauce, Senf, Tomatenpüree, Petersilie, Essig und Öl cremig rühren. Mit Apfelsaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren Apfel- und Kiwiwürfel mit der Sauce in kleine Schalen anrichten. Mit Speckwürfeli und Krokant bestreuen.

Streit, wenn die Kiwikerne schwarz sind und einen Zuckergehalt von 7 bis 8 Prozent aufweisen. Diesen misst er mit einem sogenannten Refraktometer. Die Früchte sind beim Ernten jedoch noch ungeniessbar. Ihre Süsse bildet sich erst während der Lagerung aus, einmal abgelesen, müssen sie daher nachreifen. In grossen Holzkisten auf dem Hof und bei einer konstanten Temperatur von 0 Grad und einer Luftfeuchtigkeit von 98 Prozent wandelt sich die Stärke dann mittels enzymatischem Prozess in Zucker um. Summerkiwis enthalten bis zu 18 Prozent Zucker, Hayward-Kiwis nur ca. 12 Prozent. Danach werden beide Sorten bis zum Verkauf bei minus 0,5 Grad gekühlt. «Wir lassen sie etwas schlafen», so Streit. Wenn sie nicht gekühlt würden, wären sie zu schnell reif.

Dominique Streits Bio-Kiwis sind von ca. Mitte Oktober bis ca. Ende April in den beiden Grossverteilern Migros und Coop erhältlich. Azyklisch zur Saison der neuseeländischen Kiwis, aber in Konkurrenz mit den Früchten aus dem Nachbarland Italien. Seine eigenen Früchte isst der Kiwipionier am liebsten frisch als Kiwisalat, zusammen mit Crème Budwig oder als süsse Zutat zu Wild.