

aber auch dazu, dass Milchspeisen mit rohen Kiwis bitter werden und Gelatine nicht fest wird. Es empfiehlt sich daher, die rohen Früchte für diese Gerichte vor der weiteren Verarbeitung kurz zu überbrühen.

Ernte

Kiwis reifen nach der Ernte nach. Sie müssen bei der Ernte ausreichend entwickelt sein und einen Mindestgehalt an Zucker aufweisen (genauer: lösliche Trockensubstanz, gemessen in Grad Brix), wenn die Nachreife zu geschmacklich guten Früchten führen soll. Die Früchte werden hartreif mit Baumwollhandschuhen gepflückt, um sie vor Verletzungen zu schützen. Sie werden gebürstet, nach Güte und Größe sortiert, verpackt und kühl gelagert. Die Früchte benötigen den Kältereiz bei der Lagerung für eine gute Nachreife. Während Transport, Lagerung und Verkauf im Groß- und Einzelhandel setzt sich der Reifeprozess fort, sodass die ausgereiften Früchte reichlich Zucker gebildet haben und damit süß und aromatisch schmecken.

Lagerung

Erzeuger oder Großhandel können Kiwis bei 0 Grad Celsius und 90 bis 95 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit bis zu sechs Monate, in kontrollierter Atmosphäre (CA) auch bis zu neun Monate lagern. Voraussetzung dafür ist absolute Ethenfreiheit in der Lagerluft. Ethen ist das von den Früchten produzierte Reifegas. Im Haushalt beschränkt sich die Haltbarkeit in einem Plastikbeutel im Kühlschrank auf etwa 14 Tage. Hartreife Kiwis reifen bei Zimmertemperatur innerhalb von zwei bis drei Tagen nach, wenn sie zusammen mit einem reifen Apfel in Papier eingeschlagen werden. Früchte, die auf leichten Fingerdruck nachgeben, sind genussreif.



Kiwibeere Sorte Hortgem Rua

Qualität

Reife

Kiwis werden hartreif geerntet und reifen nach. Früchte, die auf leichten Fingerdruck nachgeben, sind genussreif. Gelbfleischige Sorten sollten noch fester, aber nicht hart sein.

Gut geformte Früchte

Als Faustregel gilt: Je größer die Früchte, desto besser der Geschmack. Kleine, kugelförmige Früchte sind unterentwickelt und schmecken nicht. Flache Früchte haben einen großen Weißanteil im Fruchtfleisch, der faserig sein kann, der Geschmack sitzt jedoch im grünen oder gelben Teil.

Ganze Früchte

Kiwis dürfen keine Beschädigung der Haut, zum Beispiel durch einen Fingernagel, aufweisen, da an diesen Stellen sehr schnell Verderb einsetzt.

Gesunde Früchte

Verdorbene Kiwis sind sehr weich. Teilweise ist nur ein Teil der Frucht betroffen, oft vom Stielansatz ausgehend, dennoch ist die ganze Frucht nicht mehr zum Verzehr geeignet. Bei Früchten mit starken, braunen Reibestellen oder starken Verkorkungen auf der Haut kann auch das darunter liegende Fruchtfleisch verhärtet sein.

Kiwis – in Kürze

- Die Frucht, die wie ein Vogel heißt.
- Hauptlieferländer: Italien, Neuseeland, Griechenland, Chile, Frankreich.
- Wichtige Inhaltsstoffe: Kalium, Calcium, Magnesium, Phosphor, Eisen, Fruchtsäuren, Pektin, B-Vitamine, Vitamine E und C.
- Einkaufstipps: möglichst große, unbeschädigte, feste Früchte wählen, tischtennisballgroße Früchte sind unterentwickelt und schmecken nicht.
- Rohe Kiwis machen Fleisch zart, Milchspeisen bitter und verhindern das Festwerden von Gelatine.
- Lagerung: Im Kühlschrank; bei Zimmertemperatur gegebenenfalls Nachreife mit einem reifen Apfel

Impressum

Herausgeberin

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Präsidentin: Dr. Margareta Büning-Fesel
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Telefon: 0228 6845-0
www.ble.de | www.landwirtschaft.de



Redaktion

Marlene Prinz, Referat 413, BZL in der BLE
Autor: Hans-Georg Levin

Kontakt

E-Mail: info@ble-medien-service.de
www.ble-medien-service.de



Druck: Kern GmbH, In der Kolling 120, 66450 Bexbach

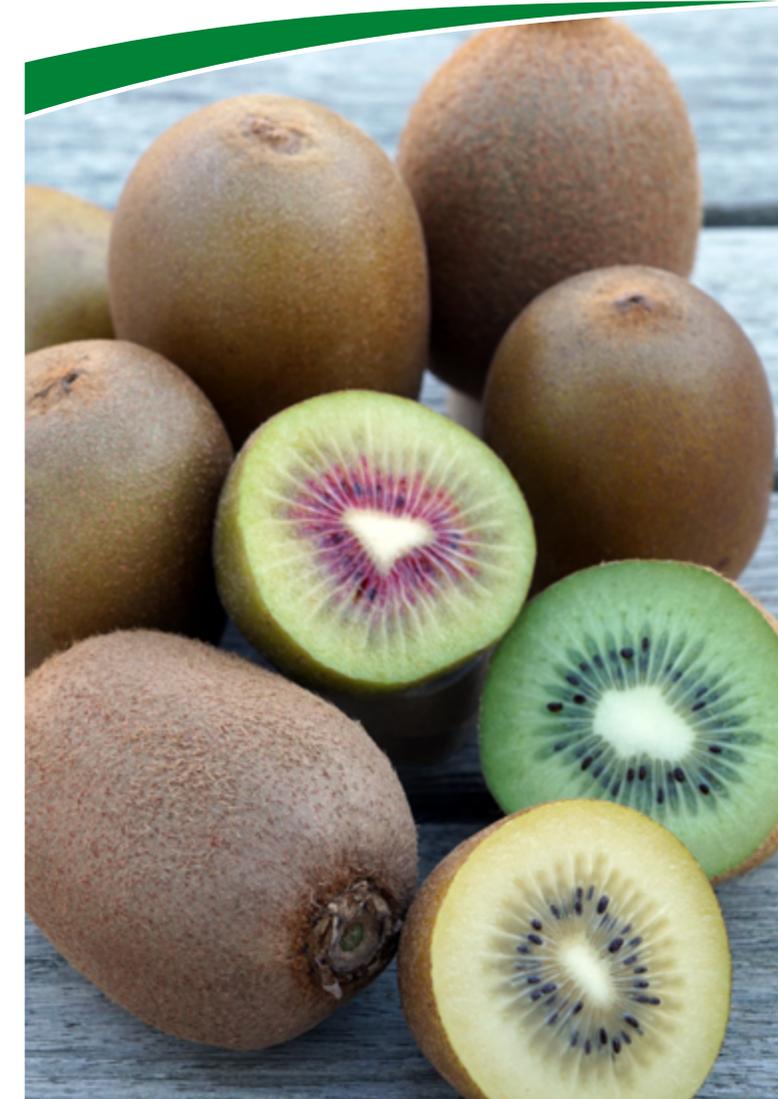
Bildnachweis: jeweils © BLE

Stand: Januar 2024

Art.-Nr. 0802

Kiwis

Produktinformation





Kiwis am Strauch

Herkunft

Die Wiege der Kiwifrucht (*Actinidia* spp.) liegt in den Bergwäldern Chinas entlang des Jangtsekiang-Flusses. Schon 1904 gelangten erstmals Samen der grünfleischigen Kiwi von China nach Neuseeland. Dort entstanden erste kommerzielle Plantagen in den 1930er Jahren, der Durchbruch bei den Exporten gelang allerdings erst Mitte der 1960er Jahre. Heute werden Kiwis weltweit in den warm-gemäßigten Zonen angebaut. Die Weltproduktion beträgt rund 4,5 Millionen Tonnen, die auf 287.000 Hektar erzeugt werden. Rund die Hälfte der Produktion erzeugt China, mit Abstand gefolgt von Neuseeland, Italien, Griechenland, dem Iran, Chile, der Türkei, Portugal, Frankreich, den USA und Spanien. Die größten Kiwi-Exporteure sind Neuseeland, Italien, Griechenland und Chile, die fünf größten Importländer sind Belgien, Spanien, China, Japan und Deutschland (FAO, 2022).

Lieferländer

Kiwis werden in Deutschland ganzjährig angeboten, wobei rund die Hälfte des Gesamtverbrauchs in den Monaten November bis März gekauft wird (AMI, GfK, 2022). Auf die Hauptlieferanten Italien und Neuseeland entfallen rund 78 Prozent der Lieferungen, ergänzt durch Griechenland und Chile. Die Saisonzeiten für Früchte aus beiden Hemisphären überlappen sich.

Früchte aus Italien und Griechenland sind von Oktober bis Juni auf dem Markt, Früchte aus Neuseeland und Chile erreichen uns von Mai bis Februar.

Die kleinfrüchtigen „Kiwibeeren“ werden ebenfalls in beiden Hemisphären angebaut, auch in Deutschland. Hauptlieferanten sind Italien, Frankreich, Belgien, Portugal, Polen sowie Neuseeland, Chile und Südafrika (Destatis, 2022).

Vielfalt

Das derzeitige Kiwi-Sortiment besteht aus grünfleischigen Sorten (*Actinidia deliciosa*), gelb-, gelbrot- und rotfleischigen Sorten (*Actinidia chinensis*) sowie grün- und rotfleischigen Sorten der Kiwibeere (*Actinidia arguta*). Nachstehend eine Auswahl marktbedeutender Sorten:

Actinidia deliciosa

Hayward: Weltweit marktbeherrschende Sorte, Frucht ei- bis walzenförmig, 70 bis 110 Gramm, grünbraune, dicht behaarte Schale, spät reifend (Nördliche Hemisphäre: Mitte Oktober), gut lagerfähig, 88 Milligramm/100 Gramm Vitamin C.

Summer 3373-Summerkiwi™: Kreuzung aus Hayward x ML2, 95 bis 105 Gramm, enthält weniger Säure und mehr Zucker, reift 45 Tage vor Hayward.



Sorte Hayward



Sorte Zesy002-Sungold®

Green Light: 30 Tage früher reifende Mutante von Hayward, 100 Gramm, enthält weniger Säure als Hayward, ist sehr gut lagerfähig.

ZESH004-Sweet Green™: Hybride aus *A. deliciosa* x *A. chinensis*, 116 Gramm, sehr süßes, gelbgrünes Fleisch, reift vor Hayward, 150 Milligramm/100 Gramm Vitamin C.

Actinidia chinensis

AC 1536-Dori®: Frucht länglicher als Hayward, gelbbraune, glatte Haut, 100 Gramm, süß-aromatisches gelbes Fleisch, reift 35 Tage vor Hayward.

Hongyang: Frucht eher flach als rund, gedrunken, leicht kegelförmig, 60 bis 80 Gramm, grünlichbraune, glatte, Haut, grünes Fleisch mit rotem Kranz um das weiße Mark, honigsüßer Geschmack mit Beerenaroma, reift 50 bis 60 Tage vor Hayward, 130 Milligramm/100 Gramm Vitamin C.

Jintao-Jingold®-Kiwigold®: Frucht zylindrisch, 80 bis 130 Gramm, braune, glatte, nahezu unbehaarte Haut, süßes, goldgelbes Fleisch, reift 20 Tage vor Hayward, 180 bis 250 Milligramm/100 Gramm Vitamin C.

Zesy002-Sungold®: Frucht eiförmig, 136 Gramm, gelbgrüne, glatte Haut, hellgelbes, sehr süßes Fleisch, reift 20 bis 30 Tage vor Hayward, 150 Milligramm/100 Gramm Vitamin C.

Zes008-Zespri RubyRed®: Frucht elliptisch, am Blütenende leicht eingezogen, 62 bis 87 Gramm, grünbraune, behaarte Haut, hellrotes Fleisch mit dunkelrotem Kranz um das weiße Mark, sehr süß, aromatischer Geschmack mit Beerenaroma, 190 Milligramm/100 Gramm Vitamin C.

Actinidia arguta

Kiwibeeren, auch „Mini-Kiwis“ genannt, stammen ursprünglich aus Ostsibirien, Korea, Südchina und Japan. Die in dichten Büscheln stehenden Früchte sind 2 bis 5 Zentimeter lang, 1,5 bis 3 Zentimeter breit und 5 bis 20 Gramm schwer. Die glatte, unbehaarte Haut ist grün, braungrün, rotbraun oder rot, das Fleisch grün oder rot. Süßer, aromatischer Geschmack, je nach Sorte 50 bis 430 Milligramm/100 Gramm Vitamin C, die Frucht kann komplett mit der Haut als Snack verzehrt werden.

Inhaltsstoffe

Kiwis sind kalorienarm und reich an den Mineralstoffen Kalium, Calcium, Magnesium, Phosphor und Eisen, an Fruchtsäuren, Pektin, B-Vitaminen und vor allem Vitamin C (17 bis 300 Milligramm/100 Gramm, je nach Sorte und Reifezustand). Kiwis enthalten das eiweißspaltende Enzym Actinidain, weshalb rohe Scheiben von Kiwis als Fleischzartmacher verwendet werden können. Diese Eigenschaft der Früchte führt



Sorte RS1-Red Passion®