

Der Nützing



"GOLDENE" KIWI SORELI aus Treviso



Das Brüder-Duo Manuel und Philipp Breitenberger vom Biobetrieb Kiwiny teilen die Leidenschaft für eine ganz bestimmte Frucht: die Kiwi.

Ihre Familie kultiviert seit Mitte der 90er Jahre zwei Arten von Kiwis, die Kiwi Gold (Sorte Soreli Gold) und die klassische Kiwi (Sorte Hayward) auf ihrem 2 ha großen Biobetrieb in der italienischen Provinz Treviso.

Die Kiwi Sorte Soreli Gold ist eine ganz besondere Sorte und hat viele Pluspunkte gegenüber der klassischen grünen Kiwi.

Wie der Name schon verrät, unterscheidet sich die Kiwi-Schönheit nicht nur in der Farbe des weichen Fruchtfleisches, welches gold-gelben strahlt, sondern auch durch eine glatte lederfarbene Haut, die man bedenkenlos mitessen kann.

Im Gegensatz zur grünen leicht säuerlichen Kiwi besitzt die goldene Kiwi ein exotisches, sehr süßes Aroma, welches an Mango, Pfirsich und Melone erinnert.

Auch wenn die klassische grüne Kiwi bereits viel Vitamin C enthält, ist der Gehalt bei der goldenen Schwester noch einmal höher.

Weit vor anderen Sorten geerntet, kommt der Geschmack von Soreli Gold am besten zur Geltung, wenn er im Kühlschrank aufbewahrt und frisch verzehrt wird: Der Geschmack der Sonne trifft auf die Frische von Früchten.

Hast du gewusst?

Der biologische Anbau der Kiwis schließt die Verwendung von synthetischen Substanzen aus und garantiert eine ausschließlich auf natürlichen Düngemitteln basierende Behandlung.

INFO

Ideale Voraussetzungen für das Kiwi-Wachstum in Italien

- die Verfügbarkeit von Wasser
- die Zusammensetzung des Bodens
- das passende Mikroklima



Philipp, Günter, Eva, Manuel und Sabine beim gemeinsamen Austausch in Treviso

ROMANESCO



Wie sein Name schon vermuten lässt, stammt die grüne Zuchtform des Karfiols, aus dem Mittelmeerraum in der Nähe von Rom. Durch seine dekorativen, spitzen Röschen ist der grüne Kohl auch optisch ein Hingucker.

Verarbeitung:

Der Romanesco findet sich gekocht, blanchiert oder frittiert in Pastagerichten, Aufläufen oder als Beilage zu Fleisch und Fisch. Ist das Gemüse noch zart und jung eignet es sich zusätzlich als Rohkost im Salat.

Je länger der Romanesco gegart wird, desto intensiver wird das typische Kohl-Aroma.

Gut zu wissen:

Verglichen zu anderen Kohlsorten ist der Romanesco sehr bekömmlich. Außerdem enthält er reichlich Vitamine, Kalium, Phosphor und Zink.

STECKRÜBEN



Die Steckrübe galt zu Hungerzeiten als wichtiger Kohlenhydratlieferant, obwohl sie aufgrund des hohen Wassergehaltes besonders kalorienarm ist.

Das leicht süßliche Aroma der Steckrübe erinnert an Pastinaken und Möhren.

Verarbeitung:

Vor der Zubereitung soll die Steckrübe gründlich gewaschen und mit einem Sparschäler großzügig geschält werden.

Die Steckrübe eignet sich hervorragend für Suppen, Eintöpfe, Püree oder auch im Rohkostsalat.

Lagerung:

Damit der süßliche Geschmack und die Nährstoffe erhalten bleiben, lagert man die Steckrübe am besten im Gemüschfach des Kühlschranks und verzehrt sie rasch.

