



Medien-Information

Frei zur sofortigen Veröffentlichung

Kulinarischer Geheimtipp aus Asien erobert die Schweiz.

Thurgauer Mini Kiwi-Produzenten vor guter Ernte.

Lange galt sie als Geheimtipp: die kleine, haarlose Schwester der bekannten Kiwi wird noch nicht so lange in der Schweiz - vor allem in der klimatisch milden Bodenseeregion – angebaut.

Wer die erfrischenden, süss-säuerlichen Vitaminbomben einmal probiert hat, kommt nicht mehr so leicht von ihnen los; sie beinhalten erhebliches Suchtpotenzial. Ihre Saison ist September – Oktober.



Bilder: BBZ Arenenberg

Jetzt findet man die kleinen Früchtchen in allen grösseren Lebensmittelschäften.

Der ultimative Vitamin-Kick vor dem Winter.

Die Thurgauer Kiwi-Produzenten behaupten nicht, dass der Genuss von Mini Kiwis die Grippe-Impfung erspare. Aber mit ihnen kann man die Vitamin C-Batterien vor dem Winter wieder optimal aufladen.

Mini Kiwis geniesst man am besten zimmerwarm, roh und **ungeschält**. Wenn die Früchte noch etwas hart sind, einfach im Kühlschrank 2 – 3 Tage lagern.

Kochen mit Mini Kiwis

Mini Kiwis sind vielseitig einsetzbar: Als Chutney, als Kompott oder Marinaden.



Das Beerenparadies Thurgau ist noch immer geöffnet.

Neben Mini Kiwi gibt es immer noch frische Thurgauer Beeren zu kaufen: Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren. So kann man die warme Jahreszeit nochmals kulinarisch verlängern.

Rückfragen

BBZ Arenenberg

Michael Mannale

8268 Salenstein

Tel. 058 345 85 13

michael.mannale@tg.ch



Thurgauer Honigparfait mit Mini Kiwi-Kompott und caramelisierten Baumnüssen



Rezept von Andrew Hogdson, Rest. Krone, Lommis
(ergibt 6 – 8 Portionen)



Foto: VTB/ES



Parfait

2 dl Rahm
150 g Honig
4 Eigelb
4 Eiweiss, steif geschlagen

Alles miteinander verrühren

250 g Schlagrahm

Alles begeben und vermischen, Masse als Parfait zubereiten, eine Form mit Klarsichtfolie auskleiden, Masse einfüllen. 6 – 8 Stunden gefrieren lassen.

Caramelisierte Baumnüsse

50 g Baumnüsse
80 g Zucker

In der Pfanne caramelisieren

Mini Kiwi-Kompott

500 g Mini Kiwi, ev. halbiert
1 El Zucker
1 Vanillestängel

Zu Kompott aufkochen, erkalten lassen

Parfait auf Tellern anrichten, Kompott dazu anrichten, mit den Baumnüssen garnieren.



Hauptstrasse 47 | 9506 Lommis
☎ 052 366 30 20