



Medien-Information

Frei zur sofortigen Veröffentlichung

Kulinarischer Geheimitipp aus Asien erobert die Schweiz.

Mini Kiwi: exotischer Genuss aus Mostindien.

Ein Geheimitipp macht Karriere: 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.

Reich an wertvollen Inhaltsstoffen.

Die Frucht ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen und fördert die Verdauung. Der Vitamin C-Gehalt ist sogar höher als der einer Zitrone. Auch Antioxidantien Betacarotin und Lutein (gut für die Augen) kommen in grossen Mengen vor.

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, Marinaden und feinen Desserts.

Das Beerenparadies Thurgau ist noch immer geöffnet.

Die Beerensaison im Thurgau geht noch in den Herbst hinein: Nebst den feinen Thurgauer Erdbeeren sind Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren noch bis Ende Oktober erhältlich. Jetzt darf man noch vor der kalten Jahreszeit noch einmal richtig die Frische aus einheimischer Produktion geniessen.

Rückfragen
BBZ Arenenberg
Michael Mannale
8268 Salenstein
058 345 85 13
michael.mannale@tg.ch