

Kiwi

Actinidia deliciosa L. (Großfruchtige Kiwi)

Weitere Informationen

- Wikipedia [aktuell](#) / und [wiki2006](#)
- [Warekunde](#) aus Österreich
- Kiwi in Neuseeland – [arteTV](#)
- [Marktzahlen](#) Herbst 2008 (Kiwi Italien)
- Neue Züchtung aus Weihenstephan – kleine Kiwis = [Weikis](#)

Geschichte

Die großfruchtigen Kiwiarten stammen aus Ostchina, wo sie schon vor über 1000 Jahren kultiviert wurden. Der Name "Kiwi" wurde aus marktstrategischen Gründen in Neuseeland erfunden und leitet sich vom Kiwi-Vogel ab.



Besonderheiten

Die meisten Kiwiarten sind sehr empfindlich gegen Frost. Da die Früchte bis in den November hinein abreifen, ist der Anbau der Exoten daher meist nur in Gebieten mit Weinbauklima möglich. Kiwis sind zweihäusige Pflanzen, das heißt, es gibt weibliche und männliche Pflanzen. Für eine erfolgreiche Befruchtung müssen daher beide Geschlechter nebeneinander stehen.

Standortbedingungen

Kiwis bevorzugen leicht saure, durchlässige, humose Böden an sonnigen, windgeschützten Standorten, zum Beispiel an der Südwestseite.

Pflanzung	Frühsommer (nach den letzten Frösten); Topfpflanzen mit kräftigem Wurzelballen verwenden; eine männliche reicht zur Bestäubung von sechs weiblichen Pflanzen
Abstand	3-4 m
Rankhilfe	Klettergerüst aus Drähten oder Ähnlichem, etwa 2-3 m hoch
1. Ernte	Etwa 3-4 Jahre nach der Pflanzung

Düngung

Junge Pflanzen sollten anfangs nicht oder nur sehr wenig gedüngt werden. Im Frühjahr des Folgejahres kann dann eine kräftigere Düngung mit Kompost, Hornmehl oder einem mineralischen Dünger erfolgen.



Pflege und Schnitt

Bei Trockenheit regelmäßig gießen, sonst neigen die Früchte dazu, klein zu bleiben und nur wenig Aroma zu entwickeln. Um die Kiwi vor Frost zu schützen, kann eine dicke Mulchschicht beispielsweise aus Blattkompost auf den Boden aufgebracht werden.

Geschnitten wird ab dem dritten Standjahr. Im August werden die fruchttragenden Langtriebe auf etwa sechs bis sieben Blätter - oberhalb der letzten Frucht - eingekürzt. Bei diesem Sommerschnitt belässt man etwa sechs bis sieben Früchte je Trieb. Der Winterschnitt sollte zwischen Mitte Februar und Mitte März vorgenommen werden, da die Schnittstellen bei späterem Schnitt zu stark bluten. Beim Winterschnitt werden zu dicht stehende Triebe sowie über dreijähriges Fruchtholz an den Haupttrieben entfernt, letztjährige Triebe werden um ein Drittel eingekürzt. Bei den männlichen Pflanzen ist kein strenger Fruchtholzschnitt erforderlich, sie werden im Winter nur ausgelichtet.

Ernte und Lagerung

Anfang bis Mitte November - vor dem ersten Frost - kann die hühnereigroße Frucht in noch hartem Zustand geerntet werden. Sie reifen bei Zimmertemperatur nach.

Jörg Planer, Alfter

http://www.waswiessen.de/hobbygaertner/kulturen_obst_4543.php

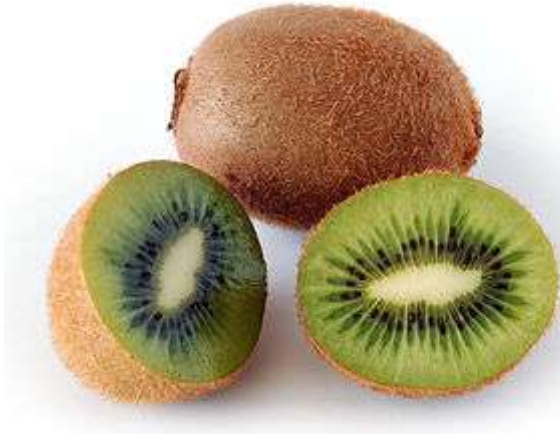
Artikel erstellt: 29.03.2005

Actinidia deliciosa

aus [Wikipedia, der freien Enzyklopädie](#)

Wechseln zu: [Navigation](#), [Suche](#)

Chinesischer Strahlengriffel



Kiwi (*Actinidia deliciosa*)

Systematik

Klasse: [Dreifurchenpollen-](#)
[Zweikeimblättrige](#) (Rosopsida)

Unterklasse: [Asternähnliche](#) (Asteridae)

Ordnung: [Heidekrautartige](#) (Ericales)

Familie: [Strahlengriffelgewächse](#)
(Actinidiaceae)

Gattung: [Strahlengriffel](#) (*Actinidia*)

Art: Chinesischer Strahlengriffel

Wissenschaftlicher Name

Actinidia deliciosa

([A.Chev.](#)) C.F. Liang & A.R. Ferguson

Der **Chinesische Strahlengriffel** oder **Kiwi** (*Actinidia deliciosa*, Syn.: *Actinidia chinensis* var. *deliciosa* (A.Chev.) A.Chev.) ist eine nur in Kultur vorkommende Art der Strahlengriffel. Diese Art, besonders die Sorte 'Hayward', liefert den Großteil der weltweit gehandelten Kiwifrüchte.

Die Art wird erst seit 1984^[1] als eigene Art vom Chinesischen Strahlengriffel (*Actinidia chinensis*) unterschieden^[2].

Inhaltsverzeichnis

[\[Verbergen\]](#)

- [1 Merkmale](#)
- [2 Namen](#)
- [3 Inhaltsstoffe](#)
- [4 Anbau](#)
- [5 Systematik und Sorten](#)
- [6 Bilder](#)
- [7 Quellen](#)
- [8 Literatur](#)
- [9 Weblinks](#)

Merkmale [\[Bearbeiten\]](#)

Actinidia deliciosa ist eine ausdauernde, verholzte, lianenartig wachsende, sommergrüne Schlingpflanze. Die Blätter stehen wechselständig und sind je nach Varietät sehr unterschiedlich geformt. Sie sind breit bis langgestreckt oval bis herzförmig. An der Unterseite sind sie weich behaart.

Diese Art ist [diözisch](#), das heißt es gibt männliche und weibliche Blüten an getrennten Pflanzen. Die Blüten stehen einzeln oder zu mehreren in Blütenständen, die seitlich aus Blattachseln entspringen. Die Blütenstände entstehen an vorjährigen Trieben. Die Blüten sind vier bis fünf Zentimeter groß, weiß und wohlriechend.



Frucht im Querschnitt: hell die Fruchtachse

Die Früchte sind ovale bis walzenförmige Beeren von bis zu acht Zentimetern Länge und fünf Zentimeter Breite. Manchmal sind sie zweiseitig abgeflacht. Die Schale ist dünn und fellartig behaart. Die Farbe der Schale ist je nach Varietät grün bis braun. Das Fruchtfleisch ist glasig, saftig und je nach Varietät hell- bis dunkelgrün. Die Fruchtachse ist cremefarben und fleischig. Die zahlreichen [Karpelle](#) erscheinen im Querschnitt strahlenförmig hell, zwischen ihnen sitzen viele kleine dunkle Samen. Samenanzahl und Fruchtgröße sind eng korreliert, weshalb eine gute Befruchtungsquote für den Ertrag wichtig ist.

Namen [\[Bearbeiten\]](#)

Der Name *Kiwi* für diese Frucht wurde aus marktstrategischen Überlegungen 1959 in [Neuseeland](#) erfunden und leitet sich vom [Kiwi](#)-Vogel ab.

In Nordamerika und deutschsprachigen Ländern wird die Frucht meistens „Kiwi“ genannt, im Gegensatz zu den meisten anderen englischsprachigen Ländern, wo die Frucht „kiwi fruit“ („Kiwifrucht“) genannt wird. Die Verwendung des Namens „Kiwi“ kann zu Verwechslungen mit den Einwohnern Neuseelands führen, deren Spitzname „Kiwi“ ist. Die Bezeichnung „Kiwi“ wurde nicht geschützt und so wurde sie schon bald auch für außerhalb Neuseelands angebaute Kiwis verwendet. Die in Neuseeland angebauten Kiwis werden heute unter dem Markennamen Zespri von der gleichnamigen Marketingorganisation vertrieben.

Inhaltsstoffe [\[Bearbeiten\]](#)

Kiwis enthalten je 100 g Frucht etwa 71 mg [Vitamin C](#). Sie enthalten außerdem das [eiweißspaltende Enzym Actinidin](#), das jedoch beim Kochen zerstört wird. Rohe Kiwis vertragen sich daher nicht mit [Milchprodukten](#) – die Speise wird nach wenigen Minuten bitter, wenn die Früchte roh hinzugefügt werden, weil das Enzym in der Frucht das Milcheiweiß zersetzt. (Dabei bilden sich bitter schmeckende [Peptide](#), die sonst nur beim bakteriellen Verderb auftreten.) Abhilfe schafft kurzes [Dünsten](#) mit etwas [Zucker](#) und [Wasser](#) oder [Saft](#). Andererseits sind rohe Kiwis ein guter Nachtisch für eiweißreiche Speisen, da das Enzym die Verdauung der Eiweiße erleichtert.

100 g Kiwi enthalten:								
kcal	kJoule	Wasser	Fett	Kohlenhydrate	Kalium	Calcium	Magnesium	Vitamin C
51–61	215–255	81–84 g	1,0 g	11 g	295 mg	38 mg	24 mg	71 mg

Quelle: EU-Nährwertkennzeichnungsrichtlinie (EU NWKRL 90/496/EWG) und Rewe-Nährwerttabelle

Tagesbedarf eines Erwachsenen			
Kalium	Calcium	Magnesium	Vitamin C
15 %	5 %	8 %	95 %

Quelle: EU Nährwertkennzeichnungsrichtlinie (EU NWKRL 90/496/EWG)

Anbau [\[Bearbeiten\]](#)



Magnetresonanztomographie einer Kiwi

Die Früchte stammen ursprünglich aus dem südlichen China. Die Lehrerin Mary Isabel Fraser importierte die ersten Samen aus einer Mission in [Yichang](#) im [Jangtsekiangtal](#) im Januar 1904 nach Neuseeland. Der Gärtner Alexander Allison pflanzte diese auf seinem Grundstück südlich von [Wanganui](#) an, wo die Pflanzen 1910 erstmals Früchte auf neuseeländischem Boden trugen. Der Gartenbauwissenschaftler Hayward Wright züchtete aus diesen zunächst Chinesische Stachelbeere genannten Pflanzen erstmal kommerziell die Sorte *Hayward*, die auch noch heute einen Großteil der gehandelten Kiwifrüchte ausmacht. Um 1950 wurden diese erstmals in der [Bay of Plenty](#) angebaut und schon bald darauf nach Europa und Nordamerika exportiert.^[3]

[Italien](#) ist weltweit der führende Produzent von Kiwifrüchten, gefolgt von [Neuseeland](#), [Chile](#), [Frankreich](#), [Griechenland](#) und [Japan](#). In [China](#) und [Taiwan](#) werden Kiwis nach wie vor angebaut, China ist es bis jetzt jedoch nicht gelungen, zu den wichtigsten zehn Produzenten dieser Frucht aufzuschließen. Angebaut werden Kiwis dort vorwiegend in der bergigen Region von [Changjiang](#) und [Sichuan](#).

Systematik und Sorten [\[Bearbeiten\]](#)

Actinidia deliciosa wurde erst [1984](#) als eigenständige [Art](#) beschrieben^[2], vorher galt sie als [Varietät](#) von *Actinidia chinensis*.

Wichtige weibliche Sorten sind 'Bruno', 'Abbott', 'Allison' und 'Monty'. Die wichtigste mit rund 80 Prozent der Weltproduktion ist jedoch 'Hayward', die sich durch Großfrüchtigkeit, guten Geschmack und lange Haltbarkeit auszeichnet, während ihre Ertragsfähigkeit geringer als bei anderen Sorten ist. Die 1989 eingeführte Sorte 'Top Star Vantini' aus Italien ist die erste unbehaarte Sorte.

Die Sorte 'Kiwi Gold' (oder auch 'Zespri Gold') gehört zur Art *Actinidia chinensis*.

Bilder [\[Bearbeiten\]](#)



Kiwifrüchte, geschält und geschnitten

Kiwi vor der Blüte

Kiwiblüte fast geöffnet



Weibliche Kiwi-Blüte

Männliche Blüten

Kiwi-Sträucher auf einer Plantage

Nahaufnahme der Fruchtoberfläche

Quellen [Bearbeiten]

1. [↑ w³TROPICOS-Datensatz](#) des Missouri Botanical Garden
2. [↑ ^a ^b Datensatz beim Max-Planck-Institut für Molekulare Genetik](#)
3. [↑ Informationen von Zespri](#)

Literatur [Bearbeiten]

- Gunther Franke (Hg.): *Nutzpflanzen der Tropen und Subtropen. Band 2: Spezieller Pflanzenbau*. Ulmer, Stuttgart 1994, S. 282-288, [ISBN 3-8252-1768-X](#)
- Magda Bauckmann: *Kiwi*. Ulmer Verlag, Stuttgart 2003, [ISBN 3-8001-4448-4](#)

Weblinks [Bearbeiten]



[Commons: Actinidia deliciosa](#) – Bilder, Videos und Audiodateien

- [Eintrag bei Plants for a Future](#) (engl.)
- [Anzucht und Pflege von Kiwi in Österreich](#)
- [Info der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau](#) (PDF, 105 KB)

Von „http://de.wikipedia.org/wiki/Actinidia_deliciosa“

Kategorien: [Heidekrautartige](#) | [Ericales](#) | [Obst](#)

Kiwi

Actinidia deliciosa

Synonym: Chinesische Stachelbeere

Allgemeines

Die zur Familie der Strahlengriffelgewächse (*Actinidiaceae*) gehörenden Kiwi ist auf Unterstüütungen - ähnlich den Weinreben - kultivierte holzige Liane mit 15 - 25 cm großen, ovalen oder kreisförmigen, lederartig aussehenden Blättern die an der Oberseite glatt und dunkelgrün, an der Unterseite weißlich behaart sind. Die 2 - 5 cm großen, weißen oder cremefarbenen Blüten erscheinen zwischen Mai und Juni in den Blattachseln.








Die Frucht ist oval bis walzenförmig, 5 bis 10 cm lang, 3 - 6 cm dick und trägt auf ihrer zuerst grünen, mit zunehmender Reife braunen Schale dichte, steife, braune Flaumhärchen. Das Fruchtfleisch ist von der weißen Mitte aus mit dünnen weißen Strahlen unterteilt und leuchtend grün gefärbt, seltener gelb, bräunlich oder elfenbeinfarben. Die winzig kleinen, purpurroten oder fast schwarzen Samen bemerkt man beim Essen nicht. Der Geschmack ist süß bei einem angenehmen Säureanteil und erinnert ein wenig an Stachelbeeren und Erdbeeren.

Ursprung und Geschichte

Kiwi stammen ursprünglich aus dem Gebiet des Yang-Tse Flusses im Nordosten Chinas und wachsen in den dortigen Wäldern als kräftige, holzige Liane oder kletternder Strauch. Die ersten Samen wurden um 1900 von Missionaren als Chinesische Stachelbeere nach

Neuseeland gebracht, wo das Potential dieser Frucht richtig erkannt wurde und sie auf der nördlichen Insel bald eine populäre Gartenpflanze wurde. Etwa 1960 begannen die neuseeländischen Produzenten die jetzt wegen ihrer äußerlichen Ähnlichkeit zu dem populären Vogel als Kiwi benannten Früchte weltweit zu vermarkten. Seit etwa 1980 gibt es auch außerhalb Neuseelands eine nennenswerte Kiwi-Produktion.

Herkunft und Verfügbarkeit

	Jan	Feb	Mar	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
												
												
												

Kiwi werden das ganze Jahr über angeboten: Die Saison für Kiwi aus der südlichen Hemisphäre beginnt im April mit den ersten Lieferungen aus Chile, wird ab Juni mit Angeboten aus Neuseeland ergänzt und dauert bis in den November. Die europäische Saison beginnt im Oktober und geht bis etwa Ende Mai mit Lieferungen hauptsächlich aus Italien, Griechenland und Frankreich.

Handelsnormen

Quelle: [HTML](#) EU-Verordnung 410/1990 zur Festsetzung der Qualitätsnormen für Kiwi

Kiwi werden in drei Handelsklassen eingeteilt: Klasse Extra mit Früchten höchster Qualität, Klasse I mit Früchten guter Qualität die leichte Form- und Farbfehler sowie eine kleine *Hayward-Naht* aufweisen dürfen und Klasse II.

Die Größensortierung erfolgt nach dem Gewicht: Das Mindestgewicht beträgt 90 g in der Klasse Extra, 70 g in der Klasse I und 65 g in der Klasse II. Außerdem müssen die Früchte auf 15 g bei einem Gewicht weniger als 85 g, auf 20 g bei einem Gewicht zwischen 85 g und 120 g sowie auf 30 g bei einem Gewicht von mehr als 120 g sortiert sein.

Inhaltsstoffe

100 g Kiwi weisen einen Brennwert von etwa 255 kJoule auf und enthalten etwa 79 g Wasser, 1 g Eiweiß, 0,4 g Fett, 14,9 g Kohlenhydrate und 3,4 g Ballaststoffe. An Mineralien und Vitaminen sind etwa 26 mg Kalzium, 0,4 mg Eisen, 5 mg Natrium, 17,5 RE Vitamin A und 98(!) mg Vitamin C enthalten.

Die Kiwifrucht hat einige einzigartige Eigenschaften: sie ist zweimal so reich an Vitamin C wie eine Orange, hat einen sehr hohen Gehalt an Vitamin E (doppelt so viel wie eine Avocado), hat sehr viel Pottasche (Kalium) und andere Mineralien sowie einen beträchtlichen Anteil an Ballaststoffen. Und das alles bei einem charakteristischen, vorzüglichen Geschmack und einer kennzeichnenden, dekorativen Farbe.

Arten und Sorten

Die wichtigste und bekannteste Sorte ist *Hayward*, die eine etwas größere Frucht, ein besseres Aussehen und ein überlegenes Aroma aufweist. Die ersten Exporte waren zwar andere Sorten, jedoch bevorzugten die Konsumenten in Europa und Übersee die Sorte *Hayward* so stark, dass zwischen 1965 und 1975 nur diese Sorte exportiert werden durfte. Dazu dürfte aber auch die bemerkenswerte gute Lagerfähigkeit beigetragen haben, die für den langen Seeweg eine wichtigere Rolle spielte als die eigentlich nicht so überzeugenden Eigenschaften dieser Sorte in der Produktion. Auch die ersten kommerziellen Pflanzungen in Europa und den USA sind von *Hayward* ausgegangen. Damit hat diese Sorte eine weltweit im Fruchthandel mit 95% eine wohl einmalig dominierende Position erhalten.

Zubereitung und Tipps

Kiwi werden normalerweise frisch verzehrt indem man sie in der Mitte quer auseinanderschneidet und auslöffelt. Man gibt sie aber auch in Müsli und Joghurt, verwendet sie für Bowle und Fruchtsalat sowie zur Zubereitung von süß-sauren Saucen, die zu Fleisch-Geflügel- und Fischgerichten gereicht werden. Jedoch sollten Kiwi nicht mit Milchprodukten vermischt werden, weil ihr eiweißspaltendes Enzym Actinidin diese bitter werden lässt.

Zahlen und Fakten

Kiwiproduktion und die wichtigsten Anbauländer (Quelle: FAO, Mengen in 1.000 kg)

Land	1980	1990	2000
Italien	0	321.890	359.900
Neuseeland	17.965	280.000	254.000
Chile	0	37.300	115.500
Frankreich	3.800	54.380	77.102
Griechenland	42	25.168	52.000
Japan	0	69.100	37.000
USA	4.800	35.380	30.844
Spanien	0	6.000	14.000
Südkorea	0	5.460	13.825
Iran	0	1	10.000

Globale Gesamtproduktion	26.687	842.678	978.948
--------------------------	--------	---------	---------

<http://www.obst-gemuese.at/product/pages/kiwi>

Die **Kiwi** (aus gleichbed. [engl.](#) „kiwi“, weitere Herkunft ungeklärt; auch „chinesische Stachelbeere“) ist die kugelig bis eiförmige, essbare [Frucht](#) des chinesischen [Strahlengriffels](#). Hierbei handelt es sich um eine [zweihäusige](#) (das heißt, es werden männliche und weibliche Pflanzen benötigt), laubabwerfende Kletterpflanze, welche ursprünglich in [Südchina](#) beheimatet war. Ein Strauch kann bis zu eintausend Früchte tragen. Die Frucht kann 8 cm und größer werden. Die Schale ist grün- bis rostbraun und haarig, das Fruchtfleisch grün bzw. gelb und saftig. Je nach Reifegrad schmeckt es [säuerlich](#) bis [süß](#). Die gelbe Kiwi besitzt weniger [Fruchtsäure](#) und ein süßeres [Aroma](#); ihre Schale ist glatter.

Neben den bekannten Früchten aus dem Laden gibt es noch andere Kiwiarten mit kleineren (etwa 2 cm großen) Früchten, deren Schale unbehaart ist. Diese Pflanzen (*Actinidia arguta*) sind frosthärter und fruchten auch regelmäßig in [Deutschland](#), wenn zur Blütezeit der weiblichen Pflanze(n) ebenfalls mindestens ein männliches Exemplar in der Umgebung blüht.

Inhaltsverzeichnis

[\[Verbergen\]](#)

- [1 Namen](#)
- [2 Inhaltsstoffe](#)
- [3 Anbau](#)
- [4 Sorten](#)
- [5 Kiwisamenöl](#)
- [6 Bilder](#)

[\[Bearbeiten\]](#)

Namen

In Nordamerika und deutschsprachigen Ländern wird die Frucht meistens „Kiwi“ genannt, im Gegensatz zu den meisten anderen englischsprachigen Ländern, wo die Frucht „kiwi fruit“ („Kiwifrucht“) genannt wird. Die Verwendung des Namens „Kiwi“ kann zu ärgerlichen Verwechslungen mit den Einwohnern Neuseelands führen, deren Spitzname „Kiwi“ ist (z. B.: Er ist ein Kiwi). Da es die neuseeländischen Produzenten versäumt haben, sich „Kiwi“ als Markennamen zu sichern, hat man vor einigen Jahren begonnen, Kiwifrüchte aus Neuseeland unter dem geschützten Markennamen „Zespri“ zu vermarkten.

[\[Bearbeiten\]](#)

Inhaltsstoffe

Kiwis enthalten je 100 g Frucht etwa 80 mg [Vitamin C](#). Sie enthalten außerdem ein eiweißlösendes Enzym ([Actinidin](#)), das jedoch beim Kochen zerstört wird. Rohe Kiwis vertragen sich daher nicht mit [Milchprodukten](#) -- die Speise wird nach wenigen Minuten bitter, wenn die Früchte roh hinzugefügt werden, weil das Enzym in der Frucht das Milcheiweiß zersetzt. Abhilfe schafft kurzes [Dünsten](#) mit etwas [Zucker](#) und [Wasser](#) oder [Saft](#). Andererseits sind rohe Kiwis ein guter Nachtisch für eiweißreiche Speisen, da das Enzym die Verdauung der Eiweiße erleichtert.

100 g Kiwi enthalten:							
kcal	kJoule	Wasser	Fett	Kalium	Calcium	Magnesium	Vitamin C
51-61	215-255	81-84 g	1,0 g	295 mg	38 mg	24 mg	71 mg

Quelle: EU Nährwertkennzeichnungsrichtlinie (EU NWKRL 90/496/EWG) & REWE Nährwerttabelle

Tagesbedarf eines Erwachsenen			
Kalium	Calcium	Magnesium	Vitamin C
15%	5%	8%	95%

Quelle: EU Nährwertkennzeichnungsrichtlinie (EU NWKRL 90/496/EWG)

[\[Bearbeiten\]](#)



Anbau

[/wiki/Bild:Kiwi_3d_MRT_projektion.gif/wiki/Bild:Kiwi_3d_MRT_projektion.gif](#)



[/wiki/Bild:Kiwi_3d_MRT_projektion.gif](#)

[/wiki/Bild:Kiwi_3d_MRT_projektion.gif](#)Magnetresonanztomographie einer Kiwi

Der Name *Kiwi* für diese Frucht wurde aus marktstrategischen Überlegungen in [Neuseeland](#) erfunden und leitet sich vom [Kiwi](#)-Vogel ab.

Die weltweite Kultivierung des im südwestlichen [China](#) heimische Strahlengriffel begann damit, dass [Isabel Fraser](#), die Leiterin des [neuseeländischen Wanganui Girls' College](#) die Pflanze kennenlernte, als sie in China Missionsschulen besuchte. Die Samen, die sie [1906](#) mit nach Neuseeland zurück brachte, wurden von dem neuseeländischen Gärtner [Alexander Allison](#) angepflanzt. Die ersten Früchte trugen die Pflanzen [1910](#). Anfangs nur in Privatgärten angebaut, begann der kommerzielle Anbau [1940](#).

Neuseeland ist nach wie vor der führende Produzent von Kiwifrüchten, gefolgt von [Frankreich](#), [den Vereinigten Staaten](#), [Italien](#), [Spanien](#) und [Japan](#). In [China](#) und [Taiwan](#) werden Kiwis nach wie vor angebaut, China ist es bis jetzt jedoch nicht gelungen, zu den wichtigsten zehn Produzenten dieser Frucht aufzuschließen. Angebaut werden Kiwis vorwiegend in der bergigen Region von [Chang Jiang](#) und [Sichuan](#).

Da die Kultur ohne den Einsatz intensiver chemischer Pflanzenschutzmaßnahmen nicht möglich ist, wurden die in Kiwifrüchten zulässigen Höchstmengen für einzelne Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe aus politischen Gründen besonders hoch angesetzt.

Da einige Kiwipflanzen frostfest sind (bis -30 °C) kann man diese auch in [Mitteleuropa](#) (also auch [Deutschland](#)) anbauen. Es muss aber damit gerechnet werden, dass die Früchte nicht die volle Größe von 8 cm erreichen. Die Kiwipflanze ist aber auch als Zierpflanze gut geeignet da sie sehr schöne große Blätter und kleine weiße Blüten ausbildet. Die Pflanze bevorzugt windgeschützte und sonnige Stellen und braucht unbedingt ein Klettergestell (Spalier).

[\[Bearbeiten\]](#)

Sorten

Neben der bekannten Kiwifrucht mit grünem Fruchtfleisch, gibt es neuere Züchtungen mit gelbem Fruchtfleisch, die sogenannte Kiwi Gold. Es wird auch an neueren Kiwisorten mit rotem Fruchtfleisch gearbeitet.

[\[Bearbeiten\]](#)

Kiwisamenöl

Nicht nur die Kiwifrucht als solche ist ein wertvolles Nahrungsmittel.

Inzwischen wurde festgestellt, dass die Kerne/Samen der Kiwifrucht in hohem Maße Omega-3 (ca. 65 %) und Omega-6 (ca. 15 %)-Fettsäuren enthält, die in dieser Konzentration bisher nur in Fischölen nachgewiesen werden konnten. Mittels CO₂-Extraktion ist es inzwischen möglich, das in den Kiwi-Samen enthaltene Kiwisamenöl auf umweltfreundliche Weise zu extrahieren ohne die wertvollen Inhaltsstoffe zu beeinträchtigen.

Die enthaltenen Fettsäuren sind essentiell - das heißt, sie müssen mit der Nahrung aufgenommen werden, da sie nicht vom Körper hergestellt werden können. Sie werden vor allem für folgende Körperfunktionen benötigt: Herz - Kreislauf, Blutgefäße, Zellbildung, Gehirn und Augen, Embryonalentwicklung, Hormonhaushalt.

Da zur Gewinnung dieses hochwertigen Öles nur ausgewählte Sorten aus bestimmten Anbaugebieten verwendet werden können (zur Zeit Neuseeland), wird das Angebot an Kiwisamenöl in absehbarer Zeit recht knapp bleiben.

[\[Bearbeiten\]](#)

Bilder



[/wiki/Bild:Kiwifrucht-ganz.jpg](#)

[/wiki/Bild:Kiwifrucht-ganz.jpg](#)

ganze Kiwis

[/wiki/Bild:Kiwifrucht.jpg](#)

[/wiki/Bild:Kiwifrucht.jpg](#)

Kiwifrüchte, geschält und geschnitten

[/wiki/Bild:Kiwi-Flower%2C_male.jpg](#)

[/wiki/Bild:Kiwi-Flower%2C_male.jpg](#)

Männliche Kiwi-Blüte

[/wiki/Bild:Kiwiplantage.jp](#)

[/wiki/Bild:Kiwiplantage.jp](#)

Kiwi-Sträucher auf einer Plantage

[/wiki/Bild:Kiwi_kletter.jpg](#)

[/wiki/Bild:Kiwi_kletter.jpg](#)

Kiwi als Kletterpflanze:
Kleinwüchsige Kiwi
(Actinidia arguta)

[/wiki/Bild:Weiki01.jpg](#)

[/wiki/Bild:Weiki01.jpg](#)

Weiki

www.arte-tv.com



Donnerstag, 3. November 2005 um 19:00

VPS : 19.00

Wiederholungen :

10.11.2005 um 14:00

Grünes Gold - Neuseelands Kiwis

Dokumentation, Deutschland 2005, MDR, Erstausstrahlung

Regie: Carla Hicks

Noch vor 40 Jahren hieß die Frucht einfach nur "chinesische Stachelbeere". Doch dank Neuseelands Pioniergeist und der genialen Idee, sie nach dem Nationalvogel "Kiwi" zu benennen, begann der weltweite Aufstieg der grünen Frucht in den 70er und 80er Jahren. Die Kiwi ist heute von keinem Frühstückstisch mehr wegzudenken. Sie ist eine Pop-Frucht geworden wie keine zweite und ein ähnlicher Marketingerfolg wie Coca-Cola.



80 Prozent der neuseeländischen Kiwifrüchte werden auf der Nordinsel, in der Bay of Plenty, angebaut. Dort hat der enorme Anstieg der Produktion in den letzten Jahrzehnten eine ganze Industrie rund um die Kiwi entstehen lassen. Doch wie vieles in Neuseeland ging dieser Prozess sanft vonstatten. Heute kann man zwischen der klassisch grünen, der Kiwi im Jumbo Style, der süßen goldenen Frucht und - ganz neu - den Kiwibeeren wählen. Neben anderen Neuzüchtungen entdecken Wissenschaftler mehr und mehr den Wert der Kiwifrucht für die Gesundheit. Die Kiwi ist nicht nur eine natürlich gewachsene Energiequelle mit viel Vitamin C. Führende Ernährungsforscher halten sie für die gesündeste unter den meist gegessenen Früchten. Untersuchungsergebnisse bringen Erstaunliches hervor: Die Kiwi schützt vor freien Radikalen und beugt Prostatakrebs vor. Durch den hohen Gehalt an Pektin hilft sie, den Cholesterinspiegel zu senken. Sie fördert die Potenz bei Männern, schützt ältere Menschen vor Erblindungen und stärkt Haare und Nägel. Die Kiwifrucht - ein kleines Wunder der Natur und das erfolgreichste "Naturprodukt" der letzten Jahrzehnte.

Australische Marketing - http://www.zespri-europe.com/html/de/index_de.asp

DIE GESCHICHTE DER KIWI

- [Chinesische Wurzeln](#)
- [Eine neuseeländische Erfolgsstory](#)
- [Wo wachsen Kiwis](#)

Chinesische Wurzeln

Den Ursprung der Kiwi finden wir in China, zu Beginn des vorigen Jahrhunderts.

Neuseeländische Missionare hatten aus China wilde Pflanzen der "Actinidia Deliciosa" aus dem Yang-Tse-Kjang Tal mitgenommen und sie nach ihrer Rückkehr in Neuseeland gepflanzt. 1905 wuchsen die ersten "Chinesischen Stachelbeeren" auf neuseeländischem Boden.



top ▲

Eine neuseeländische Erfolgsstory



Mit den besonderen Pflanzen aus China baute der neuseeländische Gartenbauwissenschaftler Hayward Wright im Jahr 1924 die erste kommerzielle Sorte der "chinesischen Stachelbeere" an und gab ihr einen Namen.

Um das Jahr 1950 wurden die ersten Kiwisträucher in der Bay of Plenty oder „Bucht des Überflusses“ auf der neuseeländischen Nordinsel angepflanzt, einer sonnenverwöhnten Region mit ausreichend Niederschlag und einem fruchtbaren Vulkanboden: ideale Bedingungen für die Kiwis.

1952 wurden die ersten neuseeländischen Kiwis nach Europa exportiert. Die ersten 20 Kisten, die eine Reise um die halbe Welt machten, wurden von Jim MacLoughlin aus Te Puke in der "Bay of Plenty" gebaut. Die "chinesischen Stachelbeeren", wie die Kiwis damals noch genannt wurden, reisten mit einem Schiff, der Blue Star Line, zusammen mit einer Ladung Zitronen bei einer Temperatur von rund 45° F, ungefähr 9,5° C.



Sie wurden in Covent Garden, London, an die T.J. Poupart Ltd. verkauft. Anscheinend gefiel der Geschmack der Kiwis, denn Poupart bestellte sofort 1500 Kisten mit einem Gewicht von je 6 kg für die nächste Saison.

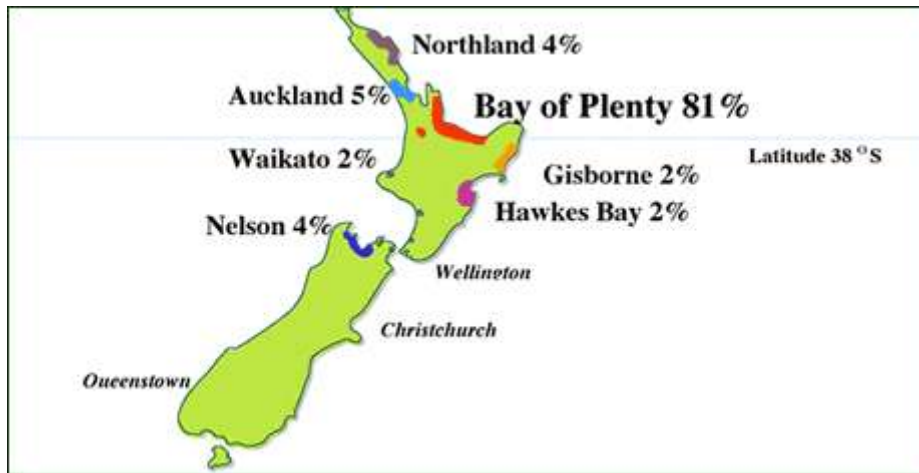
Erst 1959 wurde die chinesische Stachelbeere in Kiwi umgetauft, nach dem nationalen Symbol von Neuseeland, dem Kiwivogel.

Seither konnte der Vormarsch der Kiwi nicht mehr aufgehalten werden. Heute werden jedes Jahr rund 1,4 - 1,7 Milliarden neuseeländische Kiwis gekühlt per Schiff nach Europa gebracht.

top ▲

Wo wachsen Kiwis

Neuseeland verfügt über ein ideales Klima für den Anbau von Kiwis.



Zu den besten Kiwiregionen gehören noch immer die Bay of Plenty auf der Nordinsel - hier wurden 1924 die ersten Kiwianpflanzungen durchgeführt – und Nelson auf der Südinsel.

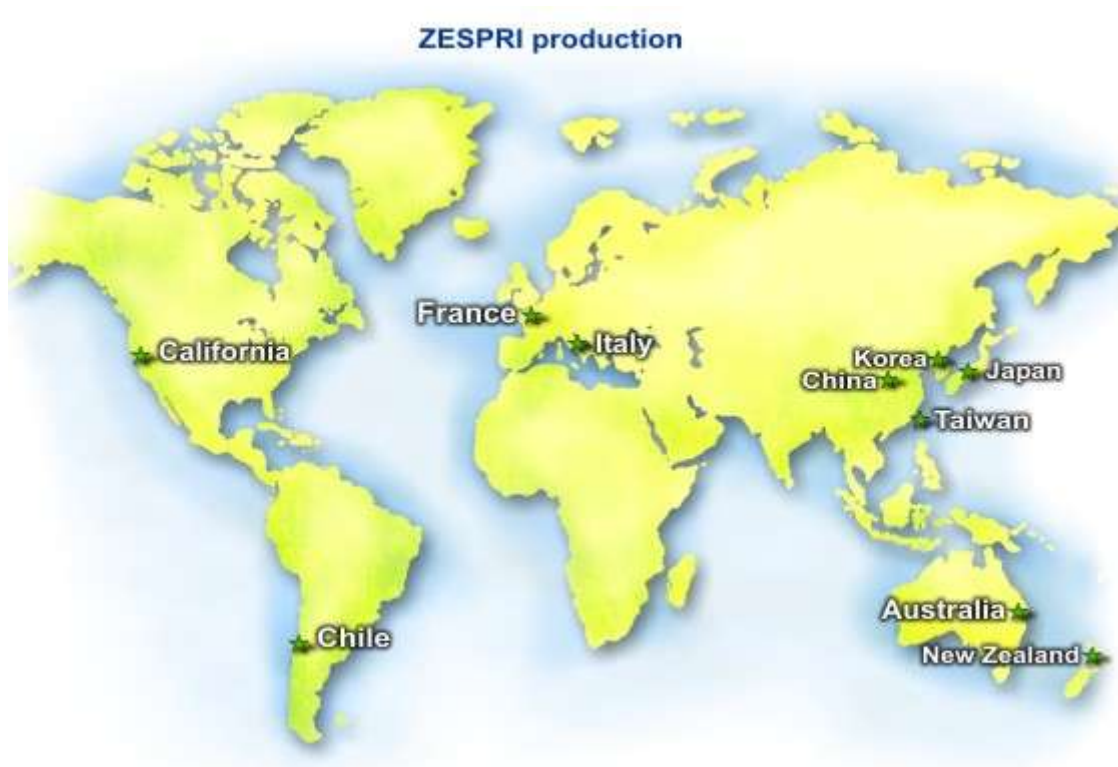
Es fällt gleichmäßig über das Jahr verteilt ausreichend Niederschlag, und an mehr als 250 Tagen scheint die Sonne. Die neuseeländischen Winter sind gerade kühl genug, um eine gute Fruchtbildung zu gewährleisten. Im Frühling ist das Frostrisiko ausgeschlossen. Auch der poröse, fruchtbare Vulkanboden ist ausgezeichnet für den Kiwianbau geeignet.

Heute gibt es in Neuseeland ca. 2700 Kiwibauern (3025 orchards), die zusammen jedes Jahr rund 2,5 - 2,8 Milliarden Kiwis in mehr als 70 Länder weltweit exportieren.

In der Zwischenzeit hat die neuseeländische Kiwi ihren Weg auch in andere Gebiete der Welt gefunden.

Gegenwärtig werden ZESPRI™ Kiwis auch mit Erfolg in folgenden Gebieten angebaut:

- Europa, insbesondere Italien und Frankreich
- Chile, Kalifornien, Japan, Korea, Taiwan, China und Australien



ZESPRI™ Kiwifruit is das Maß in Sachen Qualität und Geschmack der Kiwis!

07.10.2008 | Italien | Obst

Mehr Kiwis in Italien

In Italien wird eine deutlich höhere Kiwiernte als im Vorjahr erwartet. Davon werden auch deutsche Verbraucher profitieren, denn Italien ist im Winterhalbjahr unser mit Abstand wichtigstes Lieferland.

Das Angebot an Früchten, die das für die Vermarktung notwendige Mindestgewicht von 65 Gramm erreichen, wird auf 450.500 Tonnen geschätzt, das waren neun Prozent mehr als im Vorjahr. Neben der in diesem Jahr wieder gestiegenen Ertragsfläche tragen auch höhere Erträge zum Produktionswachstum bei.

Italien – weltweit größter Kiwiproduzent

Italien ist nicht nur der wichtigste Produzent der nördlichen Hemisphäre, sondern auch vor Neuseeland und Chile der größte Kiwiproduzent weltweit. In den kommenden zwei Jahren wird sich das Produktionspotenzial Italiens noch erweitern. Bis 2010 könnte sich die Produktion um weitere 50.000 Tonnen Kiwis erhöhen und dann eine jährliche Produktion von mehr als 500.000 Tonnen erreichen.

Grund hierfür ist die steigende Produktionsfläche, die in 2010 im Vergleich zu 2007 um zehn Prozent auf 23.270 Hektar zunehmen soll. Trotz des starken Anstiegs dürfte es keine Absatzprobleme geben, da zum einen die Nachfrage in Italien selbst und zum anderen auch auf dem Exportmarkt stetig steigt. Im Jahr 2007 exportierte Italien rund 334.000 Tonnen Kiwis mit einem Gesamtwert von rund 284 Millionen Euro.

Quelle und Copyright: ZMP GmbH, Bonn, <http://www.zmp.de>, 07.10.2008

http://www.zmp.de/agrarmarkt/gartenbau/2008_10_07_Kiwi_Ernte_Italien.asp

0.10.2008 | Deutschland | Obst

http://www.zmp.de/agrarmarkt/branchen/verbraucher/Kennzahlen_Pro_Kopf_Verbrauch_Deutschland.asp

Wechsel im Kiwiangebot

Nach und nach machen im Kiwiangebot die neuseeländischen Herkünfte den italienischen Früchten Platz. Italienische Ware dominiert dann im Winterhalbjahr den deutschen Markt. Bis jetzt sind italienische Kiwis allerdings noch nicht an allen Großhandelsplätzen erhältlich. Der 10-Kilogramm-Karton italienischer Kiwis wurde Mitte Oktober zwischen 12 und 17 Euro und im Mittel der Märkte für 15,15 Euro gehandelt, deutlich teurer als vor Jahresfrist. Die noch dominierenden neuseeländischen Kiwis sind unterdessen exakt zu Vorjahrespreisen erhältlich.

Quelle und Copyright: ZMP GmbH, Bonn, <http://www.zmp.de>,

[Weiki - die "Bayern-Kiwi"](#)

Weiki, Bayern-Kiwi, Physalis ixocarpa, Tomatillo, Pepino, **Weiki**, Garten-Nachrichten, Hobbygarten, Hobby Garten, Freizeitgartenbau, Gartentips, Garten.

www.gartensaison.de/garten/weiki.htm - 34k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[Weiki-Pflanzen - TUM - Fachgebiet Obstbau - Onlineshop](#)

Onlineshop des Fachgebiets Obstbau - Technische Universität München - Weihenstephan - TUM.

www.weihenstephan.de/ob/shop/index.php?p=productsList&iCategory=2 - 8k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

Neue Pflanzen

[Kiwano Weiki](#) [Pepino Tomatillo](#)

'Weiki', 'Bayern-Kiwi'

Actinidia arguta

Strahlengriffelgewächse

(klicken Sie auf das Bild um es größer zu sehen)

Diese kleinfrüchtige Kiwi wurde vom Lehrstuhl für Obstbau der TU München-Weihenstephan ausgelesen. Die Pflanze kann frei ausgepflanzt an gespannten Drähten, Maschendraht oder einem Spalier wachsen oder zur

Fassadenbegrünung (Rankhilfe geben) verwendet werden. Sie läßt sich auch gut im großen Kübel kultivieren, wenn man ihr die entsprechenden Rankhilfen gibt.

Die Pflanze verträgt Temperaturen bis minus 30 °C. Sie ist widerstandsfähig gegenüber Krankheiten und sehr pflegeleicht. Die Weiki ist zweihäusig, d. h. männliche und weibliche Blüten sind auf verschiedenen Pflanzen. Man benötigt also mindestens zwei Pflanzen, eine männliche und eine weibliche, wenn man Früchte haben möchte. Nur die weibliche Pflanze kann aus ihren weiblichen Blüten Früchte bilden. Bis zur ersten Blüte und zur ersten Fruchtbildung vergehen oft 4 bis 6 Jahre, man benötigt also etwas Geduld. Die Pflanze ist aber auch eine dekorative "Zierpflanze" mit ihren herzförmigen, dunkelgrünen Blättern und roten Blattstielen.

Ob man eine männliche oder weibliche Pflanze hat, kann man meist nur anhand der Blüte feststellen. Die Blüten bilden sich meist am einjährigen Holz (wichtig für eventuellen Schnitt zu wissen). Bei der weiblichen Blüte befindet sich in der Mitte erhoben über den Staubfäden ein "Büschel", das sind die Strahlengriffel auf dem Fruchtknoten (siehe Bild oben: Früchte und weibliche Blüte).

Die Früchte sind etwa stachelbeergroß und unbehaart. Sie eignen sich am besten zum Rohverzehr. Sie sind im Kühllager (auch Kühlschranks) lange haltbar.

Die Pflanze muß nicht geschnitten werden. Man entfernt nur die störenden oder eventuell abgestorbene Triebe bzw. lichtet nach ein paar Jahren ein bißchen aus, wenn das Triebwarr zu groß geworden sein sollte. Als Düngung reicht eine jährliche Kompostgabe von ca. 1 bis 3 l Kompost pro Jahr in den Wurzelraum der Pflanze. Pflanzen in Kübeln können wie Terrassen- und Balkonpflanzen mit einem Flüssigdünger, der dem Gießwasser beigegeben wird, gedüngt werden.

Die unscheinbare Weiki hat innere Qualitäten

Süß und voller Vitamin C: die Minikiwi kann man auch in der Region anbauen, weil die Pflanze Minusgrade aushält

Pastinaken, Pflaumen, Papaya – das Angebot auf den Stuttgarter Märkten ist groß und bunt. Die SiZ stellt im Marktführer einmal pro Woche ein Produkt vor. Das Thema heute: Weikis.

Von Viola Volland

Von außen sehen die ovalen grünen Früchtchen unscheinbar aus. Die Weiki, sagt Andreas Mayer, sei nur in persönlichem Gespräch zu vermitteln, schließlich sei die Minikiwi bei den Kunden noch kaum bekannt. Der Inhaber der Demeter-Gärtnerei von Woedtke hat deshalb am Stuttgarter Markt immer ein Probierschälchen dabei, in das die Kunden hineingreifen können. Eine Frau ist begeistert: „Die haben ja Süßpotenzial“, sagt sie und nimmt eine Schale mit. Er habe die Weiki, die auch japanische Stachelbeere genannt wird, im Landwirtschaftsstudium an der Universität Hohenheim kennengelernt, erzählt Mayer. Seither sei es „ein Traum“ von ihm gewesen, seinen Kunden die süßen Früchtchen anzubieten.

Die Minikiwi gehe auf den Lehrstuhl für Obstbau in Weihenstephan zurück, deshalb heiße die Weihenstephaner Kiwi kurz Weiki. „Fast alle Kunden tippen geschmacklich sofort auf Kiwi“, sagt Andreas Mayer. Allerdings schmeckt die Weiki, die ebenfalls viel Vitamin C enthält, in der Regel süßer als die Kiwi. Ursprünglich wurde die japanische Stachelbeere in Asien angebaut, Ende des 19. Jahrhunderts gelangte sie nach Europa.

Andreas Mayer lässt seit einem Jahr eine Weiki-Pflanze an seinem Balkon ranken, die Früchte vom Markt bezieht der Gärtner allerdings von einem anderen Demeter-Betrieb, auf den er vor einigen Jahren über das Internet gestoßen ist. Auf dem Obsthof Böhlinger in Ilsfeld (Kreis Heilbronn) wachsen nicht nur Pflaumen, Erdbeeren und Äpfel, sondern seit fast 20 Jahren auch Weikis. Die Früchte seien „eine Liebhäberlei“, sagt der Inhaber des Hofes, Marcus Föll.

Sein Vorgänger Hans Böhlinger hatte die Kultur ursprünglich eingeführt. Sie eigne sich sehr gut für den Bioanbau, da sie relativ robust sei und keinerlei Pflanzenschutz oder Düngemittel benötige, erklärt Föll. Seine Exis-

tenz kann der Obstbauer aber nicht von der Frucht abhängig machen. Zu unsicher seien die Ernteaussichten, erklärt der 38-Jährige.

Der Winter ist für die rankenden Pflanzen kein Problem, sie halten auch extreme Minusgrade aus. Sollte es aber in der relativ frühen Blütephase noch einmal kalt werden,

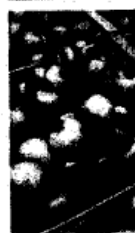
macht sich das im Herbst bemerkbar – mit großen Ertragsausfällen.

In diesem Jahr hat es zwar keinen Spätfrost gegeben, trotzdem ist die Weikierte auf dem Obsthof Böhlinger geringer als im Vorjahr ausgefallen. Anfang bis Mitte September haben Fölls Helfer die Früchte gepflückt. Da sich die japanische Stachelbeere gut lagern lässt, gibt es sie aber noch einige Zeit zu kaufen. Andreas Mayer schätzt, dass er genug Vorrat für zwei Wochen hat.

Der studierte Landwirt aus Murr freut sich schon darauf, wenn er das erste Mal die eigenen Weikis vom Balkon probieren kann. Allerdings kann das noch einige Jahre dauern. Die Weiki ist nur etwas für geduldige Hobbygärtner. Mindestens drei Jahre müsse man warten, bis man zum ersten Mal ernten kann, berichtet auch Marcus Föll.

Er empfiehlt, Weikis pur zu essen oder sie in den Obstsalat zu mischen. Man könne zwar auch Marmelade aus ihnen kochen, aber dafür seien sie eigentlich zu kostbar. Anders als bei der normalen Kiwi muss man die Weiki vor dem Essen auch nicht schälen, sondern beißt einfach so hinein.

TIPP DER WOCHE



Die Apfelernte ist im vollen Gang. Der Obstbauer Wilfried Klopfer rät seinen Kunden derzeit zum Kauf der Sorten Elstar, Alkmene, Goldparmäne und Rubinette. Kilopreis: 1,50 Euro. Ein Pfund bekommt man für 80 Cent. Ein Kilo Elstar aus biologischem Anbau kostet auf dem Stuttgarter Markt 3,20 Euro.



Andreas Moyer verkauft die Früchte eines De
merer-Kollegen. Fotos Horst Rude