



Die Ernte der Kiwis im Südwesten Frankreichs neigt sich dem Ende zu. Diese mit dem Label Rouge ausgezeichnete besondere Kiwi wird im Departement Landes geerntet.

Kiwis reifen in der Herbstsonne im Süden Frankreichs. In einem Obstgarten in Port-de-Lanne (Departement Landes) wird die Adour-Kiwi angebaut, eine der bekanntesten Kiwis aus dem Süden Frankreichs. Das milde ozeanische Klima und die fruchtbaren, tief feuchten Böden sorgen für ein ideales Umfeld. Die Adour-Kiwi ist als Label Rouge eingestuft. „Es gibt einen Mindestzuckergehalt, den sie haben muss, bevor sie gepflückt wird“, erklärt Aurélie Duplantier, Kiwibäuerin in Port-de-Lanne auf dem Sender France 2.

Das Kernöl der Kiwi wird in der Kosmetik verwendet.

Die Kiwi-Ernte ist schwere körperliche Arbeit, da die Kiwi-Zweige von oben nach unten abgepflückt werden müssen. Gefüllt wiegt jeder Korb etwa 10 kg. Neben ihren Saisonarbeitern kann die Bäuerin auf die Hilfe von benachbarten Landwirten zählen. Ein lokaler Produzent verarbeitet die Kiwis zu Fruchtsäften, Marmeladen und sogar zu Eistee. Seine neueste Erfindung ist die Gewinnung von Öl aus den Kernen. Dieses Öl wird in der Kosmetik verwendet, da es zahlreiche positive Eigenschaften hat, wie z. B. die Wundheilung oder die Feuchtigkeitsversorgung der Haut. In den Obstgärten im Departement Landes neigt sich die Ernte jetzt dem Ende zu. Nach der Ernte reifen die Kiwis noch einige Wochen und Monate langsam weiter. Sie können ohne weiteres bis Mai gelagert und dann verzehrt werden.