

tekst Rob Floor*



Daar zit namelijk een heel aardig verhaaltje aan vast. 't Zit zo, oorspronkelijk heette de kiwi Chinese kruisbessen. (Of officieel op 'n Latijns Actinidia Chinensis.) Dat was niet zo gek, want dat bruine borstelige balletje groeide vooral in het zuiden van China, tegen de Himalaya aan. En hij smaakte een beetje naar kruisbessen, vonden de Chinezen. Die hem overigens Yang Tao noemden, want in China spreken ze geen Nederlands.

En de Chinese kruisbessen had nog steeds Chinese kruisbessen geheten, als er niet 'n slimme missionaris was geweest die tijdens een reis door China bedacht dat die eigenaardige vrucht 't misschien wel 'n beter zou kunnen doen in het aangename klimaat van Nieuw-Zeeland. Hij had gelijk. Want door het klimaat en door zorgvuldig telen werd de smaak steeds lekkerder, tot wat-ie nu is: iets tussen meloen, kruisbessen en aardbei in.

Maar dat betekende wel dat ze daar een nieuwe naam voor de Chinese kruisbessen moesten zoeken. Laat 't nationale symbool van Nieuw-Zeeland nou een bruin borstelig balletje zijn? Welk waar op twee pootjes en met een geringe snavel, maar toch: de kiwi-voegel. En daarom noemen we dus de kiwi kiwi.

Nu we toch een beetje kiwi-les geven: wist u dat geen enkele andere vrucht zo rijk is aan vitamine C? In 100 gram kiwi- vruchtvlees zit maar liefst 70 milligram vitamine C. Terwijl we maar 50 milligram per dag nodig hebben.

Er zit trouwens nog veel meer onder dat ruwe jasje. We noemen even vitamine A, B, kalium (goed voor uw bloeddruk) en calcium (goed voor uw botten) en een heleboel vezels (goed voor u-weet-wel). En maar heel weinig calorieën. Dus u kunt er makkelijk iedere dag één eten.

Genoeg theorie. Nu de keukens in met de kiwi. Neem bijvoorbeeld uw karbonade. Dat wordt sneller gaar en veel mals als u 't eerst even inwrijft met kiwi. Of als u een kiwi meebakt. Dat komt door bepaalde elwit-afbrekende stoffen in de kiwi. Die echter ook de elvit in uw kwark, yoghurt en slagroom afbreken, waardoor de kiwi dan plotseling een beetje bitter smaakt. Niet combineren dus.

Maar dat is dan ook 't enige schoonheidsfoutje dat aan de kiwi kleef. Even afgezien van 'n velletje. U kunt er wel prachtige salades, heerlijk ijs en verrukkelijke taarten mee maken. Sta ons kookboek er maar eens op na. En natuurlijk kunt u 'm ook zo eten. 't Makkelijkst gaat dat door 'm in twee helften te snijden en iedere helft als een eitje uit te lepelen.

We plukken ze 't hele jaar door voor u. In Nieuw-Zeeland, in Frankrijk en in deze tijd in Italië. Met de hand. Mochten we trouwens per ongeluk een onrijpe hebben geplukt, dan kunt u dezelfde truc toepassen die we u ooit voor onrijpe avocado's hebben geleerd: 24 uur in een plastic zakje met een banaan.

Tot slot nog één wetenswaardigheid over dit wonderlijke der natuur: deze week is-ie zo goedkoop dat u gemakkelijk een pondje zou kunnen kopen. Nu u de geheimen van de kiwi kent, lijkt ons dat wel de moeite van het afwegen waard.

Kiwi-fruit, 500 gram (5 à 6 stuks) 2,50



DE A VAN Albert Heijn

Als er één grootgrutter het predikaat Super verdient, is het AH wel. In de tijd dat je als klant voornamelijk bestoekt werd met groezelige huis-aan-huisfoldertjes en 'vier halen drie betalen'-uitingen, was daar opeens de campagne van de grootste grutter die op de kleintjes ging letten. Nou moet ik - voor ik de loftrumpet begin te steken - wel bekennen dat ik niet helemaal onbevooroordeeld ben. Ik ben namelijk opgegroeid tussen appels en peren. Mijn vader had een groenten- en fruitwinkel. En wat voor eentje. 'Floor's fruit munt uit' stond er op de deur. En niet ten onrechte. Want een vakman was-ie. Hij kon bij wijze van spreken van een kilometer afstand het verschil aanwijzen

tussen een Andijker muis en een Zeeuws bintje. En uitleggen waarom de kersen uit de Betuwe in mei zoeter van smaak waren dan die uit België in juni. Iemand met liefde voor zijn vak. Zolang het over groenten en fruit ging, kon hij er uren over vertellen. En dat is precies wat AH ook deed. Er waren bijvoorbeeld advertenties waarin uitgelegd werd waarom de kiwi kiwi heette. En waarom de witte knip in Limburg anders gebakken werd dan in Friesland. En er waren commercials - met de onvergetelijke voice-over van Ton van Duinhoven - die lieten zien hoe sinaas-appelen geplukt en hammen gerookt moesten worden.

Kortom, hier sprak iemand met liefde voor wat er in de schappen stond. Een kruidenier die het gevecht om de klant niet alleen op het prijsfront wilde uitvechten. Als geen ander actieveerde Appie onze smaakpapillen. Liet ons verder kijken dan de stampot met een balletje gehakt en een kuiltje jus. Met deze superieure campagne groeide AH uit tot de beste kruidenier van het land.

**Rob Floor is copywriter, werkte onder meer bij KVH en JWT en was één van de oprichters van Campaign Company.*