

## Mein Hobby — Mandarini Chiou

### Eine alte Sorte Mandarinen voller Aroma wird neu entdeckt

*Mandarini Chiou*, die historische Mandarinen-Sorte aus der griechischen Insel Chios gehört zu den aromatischsten der Welt. Die Chios-Mandarinen sind als Produkt mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) anerkannt. Sie werden dort seit dem 19. Jahrhundert angebaut. Während der Mandarinen-Saison strömt ihr intensiver Duft aus den Zitrusplantagen, weshalb Chios auch als „Myrovolos“ – die duftende Insel – bekannt ist. Zu den Düften tragen auch wilde Orchideen und Kräuter wie Oregano, Thymian, Salbei, sowie die berühmten Mastixbäume mit ihrem Harz bei.



Seit meiner Pensionierung verbringe ich mehr Zeit auf Chios, um die Kulturvererbung dieser uralten Mandarinen-Sorte zu unterstützen. Ich möchte die Zitrusbauern auf Chios ermutigen, ihre Plantagen weiter zu pflegen und zu bewirtschaften – denn nur hier wächst diese spezielle Sorte. Um diese seltene Sorte bekannter zu machen und die Pflege der Bäume zu fördern, habe ich beschlossen, in der Schweiz eine Nachfrage zu schaffen, indem ich aus diesen köstlichen *Mandarini Chiou*



Marmeladen und andere Produkte herstelle

und verkaufe. Die Nachfrage für meine Marmelade wächst und wächst; das macht mich stolz. In jedem Glas steckt viel Sonnenschein, Handarbeit and Liebe.



Verpackt für das Verschiffen nach Athen und weiterreise in die Schweiz. 🇬🇷 🇨🇭

Im Januar ist Erntezeit. Deshalb bin ich im Winter nach Chios gereist um gemeinsam mit meinem Produzenten, dem Biobauern Vangelis, die delikaten Mandarinen aus seiner Zitrusplantage von Hand zu pflücken. Danach wurden diese sorgfältig verpackt für den Versand: Mit der Fähre nach Athen und anschliessend mit dem LKW in die Schweiz. Dieses Jahr habe ich 400 Kilogramm Bio-Mandarinen importiert — dabei musste ich auch lernen wie man Waren aus Griechenland exportiert und in die Schweiz importiert. Danach begann hier in einer Produktionsküche in Frauenfeld die

aufwendigste Arbeit: Die Mandarinen wurden einzeln gewaschen, die vielen Kerne von Hand entfernt — bis zu 20 pro Frucht — und dann fein geschnitten („Fine Cut“), um den Geschmack hervorzuheben und für eine angenehme Konsistenz der Marmelade zu sorgen. Und das alles bevor ich die Früchte mit Schweizer Biozucker und Apfelpektin kochte, um reinste Marmelade mit intensivstem Geschmack herzustellen. Ich habe zwei Rezepte entwickelt: „Whole“ (ganze Frucht), mit feiner Bitternote, und „Juicy“ (Fruchtfleisch und Saft), mit sehr fruchtigem Geschmack.



## Eine Geschichte der Ursprünge

Chios ist die Insel, auf der mein Vater geboren und aufgewachsen ist. Sie liegt in der Ägäis, zwischen Samos und Lesbos. Er hat als junger Mann die Insel, welche ich nun oft besuche, in Richtung Amerika verlassen. Damit vereine ich Herkunft, Tradition und sonnengereiften Geschmack in jedem Glas von meinen hand-gefertigten Marmeladen. Ich knüpfe an meine Familientradition von Konditoren an, die griechische „Löffelsüssigkeiten“ hergestellt haben. Schliesslich habe ich die Möglichkeit meine Leidenschaft für das Kochen mit meiner Liebe zur Insel zu verbinden. Gleichzeitig kann ich anspruchsvollen Feinschmeckern natürliche Köstlichkeiten bieten und so auch die weitere Kultivierung dieser kostbaren Mandarinen fördern. Um all dies zu realisieren habe ich die Firma Tzina gegründet. Ich bin daran eine Homepage [www.tzina.ch](http://www.tzina.ch) zu erstellen, auf welcher du weitere interessante Informationen entdecken kannst.

Tradition, höchste Qualität und Nachhaltigkeit in jedem Glas Mandarinen Marmelade. Mein Motto ist “Spread Sunshine!”



Thalwiler Weihnachtsmarkt 2025

Virginia Diploudis [hello\(at\)tzina.ch](mailto:hello(at)tzina.ch)

Weitere Informationen über [Chios](#) und die Sorte, [Mandarini Chiou](#), finden Sie auf dem Web.