

Zitrusfrucht-Züchtungen
von Niels Rodin.
Namen siehe Seite
42 und 43.

PASSION, DIE FRÜCHTE TRÄGT

Er bringt Gewächse aus fernen Ländern zum Gedeihen und greift das Wissen von Botanikern auf – Niels Rodin ist ein Magier der Zitrusfrüchte. Längst sind seine Raritäten aus der Waadt in der Spitzenküche angekommen.

— Text Michael Lütcher Fotos Katharina Lütcher



Niels Rodin in seiner
Plantage nahe Nyon mit
einem Meyer-Zitronen-
baum samt Frucht.

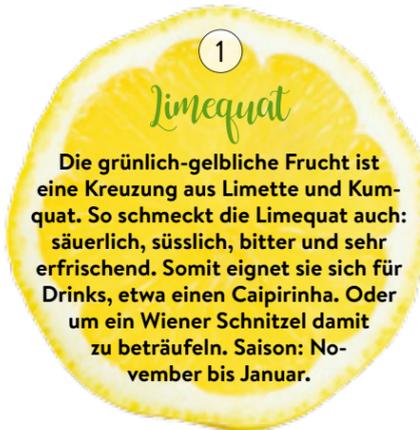


In Niels Rodins Gewächshäusern wird keine Chemie eingesetzt. Der Zitrusbauer setzt ganz auf Demeter, eine besonders naturnahe Art der biologischen Landwirtschaft.

Grau hängt der Nebel über den Äckern und Wiesen bei Borex im Hinterland von Nyon VD. Umso gelber leuchten die Zitrusfrüchte aus dem Grün der Gewächshäuser von Niels Rodin.

Mit funkelnden Augen und grosser Auskunftsfreude führt er die Fotografin und den Reporter über die schmalen Betonplatten zwischen den dornigen Büschen. «Sehen Sie diese gestreiften Früchte hier? Das sind rosa Zitronen. Wenn sie reif sind, ist ihr Fruchtfleisch rosa. Und dort hängen Pink Grapefruits, die, wie der Name es sagt, innen ebenfalls rosa sind. Diese grossen da, das sind Zitronatzitronen. Aus ihnen bereitet man in Sizilien einen Salat zu, indem man sie fein hobelt und mit Olivenöl mariniert. Und die Blätter der Kaffirlimetten verkaufen wir das ganze Jahr, zum Würzen von Currys.» 150 Sorten Zitrusfrüchte, sagt Rodin, habe er angepflanzt. «Weltweit gibt es 6000 Arten, davon sehr viele spannende.»

Auf der Alpennordseite ist der 45-Jährige der einzige Zitrusbauer. Wir tragen warme Jacken und frösteln trotzdem.



Denn in Rodins Glashäusern ist es feucht und kalt. Die Aussentemperatur liegt bei 8 Grad, aber die Heizung arbeitet nicht. Sie springt erst an, wenn die Temperatur unter 3 Grad fällt.

«Meine Pflanzen brauchen nicht mehr Wärme. Manche ertragen sogar Temperaturen von bis zu minus 15 Grad», sagt Rodin. Für einen Ort, wo die Zitronen blühen, stellt man sich ein anderes Klima vor.

Einige der Zitruspflanzen, die Rodin zieht, stammen aus Gegenden in Japan, wo es im Winter ähnlich kalt wie in der Schweiz wird. Viele andere Früchte hin-

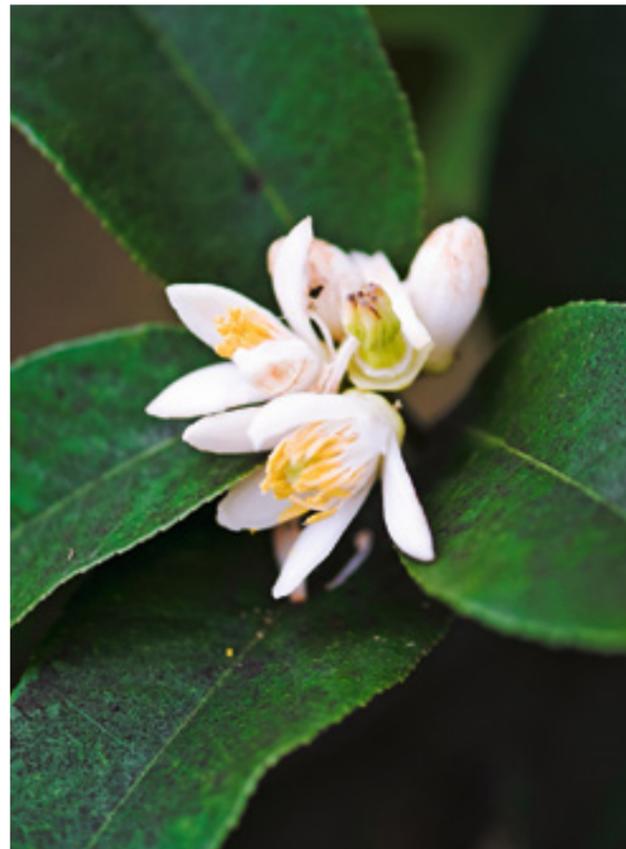
gegen hat er so gezüchtet, dass sie den hiesigen Winter ertragen. Er hat sie auf Wurzelstöcke des *Poncirus trifoliata*, der Dreiblättrigen Orange, gepfropft. Diese erträgt Kälte und verliert im Herbst wie ein Laubbaum die Blätter. «Statt dass Bergamotte oder Pomelo wie in warmen Ländern mehrmals pro Jahr Früchte tragen, tun sie es hier nur einmal und fallen dann in eine Art Winterschlaf», sagt Rodin.

Das ist also das Betriebsgeheimnis von Niels Rodin. Erfunden hat er es nicht selbst. Auf die Idee gebracht hat ihn der verstorbene Tessiner Gärtner und Baumschulist Otto Eisenhut, der das Wissen dazu wiederum vom früheren Direktor des Botanischen Gartens von Brissago hatte.

Vom Banker zum Zitrusbauern

Rodin ist gelernter Produktdesigner und arbeitete lange im Bankwesen. Eines Tages kaufte er sich einen Zitronenbaum, um ihn auf den Balkon seiner damaligen Wohnung in Genf zu stellen. Als es kalt wurde, zügelte er ihn in die Wohnung. Doch die Pflanze serbelte und ging ein. Da begann er sich mit den Zitruspflanzen zu →





Bis zu neun Monate dauert es, bis aus der Blüte eines Zitronenbaums eine Frucht reift.

beschäftigen, um den Grund dafür zu finden. Und sich dafür zu begeistern.

Vor 15 Jahren pflanzte er seinen ersten Yuzu-Baum. «Als ich erstmals von einer Yuzu ass, machte es «wow». Ich war begeistert», erinnert sich Rodin. Die kleine Zitrone aus Japan ist inzwischen die Lieblingsfrucht vieler Spitzengastronomen geworden. Sie schmeckt weniger sauer, aber fruchtiger und vielschichtiger als übliche Zitronen.

Rodin, leidenschaftlicher Hobbykoch, reiste und probierte. Er begann, Zitruspflanzen bei Eisenhut im Tessin zu kaufen sowie aus Fernost zu importieren. Allerdings bedürfen exotische Pflanzen einer amtlichen Bewilligung – wegen der Gefahr, dass sie Krankheiten einschleppen, die heimische Pflanzen gefährden. Jede Art muss deswegen in eine einjährige Quarantäne. Rodin führte Jahr für Jahr ein paar Zitruspflanzen nach Europa ein. Sobald sie für unbedenklich erklärt wurden, pflanzte er sie in der Gärtnerei im Dörfchen Borex in der Nähe von Nyon, die er zunächst gemietet hatte, bevor er sie vor vier Jahren kaufte. Kälteempfindliche Pflanzen pflanz-

te er wie beschrieben auf die Strünke der Dreiblättrigen Orange. Bis sie Früchte trugen, dauerte es jeweils etwa fünf Jahre.

«Wie ein Sammler wollte ich zunächst alles haben – bis ich merkte, dass dies nicht geht.» Er konzentrierte sich auf das, was wie die Yuzu «wow» macht und was botanisch zusammenpasst.

Begeisterte Sterneköchin

Rodin kontaktierte Köche, um ihnen seine Neuheiten zu präsentieren. Und suchte andererseits nach Sorten, die ihm von ihnen empfohlen wurden. «Manchmal geben sie mir Tipps.» Zu seinen Kunden und Partnern zählen Spitzenkräfte wie Andreas Caminada oder Sven Wassmer. «Aber auch die Wirte in der Nachbarschaft», sagt Rodin. Leider können wir diese bei unserem Besuch Mitte November nicht aufsuchen. Wegen der Corona-Pandemie sind zu dieser Zeit im Waadtland alle Restaurants geschlossen. Stattdessen wird der Zmittag von einer nahen Pizzeria angeliefert.

Am grossen Tisch im weitläufigen Raum, der als Empfang, Büro und Versandort dient, sitzen auch zwei seiner drei



4 Citronatcitrone
Bis über 1 Kilogramm schwer werden diese Riesen Zitronen. Die gelbe Schale ist voller Buckel, ihre weisse Innenseite üppig, das Fruchtfleisch mickrig. Gehobelt lässt sich dieses mit Olivenöl, Pfeffer und Salz zu einem Salat verarbeiten. Saison: Oktober bis Januar.

5 Faustrime
Die dattelförmige grüne Frucht stammt aus Australien und hat einen ausgeprägten Geschmack nahe bei Kaffir Limette und Zitronengras. Schale und Saft eignen sich für fruchtige Currys südostasiatischer Art. Saison: November bis Januar.

6 Süsser Limone
Das Aroma dieser grossen gelben Zitrone ist mild und zwischen Limetten und Mandarinen zu verorten. Für Salate und Desserts. Saison: November bis April.

7 Ichang-Zitrone
Die aus China stammende, vollgelbe Frucht schmeckt milder und fruchtiger als übliche Zitronen. Niels Rodin glaubt, dass sie bald in Mode kommt. Verwendbar wie die Zitrone. Saison: November bis Januar.

ZITRUSFRÜCHTE-SPEZIALITÄTEN

- 1 Limequat 2 Buddhas Hand 3 Kaffir limette (Combawa)
- 4 Zitronatcitrone (Cédrat) 5 Faustrime 6 Süsser Limone 7 Ichang-Zitrone
- 8 Kaviarlimette oder Australische Fingerlimette
- 9 Yuzu 10 Grapefruit 11 Pink Grapefruit

Angestellten. Rodin erzählt weiter aus seinem Leben als Zitrusfrüchtezüchter. «Eines Tages rief mich eine Frau an, die sagte, sie sei die Assistentin von Anne-Sophie Pic. Sie sagte: «Frau Pic möchte Sie

besuchen.» Ich fragte, ob das ein Witz sei. «Nein», hiess es am anderen Ende. Bald kam Pic, die einzige Drei-Sterne-Köchin Frankreichs, zu Besuch. Seither ist die Starköchin Kundin von Rodin. Aktuell

gibt es in Pics Schweizer Filiale im Hotel Beau-Rivage Palace in Lausanne ein Dessert, das mit Sudachi-Zitronen aus seiner Produktion zubereitet und nach ihm benannt ist.

«Ich pflanze hier keine Orangen und Mandarinen, die unter der Mittelmeersonne bestens gedeihen», sagt Rodin, «sondern Spezialitäten.» Etwa die goldgelbe Meyer-Zitrone, berühmt für ihren milden Geschmack, oder die grüne, schrumpelige Kaffir limette. Schon aus einiger Distanz riecht sie nach Koriander und Minze. Rodin gibt einen Tipp für die Verwendung: «Ein Streifen der Schale in ein Curry, das →



Die Citrandarin, eine Kreuzung aus Dreiblättriger Orange (Bitterorange) und Mandarine, ist eine frostharte Zitrusfrucht.

reicht. Nimmt man zu viel, riecht das ganze Gericht nach Waschmittel.»

Die Zitrusfrüchte aus seiner Plantage haben starke Aromen. Wenige Raspel oder ein paar Tropfen Saft genügen oft, um den Geruch einer Speise zu beeinflussen. Die Schalen der Zitrusfrüchte sind voller ätherischer Öle. Diese und jene aus den Kernen finden auch in der Kosmetik Verwendung.

Rodin hat in den letzten Jahren verschiedene Produkte entwickelt. Mit Yuzu hat er Senf, Essig, Chutney und Olivenöl verfeinert, einen Likör sowie einen Schnaps hergestellt. Zitronatzitronen hat er zu Konfitüre verarbeitet, mit Kaffirlimetten Senf aromatisiert. Der Lockdown im Frühjahr mit geschlossenen Restaurants hat seine Firma dann fast zur Strecke gebracht. Er gab die Herstellung von Produkten auf und entliess im Frühjahr alle Angestellten, auch jene der Plantage. Zu ernten gab es sowieso nichts. Die Erntezeit der Zitrusfrüchte dauert von Oktober bis März.

Inzwischen hat Rodin wieder Leute angestellt und konzentriert sich ganz auf den Anbau der Früchte. Und verkauft

diese auch vermehrt direkt ans Publikum und nicht nur an die Gastronomen.

Nach einem Kaffee geht es nochmals durch die Gewächshäuser. Immer wieder bleibt Rodin vor einem der vielen Zitrussträucher stehen. Meistens sagt er den gleichen Satz, bevor er zu längeren Erklärungen ausholt: «Diese Art ist auch sehr interessant...»

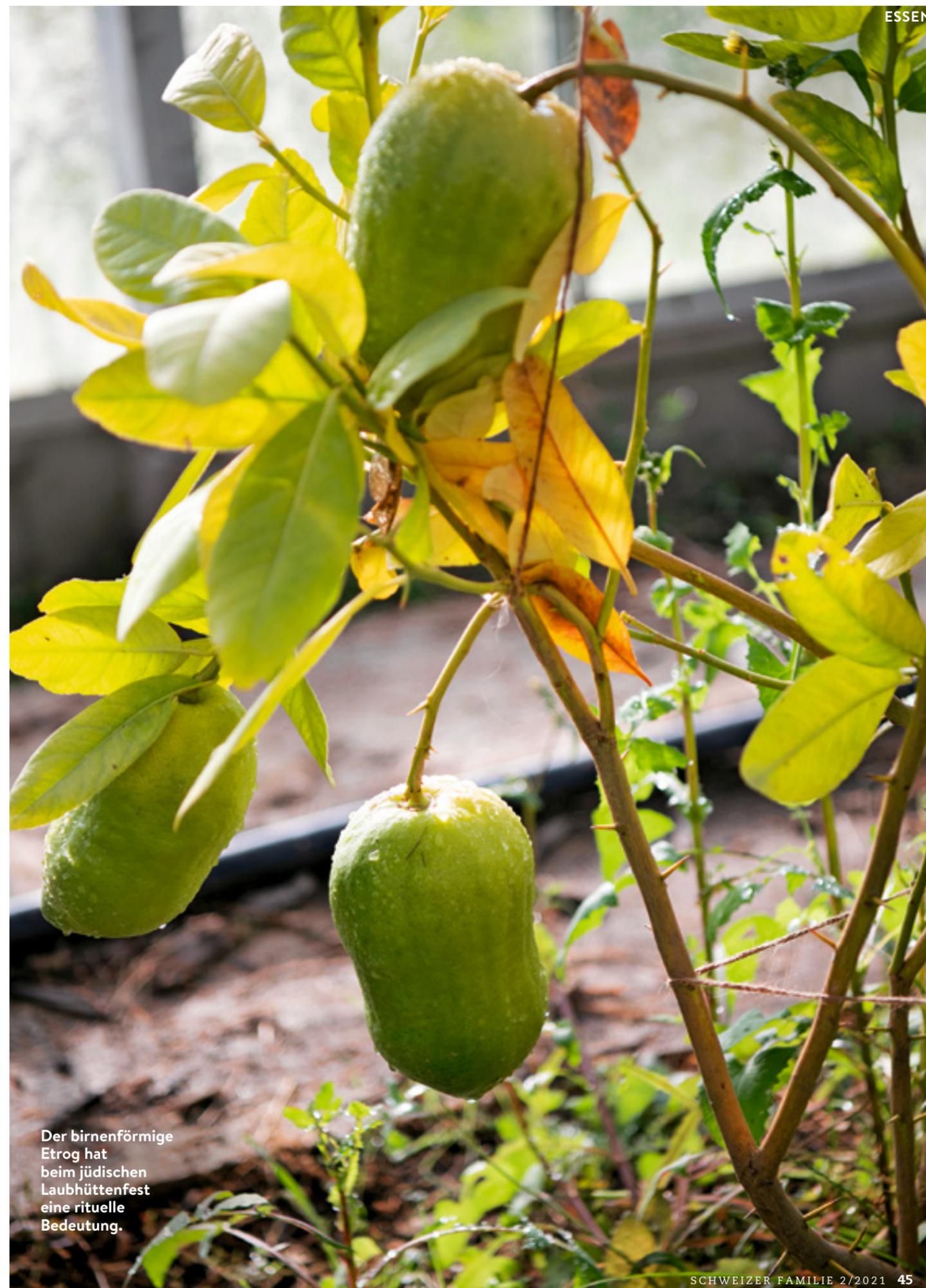
Bei Buddhas Hand ist das sehr augenfällig. Diese Zitrusfrucht besteht aus vielen dünnen, langen Armen; mit etwas Fantasie kann man darin eine Hand mit

gestreckten Fingern erkennen. Plump sieht im Vergleich dazu der birnenförmige Etrog aus, eine Art Zitronatzitrone. Deren schönste Exemplare sind freilich bereits vergeben. Niels Rodin pflanzt sie für orthodoxe Juden, für welche die Frucht als Paradiesapfel beim Laubhüttenfest im Herbst eine rituelle Bedeutung hat. Schliesslich zeigt Rodin auf eine Pflanze, an der drei verschiedene Früchte hängen, Bitterorangen, Zitronatzitronen und solche, die eine Kombination von beidem sind. «Bizzaria, eine Chimäre. Sie ist äusserst selten», sagt er. Er habe sie vom Botanischen Garten in Neapel erhalten.

Naturnahe Landwirtschaft

Rodin steht in Kontakt mit botanischen Gärten, um sich auszutauschen. Nicht zuletzt geht es darum, dass seine Züchtungen jeweils an einem zweiten Ort vorhanden sind, für den Fall, dass irgendein Unglück seine Plantage zerstören würde.

Rodins Früchte sind exklusiv. Sie kosten je nach Art bis zu ein paar Franken pro Stück. Der pflegliche Umgang mit ihnen rechtfertigt den Preis. Der Zitrusbauer →



Der birnenförmige Etrog hat beim jüdischen Laubhüttenfest eine rituelle Bedeutung.

Die Früchte des japanischen Yuzu-Baumes sind in der Spitzenküche beliebt.



9
Yuzu
Verblüffend, dass diese Frucht aus Japan mit ihrer dicken, schrumpeligen Haut, mit wenig Fruchtfleisch und vielen Kernen in der Gourmet-Gastronomie und in Bars extrem beliebt werden konnte. Das Geheimnis liegt im leicht bitteren, aber fruchtigen und betörenden Geschmack der Schale und des raren Saftes. Für Drinks, Desserts und alles, was man sich vorstellen kann. Saison: Oktober bis März.

arbeitet nach den Prinzipien von Demeter, der anthroposophischen und besonders naturnahen Art des biologischen Landbaus. Das bedeutet, dass er in seiner Plantage auf eine grosse Pflanzenvielfalt und eine grosse Biodiversität setzt. In weiteren Glashäusern haben seine Leute am Vortag Ingwer und Kurkuma geerntet. Und zwischen den Zitrusfrüchten wachsen auch Currybäume, eine Papaya-Art aus Ecuador sowie im Sommer Wassermelonen. Und statt mit Pestiziden werden die Büsche und Früchte mit Brennesselextrakt gespritzt, der Schädlinge fernhält. Meisen fliegen durch die Hallen, um Nachtfalter und deren Larven zu schnabulieren, die sich sonst an den Früchten zu schaffen machen würden. Der Boden ist mit Mulch, in diesem

Falle mit Holzschnitzeln, bedeckt, um ihn langsam zu düngen und das Spriessen von unerwünschten Kräutern zu reduzieren.

Draussen liegt ein grosser Steinhaufen, den Rodin als «Haus» für Wiesel angelegt hat. Diese sollen die Mäuse jagen, die sich an den Wurzeln der Obstbäume zu schaffen machen. Unter freiem Himmel zieht Rodin Äpfel, Birnen, Kirschen, Himbeeren und Brombeeren, Feigen und Kräuter. Ein Szechuanpfeffer-Bäumchen und Wildrosen mit Hagebutten stehen draussen, und, als Versuch, auch Yuzu. Und erstmals konnte er dieses Jahr Granatäpfel pflücken, deren Anbau er für besonders zukunftsträchtig hält, da sie nur wenig Wasser brauchen. «Angesichts des Klimawandels ist das von Vorteil», sagt er.

Rodin betrachtet seine Plantage auch als Laboratorium. Anders als viele Biobauern, die wie ihre Grosseltern arbeiteten, wolle er Neues erkunden. Funktioniert es, könnte er die exotischen Früchte in der Schweiz auch in grösserem Stil als auf seinen eineinhalb Hektaren anbauen. ■

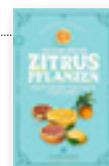


Halten Sie Ihre Handy-Kamera auf den QR-Code, und tippen Sie auf den Link, der auf dem Bildschirm erscheint. Niels Rodin stellt Ihnen die Bizzaria-Pflanze vor.

ZUM KAUFEN UND LESEN

Die Früchte von Niels Rodin sind an verschiedenen Verkaufsstellen oder direkt über seine Website erhältlich. Die Gewächshäuser in Borex VD können auf Anmeldung besucht werden.
nielsrodin.com

Wissenswertes über Zitronen und Co.: Mina und Andreas Honegger, «Das kleine Buch der Zitruspflanzen», Insel, 17.90 Fr.



«Ich pflanze hier keine Mandarininen und Orangen, die unter der Mittelmeersonne bestens gedeihen.»

Niels Rodin