

Australasica, Kaffernlimette, Bloodline, Budhas Hand, Combawa und Yuzu: Saure Zutaten sind in der Spitzengastronomie beliebt. Obwohl es nur wenigen Anbauern von Zitrusfrüchten gelungen ist, diese seltenen Agrumen in Europa anzupflanzen, wohnt im waadtländischen Gland der «König der Zitrusfrüchte». Niels Rodin, einem Nachkommen des berühmten Bildhauers, gelang es dank Geschick und Ausdauer, exotische Zitrusfrüchte an unsere Temperaturen zu gewöhnen und sich damit weit über die Schweizer Grenzen hinaus einen Namen zu machen: «Die Gastronomie ist ein gutes Geschäft, aber auch andere Märkte haben grosses Potenzial. Gin-Hersteller verfeinern ihren Alkohol gerne mit ungewöhnlichen Essenzen, und auch Schweizer Braumeister setzen sie ein», so Rodin. Weshalb interessieren sich unter diesen Umständen nur wenige Anbauer dafür? «Um alle Zitrusfrüchte zu kennen, muss man die ganze Welt bereisen und die Arten aufziehen. Das dauert mindestens fünf Jahre und man weiss nie, ob sie sich akklimatisieren. Kein sehr rentables Geschäftsmodell. Deshalb konzentriere ich mich auf neue Züchtungen. Einige, wie die Yuzu, werden in den Supermärkten die nächsten Bestseller sein. Man findet sie bereits in Getränken, wie zum Beispiel dem Yuzu-Mango-Wasser von Henniez. Aber um erfolgreich zu sein, muss man sich auf Abenteuer einlassen und eine völlig verrückte Wette eingehen.» Niels Rodin, der heute über 200 Bio-Zitrusarten anbaut und wie seinen Augapfel hütet, war nicht immer Zitrusfrüchte-Züchter. Ursprünglich berechnete er als technischer Ingenieur mit einem Chronometer die effizientesten Arbeitsabläufe in der Textilproduktion. Danach war er als Experte für Steuer- und Nachlassplanungen tätig, bevor die Krise in 2008 ihn dazu veranlasste, seiner verrückten Idee zu folgen. Er liess alles stehen und liegen, um sich auf das Essenzielle, oder in seinem Fall auf Essenzen, zu besinnen. «Meine bisherigen Tätigkeiten standen im völligen Gegensatz zu dem, was ich heute mache. Früher musste alles sofort erledigt sein, jetzt ist viel Geduld gefragt. Aber meine Erfahrung mit Zeitoptimierung ist heute sehr nützlich. Ich habe eine Strategie entwickelt und alle rechtlichen Probleme berücksichtigt. Das ist meine «Compliance»-Seite, fügt

Niels Rodin war als Ingenieur und Steuerexperte alles andere als prädestiniert, der König der Zitrusfrüchte zu werden. Inzwischen verwenden berühmte Köche wie Anne-Sophie Pic seine seltenen Essenzen. **Cristina d'Agostino**

Niels Rodin. Eine Leidenschaft trägt Früchte.



*Dekopon:
Die japanische
Hybride aus
Mandarine und
Orange ist die
perfekte
Zitrusfrucht.»*

Niels Rodin lachend hinzu. «Alles hat als Hobby begonnen, auf meinem Balkon, mit einem banalen Zitronenbaum im Topf, den ich in einem Warenhaus gekauft hatte. Dann habe ich die Yuzu entdeckt, und es war eine Offenbarung, eine einmalige sinnliche Erfahrung, Besser als ein guter Wein.»

Wenn Niels eine neue Sorte entdeckt, setzt er einen fast zeremoniellen Ablauf in Gang: «Ich räume alles weg und schneide die Frucht in die Hälfte. Ich sehe sie mir genau an und atme ihren Duft ein, um einen ersten olfaktorischen Eindruck zu bekommen. Das Verhältnis zwischen Fruchtfleisch und Schale ist für mich ein wichtiger Aspekt. Dann



Agneska Gaczi/Zipfinger

esse ich die Schale, damit ich mir ein Bild über die ätherischen Öle machen kann, und ermittle anschliessend die Bitterkeit. Mit diesen drei Elementen kann ich beurteilen, ob die Frucht süss, salzig, sauer oder bitter ist. Zum Schluss messe ich mit einem Refraktometer das Verhältnis von Säure und Zucker.» Auf die Frage, in welche seiner neusten Entdeckungen er die grössten Hoffnungen setzt, antwortet er ohne zu zögern: «Die Dekopon! Diese japanische Hybride aus Mandarine und Orange ist die perfekte Zitrusfrucht. Sie sieht schön aus und hat einen hohen Zuckergehalt. Das wird der nächste grosse Erfolg!»

Der König der Zitrusfrüchte kommt richtig in Fahrt, wenn er über sein Lieblingsthema spricht. Am liebsten teilt er seine Begeisterung mit Sterneköchen. Anne-Sophie Pic, die im Dreisterne-Restaurant des Beau Rivage Palace Hotel in Lausanne zaubert, ist für ihn eine Referenz. «Ich kenne Anne-Sophie noch nicht lange. Sie ist eine der wenigen Köche, die Zitrusfrüchte richtig zur Geltung bringen.» Die Starköchin, die ebenfalls zum Treffen mit Niels Rodin kam, besuchte ihn eines Tages, um ihm bei der Arbeit zuzusehen. Sie erzählt, dass er dank seiner technischen und kulturellen Kenntnisse die Früchte auf eine ganz besondere Art und Weise kultiviert. Niels Rodin verwende eine Zutat erst dann, wenn er alle Aspekte ihrer Geschichte kennt. Niels fügt hinzu: «Der Jodgehalt der Zitrusfrüchte ist eine Dimension, auf die mich Anne-Sophie Pic aufmerksam gemacht hat. Die Arbeit mit ihr eröffnet neue Dimensionen.» Der Erfolg bringt immer neue Leute zu Niels Rodin. Den Zitruskönig freut's.