

### Paul Gourmet Ketchup sorgt für ganz viel Geschmack – ohne Verstärker!

Was machen drei Freunde, die eine Passion für hochwertiges und verantwortungsbewusstes Essen haben? Adrian Trunz, David Leicht und Thomas Frischknecht haben Tomaten, die nicht in den Verkauf gelangen, geerntet und verarbeitet. Ihr Anliegen: «Köstliches Ketchup, das feines Essen optimal begleitet statt es zu dominieren.»

Am Ende stehen nun raffinierte Ketchup-Sorten ohne Konzentrate, mit wenig Zucker und Säure – dafür mit diversen Früchten und viel Geschmack.

[paul-ketchup.ch](http://paul-ketchup.ch)



### Schwarz wie die Nacht

Die Konfitüre aus schwarzen Hagebutten und Zitrone ist, wenig überraschend, schwarz. Die Hagebutte ist die Frucht des Rosenstrauchs. Sie ist gewöhnlich leuchtend rot, doch gibt es eine sehr alte, heute eher seltene Sorte, die schwarze Früchte trägt. Diese Konfitüre aus ebendiesen schwarzen Hagebutten ist von reicher und seidiger Textur mit Noten von säuerlicher Kirsche, Schwarzer Johannisbeere und Pflaume. Die schwarze Konfitüre passt hervorragend zu Wild und zu Hartkäse.

[nielsrodin.com](http://nielsrodin.com)



BILD: SEDRIK NEMETH

### Ein Hauch Exotik

Lilah verbindet den Geschmack von orientalischem Chai mit der Geschmeidigkeit eines feinen Crème-Likörs. Ob als Zutat für Cocktails, Desserts oder pur – Lilah sorgt für einen subtilen Hauch von Exotik. Der Likör wird in der Schweiz ohne künstliche Aromen oder Zusatzstoffe hergestellt. Auserlesene Tees und Gewürze aus Fernost sorgen für einen einzigartigen Geschmack.

[lilah-cream.com](http://lilah-cream.com)



LILAH IST DIE ZEITGEMÄSSE INTERPRETATION EINES TRADITIONELLEN GETRÄNKES. EIN CREMELIKÖR, DER DEN POPULÄREN CHAI ALS NEUE KREATION PRÄSENTIERT.

## VIELSCHICHTIGES AROMENSPIEL

Wer den Geschmack der Yuzu-Frucht mag, wird diesen Likör lieben. Er vereint den ganzen Wohlgeschmack Japans mit Noten von Mandarine, rosa Grapefruit, Limette und jenem gewissen Etwas, das ihn so einzigartig macht. Der Liqueur de Yuzu ist kalt zu geniessen: zur Krönung eines Kir, um ein Sorbet zu veredeln oder einfach als Digestif. Er wird in Martigny aus in der Schweiz geernteten Yuzu-Früchten von der Firma Morand hergestellt.

[nielsrodin.com](http://nielsrodin.com)



BILD: SEDRIK NEMETH



BILDER: ELISE HEUBERGER



Die grüne Combawa und die orangegelbe Yuzu sind zwei der Sorten, die in den Gewächshäusern von Niels Rodin gedeihen. Die Yuzu-Frucht wird etwa zum aromatischen Yuzu-Likör verarbeitet.

## ES WAR EINMAL EIN YUZU-BAUM...

Seinen ersten Yuzu-Baum pflanzte Niels Rodin 2009 in seinem Garten in Gland im Kanton Waadt. Seither träumte er davon, die Aroma-Palette von Chefköchen und Schöpfern von Genusstrends in der Schweiz mit einer Auswahl unterschiedlichster Zitrusfrüchte zu bereichern, von der winzigen australischen Finger-Limette über eine Reihe von Sorten, die hierzulande noch unbekannt sind, bis zur riesigen Zitronat-Zitrone.

Heute widmet sich der Zitrus-Liebhaber hauptberuflich seinem ehemaligen Hobby. Er will Gastronomie und Food-Aficionados beliefern und ihnen regelmässig Neuheiten, seltene Kostbarkeiten und wenig bekannte oder ungewöhnliche Sorten anbieten. So gedeihen an verschiedenen Standorten in Borix und in Vich im Kanton Waadt über 150 verschiedene

Sorten. Der Zitrus-Züchter frönt seiner Leidenschaft in drei Gewächshäusern. Im Ersten wird experimentiert, in den beiden anderen vermehrt, veredelt und produziert, und zwar in Bio-Qualität und nach den Prinzipien der Permakultur. Da die Nachfrage wächst, studiert Niels Rodin Projekte zur Erweiterung seiner Kulturen in der Westschweiz.

Als Feinschmecker tüftelt Niels Rodin auch in seiner Küche an der Entfaltung der aromatischen Moleküle seiner Früchte. Dieses Wissen gibt der Zitrus-Liebhaber an Vertreter des einheimischen Genusshandwerks in der Romandie weiter. Diese verarbeiten die subtilen Aromen zu Produkten, die in Feinkostgeschäften und im Online-Shop von Niels Rodin erhältlich sind.

[nielsrodin.com](http://nielsrodin.com)

### Grosse Nachfrage

Niels Rodin geht auf die starke Nachfrage ein und bietet neu zu seiner einheimischen Schweizer Produktion auch importierte Zitrusfrüchte handverlesener Produzenten an. Diese werden nach einem präzisen Pflichtenheft angebaut, das insbesondere die umweltfreundliche Biokultur oder den kontrollierten Anbau einschliesst. Die Früchte sind nicht gewachst, unbehandelt und nicht chemisch entgrünt.



BILD: AGNESZKA GAC ZUPPIGER