

Silvia Schaub

Sorgfältig schiebt Niels Rodin die Blätter auseinander und nimmt die bizarre gelbe Frucht in die Hand, als wäre sie ein kostbares Juwel. «Sie ist die Diva unter den Zitrusfrüchten», erklärt der Waadtländer mit dem dunklen Bart. «Sie schmeckt intensiv blumig und frisch.» Buddhas Hand nennt sich diese Zitrusfrucht, die sowohl im Osten wie auch im Westen von Spitzenköchen sehr geschätzt wird. «Zum Beispiel als Carpaccio mit etwas Salz, Olivenöl, Kapern und schwarzen Oliven.» In Südchina und Indien wird sie seit Jahrtausenden kultiviert – und seit ein paar Jahren dank Rodin in der Schweiz.

Wir stehen in seinem Reich in Borex oberhalb Nyon am Lac Léman. Auf einer alten Gärtnerei mit diversen Gewächshäusern und riesigen Beeten hat er sich eine Welt errichtet. Hier wachsen Hunderte von Zitrusfrüchten aus aller Welt. Freilich nicht einfach Navel-Orangen oder Clementinen, sondern Raritäten in Farben und Formen, die man hierzulande nicht kennt: Bitterorangen *Canaliculata* aus der Toskana, Sapote blanca aus Südamerika oder Tigerzitronen mit rosa Fruchtfleisch.

#### Ingenieur, Bankdirektor und nun Zitrusnerd

Er führt uns zu seinem Experimentierfeld. Da stehen gelbe Feigen, die von den Vögeln gemieden werden, Granatäpfel, die er in ein paar Jahren kommerziell anbauen will, oder Yuzu, eine Zitrusfrucht, die seit Tausenden von Jahren im mittleren Jangtse-Becken Chinas angepflanzt wird und hier besonders gut gedeiht.

Einen Garten Eden hat sich der entfernte Verwandte des Bildhauers Auguste Rodin über die letzten 15 Jahre erschaffen. Dabei verdiente Niels Rodin seine Brötchen einst in anderen Berufen. «Meinen ersten Job hatte ich als Ingenieur in der Textilbranche», erklärt er. Irgendwann verschlug es ihn ins Bankbusiness, wo er die Karriereleiter bis zum Direktor hochkletterte. Mitten in der Bankenkrise stieg er aus und wagte etwas Neues.

Rodin hatte ein paar Jahre zuvor die Welt der Zitrusfrüchte entdeckt und wurde zum Nerd, obwohl alles mit einem Misserfolg begann. Er hatte ein Zitronenbäumchen für seinen Balkon gekauft, das schon im ersten Winter im Wohnzimmer einging. Der Waadtländer begann auf Onlineforen nach den Gründen zu suchen und entdeckte ein Universum.

«An unserer Lage haben wir ein Mikroklima mit warmen Sommern und nicht sehr kalten Wintern», erzählt der Mittvierziger mit sanfter Stimme. Trotzdem kann auch hier das Thermometer unter null fallen. Seinen Pflanzen in über 150 verschiedenen Sorten kann das nichts anhaben. Jedes Jahr werden es mehr. «Alles Raritäten.» Auf dem Rundgang taucht man in ein Zitruslexikon ein.

Wie schafft es der Quereinsteiger, eine Welt zu kreieren, die man in unseren Breitengraden für unmöglich gehalten hat? Dreiblättrige Orange, Poncirus trifoliata, heisst sein Geheimnis. Diese Pflanze ist unser Klima gewohnt, und Rodin nutzt sie als Wurzelstock, auf die er seine speziellen Sorten aufsetzt. Der Anbau von Zitrusfrüchten in einer Umgebung, die nicht dafür bestimmt sei, erfordere ein fast chirurgisches Vorgehen, erklärt er. Ist dies einmal geschafft, vertragen sie selbst Minustemperaturen im zweistelligen Bereich und den winterlichen Lichtmangel. Deshalb muss er seine

# Der Zitronenkönig

Niels Rodin hat in Nyon einen Garten Eden erschaffen – voller erlesenster Zitrusfrüchte aus aller Welt. Sie gedeihen dank einem Trick auch bei Minustemperaturen und sind äusserst gefragt.



Wie ein altmeisterliches Stillleben: Rodins Früchte, von der Fotografin arrangiert.

Bild: Sara Thom

Gewächshäuser die meiste Zeit wenig beheizen. «Wenn die Sonne scheint, wärmen sie sich von selbst auf.» Dank Sonnenkollektoren möchte er sie in Zukunft sogar klimaneutral halten.

Auch sonst ist Niels Rodin bestrebt, möglichst ökologisch und nachhaltig zu arbeiten. Der einzige Zitrusbauer der Schweiz baut biologisch nach Demeter an, verzichtet ganz auf Chemie und folgt den Prinzipien der Permakultur, «indem ich der wilden Natur so viel Raum wie möglich lasse». Unter den Zitrusbäumchen darf das Unkraut ungehemmt spriessen. Um die Blattläuse zu eliminieren, lässt er Wespen frei, und Mykorrhiza-Pilze liefern den Pflanzen Nährstoffe und Wasser. «Ich spare enorm Zeit, wenn die Insekten und Pilze für mich arbeiten. Die Natur organisiert sich selbst.» Und Ernest, der Hausigel, hat seine Freude an all den Schäd-



Der Waadtländer Niels Rodin wurde erst nach Umwegen Zitrusanbauer.

Bild: Jeanne Martel

lingen. Nur für die Befruchtung im Treibhaus braucht er Hilfe von aussen: von Hummeln aus Langenthal.

#### Er tüfelt so lange, bis die Sorten optimal gedeihen

Von den vielen Sorten im Gewächshaus setzt er nur ein paar wenige Pflanzen an und beobachtet sie über mindestens fünf Jahre, um sie zu optimieren. Inzwischen sind es längst nicht mehr nur Zitrusfrüchte. Gerade experimentiert er mit Myoga-Ingwer aus Japan, Erdnüssen oder der Percoca-Pfirsich, einer Mischung aus Pfirsich und Aprikose, deren Fruchtfleisch richtig orange ist, wie man sie aus der Büchse kennt. Damit nichts von seinem Wissen verloren geht, hat er alle Samen im Genfer Jardin botanique in einer Datenbank hinterlegt. «Falls es mich einmal nicht mehr gibt, werden meine Pflanzen trotzdem weiterleben.»

Es ist nicht nur die Gartenarbeit und die Geschichte der Pflanzen, die Niels Rodin faszinieren, sondern ebenso der kulinarische Aspekt. «Ich esse eben gern», meint er lachend und zeigt auf seinen Bauch. Auf seinen Blog stellt er immer wieder Rezepte, die er mit seinen Früchten kreiert. Längst haben auch Spitzenköche seine raren Produkte entdeckt. So beliefert er regelmässig die französische Sterneköchin Anne-Sophie Pic oder die Schweizer Köchin Rebecca Clopath mit seinen Früchten. So sorgfältig wie Rodin seine Pflänzchen hegt und pflegt, werden sie auch geerntet – von Hand und im perfekten Reifegrad. Sie sind nicht nur frisch ein Hochgenuss, sondern auch in verarbeiteter Form als Feinkostprodukte. Rodin verarbeitet sie zu Konfitüre, Gelee, Senf, Salz oder Likör, die online und in ausgesuchten Delikatessensläden in der ganzen Schweiz verkauft werden.

Zum Schluss zeigt er eine Exklusivität, die ansonsten nur auf dem australischen Kontinent wächst: seine Kaviarlimetten. Niels Rodin öffnet vorsichtig eine und reicht das Fruchtfleisch. Prickelnd explodiert der Geschmack der kleinen Perlen, die wie Kaviar aussehen, im Mund.

## Gerstotto mit geröstetem Kürbis und Yuzu

Für 2–3 Personen  
200 g Gerste  
2 dl trockener Weisswein  
200 g Kürbis  
600 g Wasser  
Salz, Pfeffer  
½ Bund Petersilie  
1 EL Frühlingshonig  
1 Yuzu  
1 Zwiebel  
1 EL Sojasauce  
1 EL Reisessig  
1 TL Shichimi Togorashi (japan. Gewürz)  
1 zerdrückte Knoblauchzehe  
1 EL Sesamöl

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Zuerst die Zwiebel fein hacken, den Kürbis schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und würfeln. In einer Pfanne die Zwiebel und die Zutaten einige Minuten mit etwas Olivenöl anbraten, mit dem



Weisswein ablöschen, bis der Alkohol verdunstet ist.

Damit die Gerste übergossen und sie einige Minuten lang bräunen, dann 400 g heisses Wasser, Salz, Pfeffer hinzugeben und bei schwacher Hitze 30 Minuten lang unter mehrmaligem Rühren kochen. In der Zwischenzeit die Yuzu in zwei Hälften schneiden und möglichst gut auspressen, um so viel Saft wie möglich in eine Schüssel zu

geben. Reisessig, Sojasauce, Honig, zerkleinerten Knoblauch und Shichimi Togorashi hinzugeben. Die Kürbiswürfel mit der Marinade mischen. Eine Auflaufform mit Pergamentpapier auslegen, die Kürbiswürfel hineingeben und ca. 15 Minuten backen. Anschliessend 2 dl Wasser zum Gerstotto hinzufügen, damit es cremig wird, und weitere 20 Minuten kochen. Die Kürbiswürfel nach 15 Minuten Garzeit drehen und die andere Seite für weitere 5–10 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Petersilie fein hacken, dann die Kürbiswürfel aus dem Ofen nehmen, die Hälfte des Gerstotto mit dem Rest der Marinade mischen, mit Petersilie bestreuen und die Teller anrichten. Mit den letzten Kürbiswürfeln das Gerstotto dekorieren und kurz vor dem Servieren etwas Yuzu-Rinde über jeden Teller raspeln.

Rezept: Niels Rodin