



©Photo: Jeanne Martel

Niels Rodins Reich der Zitrusfrüchte

Mineralisch. Umami. Exotische Früchte. Es sind Wörter wie diese, die Niels Rodin aufgreift, um die Schätze in seinem Reich zu beschreiben. Mit seinem Taschenmesser entzweit er eine Kaviar-Limette und drückt mit Fingerdruck das Fruchtfleisch aus der Schale. «Ein Kaffeelöffel davon in einem Glas Champagner. Magnifique.»

BAR NEWS

Mit ruhigem Schritt geht Niels Rodin im Gewächshaus zwischen den Reihen mit den Zitrusbäumen entlang. Es ist schon einige Jahre her, seit er polierte Lederschuhe und Krawatte gegen Gartenschuhe und Kapuzenpullover eingetauscht hat. Als er noch im Finanzsektor tätig war, hatte er für seinen Balkon einen Zitronenbaum gekauft. Er liess sich nicht entmutigen, als das Gewächs noch vor seiner Zeit das Zeitliche segnete. Im Gegenteil. Seinem nächsten Baum sollte nicht das gleiche Schicksal drohen, weshalb er sich auf Blogs und Fachliteratur stürzte. Es dauerte nicht lange, und er hatte genügend eigene Früchte zur Hand, dass es für einen selbst gemachten Limoncello reichte. Dass dieser nicht nur Beliebtheit innerhalb des Freundeskreises erlangte, motivierte ihn und zeigte ihm auf, dass sich mit seiner Passion auch

Geld verdienen liesse. Es ist kaum ein Zufall, dass Spirituosen schon von Beginn an zum Sortiment von Niels Rodin gehörten.

«Die Idee, meine Passion in einen Beruf umzuwandeln, begann im Jahr 2008 nach der Finanzkrise zu keimen. Ich kannte im Bankwesen viele Berufskollegen, die einen Foodtruck kauften oder begannen Bier zu brauen. In meiner Karriere hatte ich bereits erreicht, was ich wollte. Als dann 2014 ein erster Artikel über mich in der Presse erschien, wurde ich von Gastronomen kontaktiert, die meine Früchte kaufen wollten.»

Die Zitrusfrüchte nahmen bald einen immer grösseren Platz im Leben von Niels Rodin ein. 2016 reduzierte er das Pensum seiner Arbeit, da die Abende, Wochenenden und Ferien nicht mehr ausreichten, was aber das physische

«Food Waste kann man minimieren, indem man zuerst die Schalen verarbeitet und anschliessend den Saft presst.»

Platzproblem nicht löste. «Man vergisst leicht, dass die 30 bis 50 Pflanzen im Wohnzimmer und auf dem Balkon ja auch wachsen und zu Bäumen werden», sagt Rodin. Sein Gewächshaus von 150 m² hatte er bereits auf 300 m² verdoppelt, wo er ca. 100 Pflanzen aufziehen konnte. Doch um davon leben zu können, musste etwas Grösseres her. Seit fünf Jahren wachsen nun ca. 1 500 Bäume auf 1,5 Hektaren (davon 3 600 m² Gewächshäuser) in Borex, weniger als zwei Kilometer von der französischen Grenze entfernt.

Mit Nachhaltigkeit zum Erfolg

Auch wenn die Zitrusfrucht-Saison längst vorbei ist, hängen an einigen Bäumen noch Früchte. Kleine bis grosse mit Farben, die von Gelborange bis ins Dunkelgrün gehen. Weisse Blüten, wie sie an gewissen Pflanzen zu finden sind, werden derzeit von Insekten bestäubt, ehe sie sich über den Sommer in Zitrusfrüchte verwandeln. Was aber an jedem Baum hängt, ist ein Säckchen mit der Aufschrift Andermatt Biocontrol Suisse AG. Darin befinden sich die Eier von Insekten, welche sich, wenn geschlüpft, auf die Jagd nach Schädlingen der Zitruspflanzen machen. Synthetische

er sein Wissen für die Optimierung von Prozessen mit. Seine Erfahrungen in der Bank- und Finanzindustrie kamen ihm beim Aufbau des Unternehmens zugute und sorgten dafür, dass das Abenteuer nach einem Jahr Corona nicht zu Ende ist. Dies ist nicht selbstverständlich, brach doch die Nachfrage der Gastronomie zeitweise vollkommen ein. Diversifikation war ihm schon vor Corona wichtig. Die frischen Zitrusfrüchte generieren nur während dem Winter ein Einkommen. Im Sommer sorgen Obst, Beeren, Blumen, Knoblauch, Kurkuma, Tees, Spirituosen und Workshops für positiven Cashflow.

Dass seine vier Spirituosen – ein Gin (blau), ein Mandarinenlikör (orange), ein Yuzu-Likör (gelb) und Vermouth (rosa) – farblich perfekt harmonieren, springt als erstes ins Auge. In Yuzu hatte sich Rodin bereits vor 15 Jahren verliebt, als die japanische Trend-Zitrusfrucht hierzulande noch kaum jemandem ein Begriff war.

Mehr als Saft

Bei Spezialitäten wie Yuzu, für welche man gut CHF 8 bis 10 pro Stück ausgeben kann, ist ein korrekter Umgang und ein generelles Verständnis über Zitrusfrüchte nicht zu vernachlässigen. «Das Hauptproblem ist die Saisonalität. Mich kontaktieren viele Barkeeper aus ganz Europa im August, die einen Artikel gelesen haben und mir spannende Zitrusfrüchte abkaufen möchten. Aber auf der nördlichen Hemisphäre gibt es im August höchstens ein paar wenige Zitronen und Orangen. Und sicher zu wenig für den EU-Markt», sagt Niels Rodin. Der Griff zur Zitrone, Orange oder Limette geschieht bei manch einem Barkeeper derart intuitiv, dass sich kaum jemand je die Zeit nimmt, den Weg von der Pflanze ins Glas nachzuvollziehen. Jeden Monat im Jahr stehen die Kisten gefüllt mit Zitronen, Limetten oder Orangen im Regal des Grosshändlers. Dabei wird oft vergessen, dass es sich dabei um ein Frischeprodukt handelt, eine Frucht, die nicht das ganze Jahr über reif am Baum hängt, bereit gepflückt zu werden.

Rodin empfiehlt Zitrusfrüchte kühl, bei ca. 5°C zu lagern. Food Waste kann man minimieren, indem man zuerst die Schalen verarbeitet und anschliessend den Saft presst. Diesen kann man problemlos ein bis zwei Tage gekühlt aufbewahren, wobei sich der Geschmack etwas verändern wird. Die Schalen kann man direkt in Alkohol für eine Quick-Infusion einlegen. Einige Zitrusfrüchte sind sehr sensibel, wie etwa die Fingerlimette (Limetten-Kaviar). Diese, wie auch die Kaffir-Limette oder Yuzu, kann man dafür gut im Tiefkühler aufbewahren.

Das neue goldene Zeitalter des Bartendings wäre nicht dasselbe, ohne frisch gepresste Zitrusfrüchte. Doch wer sich nur der Zitrone, Orange, Limette und vielleicht noch der Mandarine und der Grapefruit bedient, verpasst einiges. Yuzu, Calamansi, Cedrat, Buddhas Hand, Kaffir-Limette, Limequat oder Faustlime sind nur einige von weltweit 6000 Varietäten, die man noch entdecken kann.



Kaviar-Limette

Pestizide oder Mineraldünger werden in den Gewächshäusern von Niels Rodin nicht eingesetzt. Der Betrieb ist Demeter- und Bio-zertifiziert. Weil Rodins Katze der Wühlmaus-Plage nicht Herr werden kann (oder will), hat er dafür gesorgt, dass sich ein Falke in einem Dachgiebel einnistet. Zwischen den Obstbäumen wächst Knoblauch, eine wirksame Massnahme gegen die Schädlinge. Von seiner ersten Arbeit als Ingenieur in der Textilindustrie nahm