

Schauplatz Schweiz

Der Schweizer Zitruskönig



Niels Rodin ist der einzige Zitrusfrüchtebauer der Schweiz. Auf den Zitronengeschmack brachten ihn ein Misserfolg und ein Weihnachtsgeschenk

Früher arbeitete er auf der Bank, heute in Gewächshäusern.
Niels Rodin kultiviert in einem Waadtländer Dörfchen 200 verschiedene
Zitrusfrüchte. Eine ist exotischer als die andere

Text: Simon Koechlin, Bilder: Cyril Zingaro



E

Prinzip Permakultur: In den Gewächshäusern sorgen Schlupfwespen oder Raubmilben für biologische Schädlingsbekämpfung. Die gesamte Produktion erfüllt die Anforderungen des Demeter-Labels

seinem 1,5 Hektaren grossen Betrieb auf 3600 Quadratmetern Gewächshausfläche wachsen, ist eine exotischer als die andere.

An einem der zwei bis drei Meter hohen Bäume deutet Rodin auf eine bizarre Frucht, die mit ihren fingerartigen Fortsätzen einem gelben Tintenfisch ähnelt. Sie verströmt einen intensiven, zitronigen Duft. «Sie heisst Buddhas Hand», sagt Rodin. Fruchtfleisch, Saft und Kerne enthalte sie nicht. Stattdessen reibe man sie in ein Risotto oder hoble sie in einen Salat. Ein paar Schritte weiter wächst die Kaviarlimette, die ihren Namen wegen ihrer Fruchtfleischkügelchen trägt.

Schliesslich die kirschengrosse Eremorange, eine aus den USA stammende Kreuzung aus der Australischen Wüstenlimette und der Süssorange. Sie schmecke gleichzeitig süss und sauer, sagt Rodin. «Mich erinnert sie an ein Fruchtbonbon.»

Und dann zeigt Rodin seinen Liebling: die japanische Yuzu, die aussieht wie eine rundliche Zitrone. «Aber sie schmeckt so anders, so komplex», schwärmt Rodin. «Nicht nach Zitrone, nicht Mandarine. Einfach Yuzu.» Saft enthält die

ES IST EIN eisig kalter Morgen, über Nacht fiel Schnee. Doch auf dem Landwirtschaftsbetrieb von Niels Rodin herrscht Hochsaison. Der 47-Jährige steht inmitten eines Gewirrs sattgrüner Blätter. Hier und dort leuchtet etwas Gelbes oder Oranges aus dem Dschungel in seinem Gewächshaus im Waadtländer Dörfchen Borex. Rodin ist der einzige Zitrusfrüchtebauer der Schweiz – im Spätherbst und im Winter ist Erntezeit.

Gepflückt wird von Hand, die Mengen sind klein. Dafür sind die einzelnen Früchte umso kostbarer. Gewöhnliche Zitronen, Mandarinen oder Orangen sucht man bei Niels Rodin vergebens. Von den rund 200 verschiedenen Zitrusfrüchten, die in

«Es bringt nichts, wenn ich normale Orangen anbaue – das können andere besser»

NIELS RODIN



1 BUDDHAS HAND

Buddhas Hand gilt als eine der begehrtesten Zitrusfrüchte überhaupt. Ihr Name rührt daher, dass sie eine der Lieblingsfrüchte Buddhas gewesen sein soll. Bis heute dient die sonnengelbe, bis zu 20 Zentimeter grosse Frucht bei buddhistischen Zeremonien als Opfergabe – in China auch als Neujahrs Geschenk

2 SÜSSORANGE

Süssorangen entstanden einst in Asien aus Kreuzungen zwischen Mandarinen und Pampelmusen. In Europa sind sie seit dem 15. Jahrhundert bekannt, anfangs wurden sie fast ausschliesslich in Portugal angebaut. Heute gilt die Süssorange als am häufigsten angebaute Zitrusfrucht der Welt. Unterschieden werden Blondorangen, Navelorangen und Blutorangen, von denen es wiederum verschiedene Sorten gibt

3 FAUSTRIME

Die Faustrime ist eine Kreuzung aus der Australischen Fingerlimette und der Limequat. Ihre Schale riecht parfümiert, ähnlich wie Zitronengras. In Australien dienen die Blätter als Marinadengewürz. Die länglichen Früchte werden ähnlich verwendet wie die Kaffirlimette

4 MENTON-ZITRONE

Seit dem 17. Jahrhundert werden an den Berghängen um die südfranzösische Stadt Menton Zitronen angebaut. Um das Jahr 1800 sollen es rund 80 000 Zitronenbäume gewesen sein. Im 19. und 20. Jahrhundert wäre der Anbau fast in Vergessenheit geraten – seit einigen Jahren nimmt er wieder zu. Im Jahr 2015 erhielt die Menton-Zitrone die Auszeichnung Indication géographique protégée (IGP) als traditionelle und typische Spezialität der Region

Yuzu wenig, in der Küche wird aber auch die Schale gebraucht. Die Nachfrage sei enorm, sagt Rodin. Darum habe er rund 200 Yuzu-Bäumchen gepflanzt. Diese ergaben in der zweiten Novemberhälfte eine Ernte von etwas mehr als einer Tonne Früchte – sie sind verkauft bis auf das letzte Stück.

RUND 6000 SORTEN Zitrusgewächse gibt es. Aus einer Ur-Zitrusfrucht entstanden in Asien bereits vor mehreren Tausend Jahren zuerst die Pampelmuse, die Mandarine und die Zitronatzitrone. Durch Kreuzungen entwickelten sich daraus später Orangen, Limetten, Kumquats und vieles mehr. Ungefähr vor 2000 Jahren gelangten Zitronen, Zitronatzitronen und Bitterorangen in den Mittelmeerraum, später auch viele weitere Sorten. Von hier verbreiteten sie sich in die ganze Welt: «Ab dem 15. Jahrhundert war jedes Entdeckerschiff gefüllt mit Hühnern und Zitronen», erzählt Rodin.

«Die Hühner wegen der Eier und des Fleisches. Die Zitronen wegen ihres Vitamingehalts, mit dem man dem bei Seeleuten gefürchteten Skorbut vorbeugt.»

Viele Zitrusarten blieben aber Raritäten – einige führte Rodin sogar als Erster nach Europa ein. Das sei ein aufwendiges Unterfangen, denn Zitrusgewächse würden von diversen Krankheiten heimgesucht. Manche könnten in den Orangerainen in Spanien oder Süditalien ganze Ernten vernichten. «Deshalb ist bei Importen ein Pflanzenpass Pflicht, der bestätigt, dass die Pflanze schädlingsfrei ist», sagt Rodin. Um diesen Nachweis zu erbringen, lässt er neue Sorten in ein französisches Labor liefern, das die Pflänzchen ein ganzes Jahr lang in einer Art Quarantäne hält und untersucht.

Seine berufliche Laufbahn begann Rodin fernab der Landwirtschaft. In Lausanne geboren, absolvierte er ein Ingenieurstudium, das ihn zunächst in die Textilindustrie führte. Später wechselte er in die Finanzbranche – zuerst nach Lugano, später arbeitete er als Bankdirektor in Genf. Auf den Zitronengeschmack brachten ihn ein Misserfolg und ein Weihnachtsgeschenk. Der Misserfolg war ein Zitronenbäumchen, das er im Gartencenter kaufte und auf den Balkon seiner damaligen Genfer Wohnung stellte. «Im Winter nahm ich es in die Wärme – und es ging jämmerlich ein.»



Solarpanels und Wärmepumpen liefern Energie für die Gewächshäuser. «Heute kommen wir ohne Erdöl aus», sagt Zitrusfrüchtepionier Rodin

Um dieselbe Zeit kam er auf die Idee, einigen Freunden selbst gemachten Zitronenlikör, Limoncello, zu schenken. «Das war einmal etwas anderes als die Krawatten oder Manschetten, die in der Bankerszene sowieso jeder schon hatte», sagt er und lacht. Um die besten Zitronen für den Limoncello und die Ursachen für das Absterben seines Bäumchens zu suchen, begann Rodin im Internet zu recherchieren. Nächstelang las er sich durch Foren, sammelte Informationen von Züchtern – und stiess auf eine neue Welt.

Er begann, spezielle Sorten zu kaufen und anzupflanzen. Zuerst in seiner Wohnung, dann in einem angemieteten Keller, später in einem kleinen Gewächshaus. Vor sieben Jahren konnte er den Betrieb in Borex pachten, vor vier Jahren kaufte er ihn. Ganz bewusst verabschiedete er sich vom gut bezahlten Job bei der Bank, um seine Leidenschaft zum Beruf zu machen.

Dass diese einer Vielfalt an ausgefallenen Sorten gilt, hat auch unternehmerische Gründe. «Es bringt nichts, wenn ich normale Orangen anpflanze, das können andere besser», sagt Rodin. «Wenn man in eine gute, reife Orange aus Sizilien beisst, beginnt man vor Freude zu weinen.» Hier in der

Schweiz bringe man eine solche Qualität nicht hin. «Dafür hat es bei uns im Herbst zu wenig Sonne.» Deshalb hat er ein Label gegründet, mit dem er Orangen von handverlesenen Produzenten aus Sizilien importiert.

Die eigenen Spezialsorten hingegen gehen vorwiegend in die Spitzengastronomie. «Spitzenköche sind immer auf der Suche nach neuen, exklusiven Zutaten», sagt Rodin. So fungierten sie als Trendsetter, beispielsweise bei der Yuzu. Französische Gourmetköche kennen diese Frucht seit 40 Jahren – inzwischen ist sie auch in der «normalen» Gastronomie angekommen und bei Privaten mehr als ein Geheimtipp.

Diesen Boom möchte Rodin ausnützen. In Zusammenarbeit mit dem Waadtländer Technologiepark Agropôle will er dieses Jahr in Molondin VD 1000 Yuzu-Bäume pflanzen. Und zwar nicht in einem Gewächshaus, sondern im Freiland. Das macht die Produktion einfacher und viel günstiger. «Denn bei aller Freude für die Sorten muss man immer auch die Rentabilität im Auge haben», sagt Rodin.

Seine Zuversicht, dass seine Yuzu auch im Freien wachsen und einen guten Ertrag liefern werden, stammt aus den Erfahrungen jahrelangen Züchtens, Pröbelns und Ausprobierens. Im Anbau seien manche Zitrusfrüchte heikel, sagt er. Giesse man etwas zu viel oder zu wenig, verlören sie ihre Blätter. Und nicht bei jeder Frucht gelinge es, ihre Eigenschaften nach dem Import zu erhalten. Einmal habe er eine Grapefruit mit Birnengeschmack aus Japan eingeführt und angebaut, erzählt Rodin. «Die Pflanzen bekamen zwar Früchte; die schmeckten allerdings nicht nach Birnen.» Das liege daran, dass die Schweizer Böden anders seien als jene in Japan.

Deshalb war die richtige Pflanzunterlage für hiesige Klimaverhältnisse entscheidend. Denn ähnlich wie Apfelbäume oder Reben werden Zitrusbäumchen veredelt – also auf eine robuste Sorte gepfropft. Die Veredelungsunterlagen aus dem Mittelmeerraum seien zu wenig kälteresistent für das schweizerische Klima, erzählt Rodin.

Fündig wurde er schliesslich bei der Dreiblättrigen Orange, *Poncirus trifoliata*. Sie gilt als extrem frosthart und erträgt bis zu minus 25 Grad Celsius. Allerdings habe die Dreiblättrige Orange den Nachteil, dass sie relativ langsam wachse, sagt Rodin. «Deshalb probiere ich auch mit Kreuzungen aus *Poncirus trifoliata* herum und schaue mir auch andere Sorten an.» Ein langwieriges Unterfangen: Ob sich eine neue Veredelung bewährt, zeigt sich erst nach ein paar Jahren – wenn das Zitrusbäumchen ins Ertragsalter kommt.

ZITRUSFRÜCHTE SIND Winterfrüchte. Rodins Erntesaison beginnt Ende Oktober mit Limetten, Satsuma-Mandarinen und Kaviarzitronen. Von Mitte November bis Ende Dezember ist Hochsaison für Yuzu, Buddhas Hand oder Bergamotten. Im Januar folgen Zitronen-, Orangen- und Mandarinsorten, im März Pampelmusen und Kumquats. Den Abschluss macht im April und Mai die Konatsu, eine Kreuzung aus Yuzu und Pampelmuse.

Um finanziell nicht zu sehr vom Verkauf in den Wintermonaten abhängig zu sein, hat der Zitronenbauer sein Geschäft in den letzten Jahren noch stärker diversifiziert. Rodin führt uns in ein anderes Gewächshaus. Die Zitrusbäume stehen hier weniger dicht und sind weniger hoch als im dschungelartigen Hauptgewächshaus. Zwischen den Bäumchen und am Rand des Gewächshauses wachsen kleinere Pflanzen. Es sind Ingwer- und Kurkumastauden. Und im Freiland, hinter den Gewächshäusern, stehen, frisch verschneit, noch weitere Spezialitäten: Granatäpfel, seltene Himbeer-, Kirschen- und Apfelsorten oder gar verrückt anmutende Kreuzungen wie jene aus Aprikose und Kirsche.

Bei aller Extravaganz: Wichtig ist Rodin eine nachhaltige, sorgsame Behandlung seines Hofes und seiner Pflanzen. Die gesamte Produktion erfüllt die Anforderungen des Demeter-Labels, die Böden werden nach dem Prinzip der Permakultur bearbeitet. Spritzmittel verwendet Rodin nicht. Stattdessen zeigt er im Gewächshaus auf schmale Beutel, die da und dort an einer Pflanze hängen. Sie enthalten Nützlinge wie Schlupfwespen oder Raubmilben zur biologischen Schädlingsbekämpfung. Bei der Bestäubung helfen in der Schweiz gezüchtete Hummeln aus dem Kanton Thurgau. Und die Energie für die Gewächshäuser liefern Solarpanel sowie Wärmepumpen. «Heute kommen wir ohne Erdöl aus», sagt Rodin stolz.

So viel wie einst auf der Bank verdient Rodin zwar mit seinen Zitronen längst nicht. «Aber es reicht, um am Ende des Monats die Rechnungen zu bezahlen.» Und man spürt seine Leidenschaft, wenn er sagt: «Ich brauche zwölf Leben, um alles zu verwirklichen, was ich möchte.» Wobei: Sein grösster Wunsch ist im Grunde ganz einfach: Er will den Menschen helfen, die fruchtig-säuerliche Welt der Zitrusfrüchte zu entdecken. 🌍

ZEITREISE MIT

VERONIKA ELSENER
CHIEF MARKETING OFFICER VICTORINOX



In welche historische Epoche würden Sie gern einmal reisen? In die Steinzeit.

Warum? Damals diente ein scharfkantiger Stein als Universalwerkzeug. Mit der Zeit entwickelten die Menschen aber immer kleinere und präzisere Hilfsmittel. Ich sehe, mit welchen Technologien wir unsere Taschenmesser heute herstellen. Es nimmt mich Wunder, wie unsere Vorfahren die ersten Entwicklungsschritte meisterten.

Welche Errungenschaft aus dieser Zeit inspiriert Sie heute noch? Die Verarbeitung von Metall, die gegen Ende der Steinzeit begann. Aus Edelmetallen wurden Waffen und Werkzeuge hergestellt. Dies war ein bedeutender Entwicklungsschritt.

Welchen Rat würden Sie Ihrem 15-jährigen Ich geben, wenn Sie es in der Vergangenheit besuchen könnten? Angelehnt an das Zitat von Carol Dweck «Becoming is better than being» würde ich sagen: Mach deine Erfahrungen im Leben. Die guten wie die schlechten. Sei mutig und neugierig, auch wenn dabei Fehler passieren.

Welcher aktuellen Technologie prognostizieren sie viel Potenzial? Innovationen im Zusammenhang mit dem Klimawandel bieten Potenzial. Zum Beispiel «Carbon Capture». Gelingt es, CO₂ aus der Atmosphäre zu filtern und zu speichern, eröffnet dies ganz neue Möglichkeiten.

Welches Thema liegt Ihnen am Herzen, wenn Sie in die Zukunft blicken? Als frühere Primarlehrerin ist Bildung für mich zentral.

Wie soll man sich in Zukunft an unsere Zeit erinnern? Es muss unser oberstes Ziel sein, die negativen Auswirkungen der Industrialisierung zu überwinden. Geschichtsträchtig wäre der Wendepunkt, an dem alle bewusst beginnen, verantwortungsvoll zu handeln.