



DER ZITRAT MAGNAT

283 ZITRONENSORTEN. AUF EINE FRUCHT WARTEN IM SCHNITT 50 KÖCHE. EIN BAUM KOSTET BIS ZU 23.000 EURO. **MICHAEL CERON** UND SEIN LEBENDES ZITRONENMUSEUM.

Text: Georg Hoffelner, Fotos: Helge O. Sommer

Zitronen, die man im Supermarkt kaufen kann, sind alle sauer, haben nicht einmal einen Namen und sind auch noch vergiftet.“ Michael Ceron ist eigentlich ein fröhlicher Mensch, der stets einen lustigen Spruch auf Lager hat, doch dreht sich das Thema um 08/15-Säurekugeln, die netzweise in Einkaufstempeln herumliegen, hört sich der Spaß auf. „Das ist unsere aktuelle Zitronenkultur. Traurig! Jede meiner Zitronen kann man wie einen Apfel essen. Da bleibt nichts übrig.“

Seit über 20 Jahren kultiviert Michael Ceron Zitruspflanzen in seinem Paradies in Faak am See. Mit unglaublicher Leidenschaft und enormem Aufwand hat der Kärntner Züchter seine unfassbare Zitronen-Sorten-Ansammlung biozertifizieren lassen. Acht Jahre hat dieser bürokratische Akt gedauert: Heute tragen nicht nur 283 Topf-Zitruspflanzen-Sorten Bio-Siegel, sondern auch die gesamte Frucht-Ernte. „Soweit ich weiß, gibt es so etwas in ganz Europa nicht!“

Das Interesse ist enorm: Hochgerechnet gab es in diesem Frühjahr auf eine Frucht 50 Anfragen. „Wir können halt nicht mehr anbieten“, zuckt Ceron mit den Schultern.

Das hat den Grund, dass die Gruppe der Zitrat-Zitronen weniger Ertrag hat als die normalen Speisemitronen. Bis eine Frucht reif ist, dauert es über ein Jahr. Die Bäume sind auch noch nicht angewachsen. „Bei Zitrusfrüchten dauert sowieso alles sehr lange, das hängt damit zusammen, dass sie mit bis zu 800 Jahren sehr alt werden. Wenn man also einen Baum einsetzt, kann es an die sieben Jahre dauern, bis er anwurzelt“, erklärt Ceron.

Je unterschiedlicher das Klima ist, von wo die Pflanze herkommt, desto länger kann

es also dauern. Sobald sie aber im Boden verwurzelt ist, kann sie auch mehr Früchte produzieren. „Es gibt Sorten, die machen erst nach 60 Jahren die erste Blüte.“

Viele zum Teil unbekannte Zitronensorten zeigen uns, dass Zitrone nicht gleich Zitrone ist. Die Zitrone, die botanisch *Citrus limon* heißt, ist eine jahrtausendealte Kulturpflanze, die intensiv gezüchtet wurde. Das Ergebnis ist eine große Vielfalt von Zitronensorten. „Und eine Zitrusfrucht ist wie ein Computer. Jede Sonnenstunde wird aufgerechnet, bis das Soll erreicht ist, und dann erst ist sie fertig“, stellt der Zitronenexperte klar.

Dadurch, dass in den Alpen sehr unterschiedliche Wettersituationen vorkommen, gibt es Schwankungen mit bis zu sechs Monaten. Das gibt es bei Kulturen, die bei uns normalerweise im Garten wachsen, nicht. Da gibt es maximal Schwankungen von ein paar Wochen. Doch wie kann Ceron den Spitzenköchen seine Ware garantieren? „Köche, die unsere Zitronen bekommen, verwenden diese ja nicht tagtäglich. Die fragen schon sehr früh an, ich gebe rechtzeitig Bescheid, wann sie denn reif sein werden, und dann macht das Restaurant ein Wochenende Galamenu mit Zitronenthema.“ ▶

DAS ZITRUS-WUNDERLAND

Seit über 20 Jahren sammelt Bio-Zitrusbauer Michael Ceron Zitrusbäume aus allen Erdteilen. Eine private Sammlung, ein privates Bio-Zitrus-Zentrum. Ein Garten von internationalem Niveau, einzigartig in Österreich, denn er versammelt über 280 Arten von Zitrusgewächsen aus aller Welt. Ein botanischer Garten, in dem antike Sorten aus den Medici-Sammlungen des 16. Jahrhunderts zu bestaunen sind, seltene Arten und exotische Stücke aus dem Fernen Osten, Afrika, Amerika, aber ebenfalls neuere Arten aus der australischen Hemisphäre. Der gesamt 4000 Quadratmeter große mediterrane Garten ist zum Teil überdacht, seit 2015 gibt es eine In-doorauspflanzung im Gewächshaus.

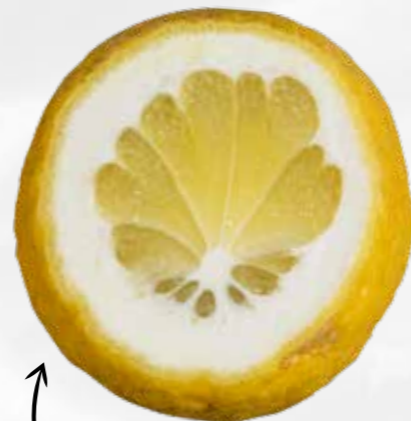
SÜSS-SAURE VIELFALT



Citrus sinensis Moro – wohl die beste Blutorange mit dem eigenwilligsten Geschmack. Eine Nachzüglernernte, denn bei der Haupternte in Winter sind sie wegen der Temperaturschwankungen fast ganz schwarz.



Eine Kreuzung aus Citrus meyeri und Citrus sinensis Doppio Sanguigno. Kurz: Meyer-Zitrone trifft auf Blutorange.



Eine Kreuzung aus Bitterorange und Grapefruit. Ihre Frucht ist orangenähnlich, aber bitter und kleiner.

Laut Ceron kann man etwa einen Monat vorher einschätzen, wann die gewünschte Zitrone letztendlich reif ist. Danach müsste man sich als Koch halt richten.

Im Zitrusgarten in Faak am See gibt es wie bereits angesprochen insgesamt 283 Sorten. Davon kennt die internationale Spitzengastronomie jedoch meist keine zehn Stück. Man muss sich erst einmal des unglaublichen aromatischen Potenzials bewusst werden, das in diesen unzähligen Zitronensorten steckt. Für alle Interessierten gibt es jedoch leider einen Wermutstropfen: Den Großteil dieser Zitronenarten gibt es kaum auf dem Markt. Und Ceron selbst kann auch nicht mehr anbieten, als er bis jetzt hat.

Es nutzt zudem auch keinem Koch etwas, wenn man ihm erklärt oder beschreibt, wie eine bestimmte Sorte schmeckt. „Darunter kann man sich ja nichts vorstellen. Daher handhaben wir das bis jetzt immer so, dass das ganze Küchenteam zu uns kommen muss, um zu verkosten!“ Ceron's eigene

Kochkünste sind überschaubar, aber ein Koch, mit dem er sich immer wieder austauscht, ist Hubert Wallner vom Seerestaurant Saag. „Selbst wenn ich ihm Früchte mitbringe, bei denen ich mir denke, dass sie höchstwahrscheinlich nicht zu verarbeiten sind, da sie einen ganz eigenen Geschmack haben, tüftelt er eine Zeit lang damit herum und entwickelt fantastische Aromen daraus.“ Auch Harald Irka ist Fan. Der Saziani-Stub'n-Mastermind etwa steht komplett auf Bergamotte. „Viele andere Köche mögen die eher nicht so, er fährt aber voll drauf ab. Das ist aber auch gut so, denn es gibt bei uns ja ohnehin eine große Vielfalt.“

Ein Highlight unter den Zitrat-Zitronen ist bestimmt die Sorte Crispifolia oder auch die Florentina. „Wenn man diese Früchte hauchdünn aufschneidet, wird man beinahe süchtig nach dem Zeug“, schwärmt der Zitronenpapst. Sorten wie Buddhas Hand sind natürlich schon seit Längerem in der Spitzengastronomie bekannt, aber da gibt es noch weitaus bessere Arten. Zudem wer-

den Buddhas Hands, die es zu kaufen gibt, meist viel zu früh geerntet, damit sie eben rechtzeitig und in gewünschten Mengen geliefert werden. „Das ist bei uns ganz anders. Da müssen Köche Geduld haben, denn erst wenn der optimale Punkt erreicht ist, schneide ich die Zitrone vom Baum, dafür hat der Koch am gleichen Abend die perfekte Frucht in der Küche. Frischer geht's nicht.“

Ceron verkauft auch ganze Bäume. Die gibt es bereits ab 100 Euro, manche kosten aber auch unglaubliche 23.000 Euro. „Geld verdiene ich aktuell nicht durch die Früchte, auch wenn ein Stück aktuell fast 60 Euro kostet.“ Nein, vielmehr durch Vorträge. Wöchentlich hat der Zitronenguru Tausende Besucher in seinen Vorträgen und die sind durchgehend begeistert.

Und die wichtigste Message gibt Ceron noch zum Schluss mit: „Richtige Zitronen schmecken überhaupt nicht sauer!“

www.zitrusgarten.com

Citrus medica Maxima: Die Früchte der Riesen-Zitronat-zitrone können unter optimalen Bedingungen bis zu vier Kilogramm schwer werden.



VIDEO:
Backstage beim
Zitronenpapst.
www.rollingpin.com/208

