



# Der Herr der Bio-Zitronen

**Gelb.** Michael Ceron züchtet über 280 Bio-Zitronensorten. Wo es nach Italien duftet und ein Baum 27.000 Euro kostet

VON ANJA KRÖLL

20 Schritte sind nötig, bis man mitten in Italien steht. Saftig gelbe Zitronen wachsen auf dem Baum vor einem, blassgrüne Limetten ein Stück weiter rechts davon und noch weiter hinten warten kleine Orangen. Dazwischen sitzt Michael Ceron. Jeans, zu den Früchten passendes gelbes Hemd, graue Haare. Der Herr der Zitruspflanzen. Auch wenn der 58-Jährige locker als Italiener durchgehen würde, ist ums Eck nicht die Adria, sondern der Kärntner Faaker See.

In seinem „Biozitrusgarten – botanisches Zentrum für Zitrusgewächse“ züchtet Ceron seit fast drei Jahrzehnten Zitronen-Sorten aus aller Welt. „Es begann mit einer Sammelleidenschaft für Zitrusfrüchte und hat sich ausgewachsen“, erklärt der Experte bei einem Rundgang durch sein Paradies.

## Bio-Klassifiziert

280 bis 300 verschiedene Zitruspflanzen findet man unweit von Villach. Alle sind biozertifiziert. Das Bio-Siegel sagt nicht nur etwas über die Qualität der Früchte aus, sondern auch über die Leidenschaft und Liebe ihres Züchters. Ganze acht Jahre hat es gedauert, bis neben den Topf-Zitruspflanzen, auch die Frucht-Ernte, die weitere 20 Schritte im hinteren Gewächshaus auf Mutterboden wächst, bio-klassifiziert war.

„Ich bin der größte Züchter von Bio-Zitronen Europas“, sagt der Bio-Bauer, dessen Karriere mit Balkonblumen begonnen hat. „Meine Eltern hatten eine Gärtnerei und wir waren bekannt für unsere Balkonblumen, was meinen Sie, wie die Leute geschaut haben, wie ich auf Zitronen umgestellt habe“, sagt Ceron mit einem Lachen. Nachsatz: „Die haben ja geglaubt, ich spinne.“

Heute denkt das keiner mehr. Im 4.000 Quadratmeter großen botanischen Garten findet sich neben antiken Sorten aus den Medicinensammlungen des 16. Jahrhunderts, exotisches aus dem Fernen Osten, Afrika, Amerika, aber ebenfalls neuere Arten aus der australischen Hemisphäre.

Und dann gibt es noch so etwas wie den gelben Superstar: Buddhas Hand. Die Ur-Zitrone mit einer markanten Form, die an Finger erinnert. Wie sie schmeckt? „Jedenfalls nicht sauer. Das tut keine meiner Zitronen. Eher nach Äpfeln, oder Birnen.“ Nachsatz: „Was man im Supermarkt kaufen kann, hat mit Zitronen nichts zu tun. Die Speisezitronen kommen unreif in die Geschäfte, da sie aber nur am Baum reifen, gibt es auch kein Nachreifen im Regal. Darum kennen die meisten nur Zitronen mit hohem Säuregehalt.“

Der Beweis mittels Reife-

test am Baum folgt sogleich. „Ganz leicht gibt sie nach, fühl“, sagt er im Gewächshaus mit dem Mutterboden. Hier sieht man die Zitrusfrüchte nicht nur, man riecht sie. Die Zitronenblüte hat mit zart weißen Vorboten begonnen. Geerntet wird zwischen Weihnachten und April. „Im Moment habe ich gar keine Buddhas Hand da. Nur als Topfpflanze. Alle abgegeben an Kooperationspartner.“

Verkaufte Ceron seine Zitronen früher an Spitzenköche aus Deutschland oder Österreich, wie Silvio Nickol im Wiener Palais Coburg, setzt er nun auf Partnerschaften. „Wir hatten 50 Köche, die auf eine Zitrone gewartet haben. Nun verarbeiten wir die Zitronen etwa mit Josef Zotter in seiner Chocolatier in der Steiermark.“

Hinzu kommen selbst eingelegte Produkte, die man im Shop in Faak kaufen kann. Um die 20 Euro kostet ein Glas. Der Preis für eine Topfpflanze geht von 70 bis 27.000 Euro. Inklusive genauer Einschulung beim Kauf der Bäumchen und, falls notwendig, Zitrus-Krisenintervention. „Wir haben Kunden, die sich melden, wenn der Baum ein Blatt abwirft. Sie mailen dann Bilder und ich erstelle Ferndiagnosen“, erklärt Ceron.

## Zitrone im Schlafzimmer

Und wie wirkt sich Corona auf den Zitrusgarten aus? Zwar hat Ceron geöffnet, aber Führungen oder Vorträge gibt es aktuell nicht. Der Verkauf läuft dennoch auf Hochtouren.

Als Tipp zur Überwinterung für Zitrusfrüchte empfiehlt der Experte insbesondere einen Raum: Das Schlafzimmer. Dort sei es nicht zu heiß und „es wird regelmäßig gelüftet“, sagt's und nimmt unter dem Zitronenbaum beim Eingang Platz. Im Hintergrund singt Adriano Celentano über die Sonne, im Vordergrund erzählt Ceron, dass dies sein Lieblingsbaum sei. 550 Zitronen habe er heuer zeitgleich getragen. Italien könnte genau in diesem Moment am Faaker See liegen.



Michael Ceron in seinem Element. Mit Buddhas Hand ist die Zitrone unter diesem Bild gemeint



Neu im Sortiment: Ceron's Zitronen können eingelegt mitgenommen werden

MARTIN RAUCHENWALD

## Der Zitrusgarten

### Mediterraner Garten

Der Zitrusgarten am Faaker See in Kärnten kann das ganze Jahr über besucht werden. Der 4.000 Quadratmeter große Garten ist zum Teil überdacht. Auch zur Ernte, die ab Weihnachten beginnt, erreichen die Sorten wie Buddhas Hand, Maxima und Co. im Zitrusgarten eine Länge von über 35 Zentimeter und ein Gewicht von knapp drei Kilogramm

### Zitronenblüte

Ab April beginnt in der Regel die Hauptblüte der Zitrusfrüchte. Bis zur Ernte, die ab Weihnachten beginnt, erreichen die Sorten wie Buddhas Hand, Maxima und Co. im Zitrusgarten eine Länge von über 35 Zentimeter und ein Gewicht von knapp drei Kilogramm

[www.zitrusgarten.at](http://www.zitrusgarten.at)



## Sein Name war Hase ...

... und er wusste von nichts  
Wenn Victor Hase – geboren 1834 – wusste, wie wenig bekannt er, aber wie bekannt seine Gerichtsaura heute noch ist. Der Jusstudent erklärte bei einer Befragung, immer wieder: „Mein Name ist Hase, ich weiß von nichts“. Er promovierte wenig später in Jena.

WIKIMEDIA COMMONS/UNBEKANNT

ANJA KRÖLL

MARTIN RAUCHENWALD