

# REISE DER WOCHE Waldviertel



## Die Mystik des Waldviertels

Entdecken Sie die Naturschätze und Kulinarik des Waldviertels rund um Ottenstein und Langenlois: Von Geheimtipps bis hin zu Pionierbetrieben. Die Highlights:

- 1 Den Stausee Ottenstein bei einem Vier-Gänge-Dinner mit regionalen Spezialitäten auf der Sonnenterrasse des Seerestaurants und einer Sunset Cruise erleben
- 2 Erlebnisbesichtigung im Schaugarten ARCHE NOAH in Schilfern bei Langenlois samt saisonalem Zwei-Gänge-Menü aus der Gartenküche; geführte, leichte Weinrieden-Genusswanderung auf dem Weinweg Langenlois mit Weinverkostung und anschließender Winzerjause
- 3 Schnupperfischen mit Guide am Schlossteich und Verkosten regionaler Bio-Produkte von Wild und Fisch. Anschließend privates Vier-Gänge-Dinner auf Schloss Ottenstein mit Aperitifempfang im Schloss-Innenhof und Führung hinter die Kulissen
- 4 Zeit zur freien Verfügung und Antritt der Heimreise

**Jetzt buchen:** 4 Tage, 3 ÜN, inkl. Frühstück im \*\*\*Wohlfühl-Hotel Ottenstein in der Nähe von Schloss Ottenstein. Nutzung der „Wellnessoase“ mit Außenpool, Biosauna und Dampfbad. Alle im Programm genannten Ausflüge. Termin: 11. bis 14. September 2022, ab 769 € p. P.

Weitere Reisen auf [lust-auf-oesterreich.at](http://lust-auf-oesterreich.at): Windmühle, Wein und Wellness im Retzer Land, die schönsten Gärten in Österreich, Traunsee-Kulinarik, u. v. m. ... Facebook/Instagram: #lustaufoesterreich @lustaufoesterreich

# Vitamin C vom Faaker See

Wo kaufen Haubenköche Zitronen ein? An der Amalfi-Küste? In Südostasien? Brasilien? Die Antwort: In Kärnten bei Michael Ceron

VON SOPHIE NEU

## LUST AUF ÖSTERREICH REISEN UND GENIEßEN MIT DEM KURIER



Michael Ceron hat fünfzehn Jahre gebraucht, bis seine Zitruspflanzenzucht in Faak am See Erträge brachte

PHOTOS: AM PLUS VERLEIH/PHOTOP (3); KIMPP CARB



Michael Ceron zieht mehr als dreihundert verschiedene Sorten Zitrusfrüchte, darunter einige besonders exotische wie die vielfingrige Buddhas Hand, und beliefert damit Haubenköche

ines Tages stand Hubert Wallner im Gewächshaus von Gärtner Michael Ceron. Der Haubenkoch wollte die Zitronen des Kärntners. Der hatte bis dahin nicht damit gerechnet, Geld mit den Früchten seiner Zitrus-Leidenschaft zu machen. Jahrelang kultivierte er eine wachsende Zitronensammlung in seiner Gärtnerei in Faak am See als Bio-Zierpflanzen – ohne daran zu denken, die Früchte zu essen. Dann kam Wallner. Heute beliefert Ceron Spitzenköche und hält Workshops.

Im normalen Handel spürt man zum Leidwesen von Ceron wenig Leidenschaft für die Zitrusfrüchte: „Wertschätzung für Zitronen gibt es nicht. Dass wir Orangen und Mandarinen essen können, ist schon klar, aber die Urzitronen, die Zedratzitronen, gibt es im Supermarkt nicht.“ Für Ceron sind gerade diese die richtigen Zitronen: „Die haben keine spürbare Säure und keine Bitterstoffe, die haben vollsten Geschmack.“ Manche der Früchte sind für ihn vergleichbar mit Trüffel oder einem guten Schinken. Er erzählt: „Ich habe Sorten, da schneidest du dir dünne Scheiben ab wie bei einem Prosciutto, da wirst du süchtig, da könnest du die ganze Frucht so wegnabern.“ Der Kilopreis einige dieser Zitrusarten beläuft sich auf bis zu 280 Euro.

### Alpen-Zitronen

Von der Ein-Euro-Ware, die man im Handel erhält, rät Ceron in seinem Buch „Zitronen: Essbare Freude“ ab. Sie ist selten reif, oft künstlich vergelbt und schimmelt schnell, wenn sie bio ist. Anders verhält es sich mit frischen Früchten aus dem Garten, wie er sagt: „Der Baum ist wie ein lebender Kühlschrank. Da nimmt man sich immer nur die weichste Zitrone herunter.“

Bis seine Bäume Früchte trugen, dauerte es. Ceron war fasziniert von italienischen Zitrusgärten, er begann die Pflanzen in der von den Eltern übernommenen Gärtnerei zu züchten. Es brauchte fünfzehn

Jahre des Experimentierens, um herauszufinden, welche Bedürfnisse die Zitronen im Kärntner Klima haben. „Es sind eben Pflanzen, die in Sizilien, Spanien und Griechenland wachsen und ganz sicher nicht am Faaker See. Im Sommer passt es alles. Aber der lange Winter, und das im Gewächshaus, da braucht es ganz andere Zutaten, damit sich die Pflanze wohlfühlt.“

Nachdem Ceron herausgefunden hatte, wie die Pflanzenerde auf den langen Kärntner Winter abgestimmt werden musste, wuchsen seine Zitronen besser. Vor zwei Jahren wurde er mit einer mehr als drei Kilo schweren Frucht belohnt: „Das ist schwerer als ein Ölkürbis“, staunt er heute noch.

Trotzdem unterscheidet sich das Leben der Zitrusbäume am Faaker See von dem der Pflanzen in Sizilien. In Kärnten dauert ihre Blütezeit fünf bis sechs Monate – im Süden ist sie nach einem Monat vorbei. Es fehlt den österreichischen Zitronen die durchgehende Wärme. Für Ceron macht das den Anbau umso interessanter: „Wir haben immer Blüten“. Die schönste Zeit im Gewächshaus ist für ihn im Dezember: „Da sieht man sie alle, die Früchte. Sie sind zwar nicht reif, aber äußerlich schauen sie schon so aus.“

Mit über dreihundert Sorten hat Michael Ceron einen Bruchteil der mehr als 1.600 Zitrusarten weltweit in seiner Sammlung. Die Sorten, die gut schmecken, stehen laut ihm aber alle im Gewächshaus beim Faaker See. Ausgelernt hat er auch nach sechsundzwanzig Jahren nicht: „Ich habe so seltene Sorten, dass voriges Jahr eine nach zwanzig Jahren das erste Mal geblüht hat.“



## JOHANNAS FEST

JOHANNA ZUGMANN\_AUTORIN UND GASTROSOPHIN

### Häppchen für den kleinen Hunger

Unlängst luden Manuela, mein Mann und ich unsere Freunde Rita und Gregor in ein Restaurant im Waldviertel ein. Gregor trudelte etwas verspätet ein, was unsere Cocker-Spaniel-Hündin Amy zum Anlass nahm, sich gleich einmal auf seinen Sessel zu setzen. Der reizende junge Ober drückte nicht nur beide Augen zu, sondern brachte auch gleich unaufgefordert einen großen Napf frischen Wassers für den vierbeinigen Gast. Als Gregor mit zehnmünziger Verspätung eintraf, wurde wortlos ein sechster Sessel an den Tisch geschoben. Unsere Amy hatte an diesem Tag noch gar nichts gefressen und so fasste ich mir ein Herz: Ich fragte den Kellner, ob er den Koch vielleicht dazu motivieren könnte, eine Schüssel Reis mit etwas Rindfleisch – es muss nicht gerade Tafelspitz sein – zuzubereiten. „Ich zahle auch gerne dafür“, stellte ich klar. Er werde in der Küche nachfragen, was möglich sei, aber jedenfalls hätten sie hier an Rindfleisch ausschließlich Tafelspitz. Den bestellten wir für uns drei Mal, Rita entschied sich für einen Schweinsbraten und Gregor für ein Wiener Schnitzel.

### Querverkostung

Amys Hauptspeise kam kurz, nachdem wir unsere Bestellung aufgegeben hatten. Manuela und ich entdeckten an unserer langjährigen Freundin eine bisher unbekannte Eigenschaft: ungezügelter kulinarischer Neugierde auf die Speisen der anderen. „Bitte schneid' mir ein Stück von deinem Schnitzel runter“, forderte sie ihren Göttergatten auf. „Den Tafelspitz muss ich auch kosten“, verlaubte sie, ehe ihre Gabel schon in meinen Röstkartoffeln gelandet war und ihr Manuela bereitwillig ein großzügiges Stück von ihrer Portion gekochten Rindfleischs heruntergeschnitten hatte. Während sich Rita die Spenden ihrer Missetzer – nicht eben zurückhaltend mit Apfeln und Schnittlauchsauce garniert – einverleibte, kam es zum Embargo: „Schnittlauchsauce kriegst' keine mehr, davon haben wir selbst zu wenig“, schob Manuela weiteren Zugriffen auf die begehrte Beilage einen Riegel vor. Ich fragte mich insgeheim, warum unser Gast wohl einen Schweinsbraten bestellt hatte, der bis dahin unberührt auf ihrem Teller erkalte. Wollte sie das billigste Gericht auf der Karte gewählt hatte? „Den packen Sie mir bitte ein, den esse ich zu Hause“, ersuchte sie den freundlichen Kellner und setzte ihre Kreuz- und Querverkostungen weiter fort.

Rita ist gertenschlank. Vielleicht turnen sie große Portionen ab, bei den kleinen Häppchen-Spenden bleibt die Übersicht über die konsumierten Kalorien hingegen aus. In Wien gab es einmal ein Restaurant namens „Lustig Essen“, in dem man heimische Spezialitäten in Tapas-Größe servierte. Das wäre das Richtige für Rita gewesen. Weniger im Kost- als im Fressmodus war Amy: Den für einen Bernhardiner mehr als ausreichend gefüllten Hundnapf verteilte sie mit ebenso großer Freude wie Gier, ganz so als gäbe es daheim nie was zum Futtern. – Wäre der Kellner mit der Alu-Folie nicht schneller gewesen, hätte sie sich glatt auch des von Rita verschmähten Schweinsbratens erbartet.



Die Mousse wird optional auf einem Spiegel aus Fruchtsauce angerichtet

### Info

**Klimafreundliche Anreise**  
Mit den ÖBB nach Villach, weiter mit der Regionalbahn bis Faak am See. oebb.at

**Cerons Zitronengarten**  
Der überdachte Garten hat ganzjährig von Montag bis Samstag und an Feiertagen für Besucher ab 10 Uhr geöffnet. [zitrusgarten.at](http://zitrusgarten.at)

**Alles über Zitronen**  
In Michael Ceron's neuem Buch „Zitronen: Essbare Freude“ vom Ampuls Verlag (24,90 €) verrät er, wie die Zitruspflanzen zu Hause überleben, was Zitronen ausmacht und einige seiner Lieblingsrezepte

**Urlaub am Faaker See**  
[visitvillach.at/de/faaker-see.html](http://visitvillach.at/de/faaker-see.html)

### Buttermilch-Zitronen-Mousse

Vorbereitung: 8 bis 10 Stunden  
Zubereitung: 20 min  
Portionen: 4

- 5 Blätter Bio-Gelatine
- 2 Bio-Zitronen Saft davon
- 500 ml Buttermilch
- 75 g Staubzucker
- 400 g Schlagobers

- Zitronensaft erwärmen
- Gelatine in dem gut warmen (nicht kochenden!) Zitronensaft auflösen
- Mit Buttermilch und Staubzucker verrühren
- Oben halb steif schlagen und vorsichtig unterheben
- 8 bis 10 Stunden kaltstellen
- Mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen
- Optional: Auf einem Spiegel aus Fruchtsauce mit frischer Minze, Himbeeren und Kaiserzitronen anrichten

Rezept von Haubenkoch Hubert Wallner aus „Zitronen: Essbare Freude“



Die Mousse wird optional auf einem Spiegel aus Fruchtsauce angerichtet

**Ausland**

**LINSBERG ASIA**  
Therme statt Ferne „Asiatischer Sommer“ Kurze Anreise, hoher Erholungswert „Adults only Resort“ Mitten im Grünen, fernöstliches Ambiente: Hotel-Spa, Haubenküche, asiatischer Garten, 2 Nächte ab 315,- / 3 Nächte ab 420,- p.P. im DZ. ☎ 02627/48000 [mail@linsbergasia.at](http://mail@linsbergasia.at) [www.linsbergasia.at](http://www.linsbergasia.at)

**Burgenland**

**KUKMIRN**  
DESTILLERIE PUCHAS  
WACHOLDER  
BEST OF GIN

**KUKMIRN NEU über 140**

**TOP-Prämierungen u. Auszeichnungen in 2 Jahren**

Gratis Versand [www.destillerie-puchas.at](http://www.destillerie-puchas.at) ☎ 03328/32 003 11  
Regionale TOP-Spirituosen und Edelbrände: Gin \* Whiskey \* Vodka \* Rum \* Wermut \* Edelbrände \* Liköre

**Steiermark**

**HITZEFREI & AKTIV im Bergsommer '22**  
AKTIVHOTEL WEISSER HIRSCH MARIAZELL

3 oder 4 Übernachtungen mit Genuss-Halbpension, Energydrink, Nordic Walking Stöcke Verleih, Benützung des Wellnessbereiches uvm. ab € 229,- ☎ 03882/31076 [office@weisser-hirsch.at](http://office@weisser-hirsch.at) [www.weisser-hirsch.at](http://www.weisser-hirsch.at)

**WERTE INSERENTEN!**  
Sie wollen Ihre Wortanzeige telefonisch aufgeben?  
☎ 05 1727 23000  
Sie wollen Ihre Wortanzeige per Mail aufgeben?  
[wortanzeigen@kurieranzeigen.at](mailto:wortanzeigen@kurieranzeigen.at)

**PUCHASPLUS**  
**TOP-Sommer-Special**

3 Thermentage/ 2 ÜN oder 5 Thermentage/ 4 ÜN € 79,- p.P./N. inkl. Therme von 12:00 – 12:00\*  
GRATIS Badeseen & Freibäder ☎ 03326/53310, [urlaub@puchaspluch.at](mailto:urlaub@puchaspluch.at) [www.puchasplus.at](http://www.puchasplus.at)

**Sommerschnäppchen**  
4 = 3 und 7 = 5 4 oder 7 Übernachtungen, Frühstück, Mittagsbuffet und 5-Gang-Abendmenü 4 x HP plus € 375,- p. P. 7 x HP plus € 625,- p. P. Kein Einbettzimmerzuschlag!  
PANORAMABAD, SAUNA, KRÄUTER-DAMPFBAD UND LACONIUM.  
HOTEL ALLMER direkt am historischen Kurpark BAD GLEICHENBERG ☎ 03159/2367 [www.allmer-hotel.at](http://www.allmer-hotel.at)

**WIRBELSÄULE Hüfte und Gelenke Vorsorgepauschale**  
HALBPENSION PLUS, Weiters pro Woche:  
3 x Teilmassage  
2 x Hydrojet  
1 Woche € 850,- 2 Wochen € 1.530,- 3 Wochen € 2.210,-. Kein Einbettzimmerzuschlag! Panoramabad, Sauna, Kräuterdampfbad und Laconium  
**Kältekammer**  
3 Minuten bei -110 °C  
HOTEL ALLMER Bad Gleichenberg ☎ 03159/2367.  
Weitere INTERESSANTE Pauschalen [www.allmer-hotel.at](http://www.allmer-hotel.at)

**REISE AKTION AM SONNTAG**

**TOP-Angebot**  
Bewerben Sie Ihr Top-Urlaubsangebot in Österreich's größter überregionaler Qualitätstageszeitung zu einem sensationellen Pauschalpreis! Mehr Informationen für Ihren erfolgreichen Werbetauftritt unter ☎ 05 1727 23000.

VAMED VITALITY WORLD

the relaxing way of life

Keine Verspätung. Kein Stau. Kein Stress.  
Nur Wellness und Wohlbefinden.

Jetzt Österreich Wochen in den Resorts der VAMED Vitality World buchen! [vitality-world.com](http://vitality-world.com)