

Buddhas Hand gehört zu den außergewöhnlichen Zitrusfrüchten im Garten von Michael Ceron. Die schwerste, die er bisher geerntet hat, wog 3,8 kg.

süß und salzig eingelegten Zitronen und reinem Zitronensaft. Und um gut wachsen zu können, brauchen Zitronenbäume eine spezielle Erde und Dünger. Auch seine Erfahrungen für die Hege und Pflege der Gewächse gibt Michael Ceron gern an interessierte Besucher und Käufer weiter. Selbst Meisterköche sind inzwischen auf den Geschmack der Zitrusfrüchte vom Faaker See gekommen.

Das Land ...

... wo die Zitronen blühen – ja, das ist ohne Zweifel Italien. Doch auch am Faaker See im österreichischen Bundesland Kärnten wachsen und duften **Zitrusfrüchte** aus aller Welt.

uddhas Zitronen und viele andere Zitrusfrüchte haben ihr österreichisches Dasein dem passionierten Gärtner Michael Ceron zu verdanken. Denn sie sind seit 26 Jahren seine große Sammelleidenschaft. Auf 4.000 m² kultiviert er heute in der Nähe des Faaker Sees über 300 Sorten aus aller Welt – von der Speisezitrone über Orangen, Limetten, Mandarinen, Pomeranzen bis hin zu Bergamotten und Papedas. Darunter sind auch so exotische Exemplare wie die Hand Buddhas (Citrus medica Digitata) mit ihren vielen ausgestreckten Fingern, und die wie viele andere Zitrusfrüchte ihren Ursprung in Asien und Indien haben, wo sie bereits seit Jahrtausenden kultiviert werden. Kein Wunder, dass auch ein riesiger Buddha im Zitrusgarten einen exponierten Platz gefunden hat.

Aus Leidenschaft wurde ein Unternehmen

Begonnen hat in Faak am See alles mit einer privaten Sammlung von Zitrusgewächsen. Denn in diese hatte sich Michael Ceron, der aus einer Gärtnerfamilie stammt, in Italien verliebt. Genau-

er gesagt in den toskanischen Gärten und Anwesen der Medici, der einst einflussreichsten Florenzer Familie. "Die Medici waren die ersten Zitrussammler- und Züchter in Europa", so Ceron, der selbst als Gärtner, wie er sagt, von der Vielfalt der großartigen Früchte mit ihren besonderen Größen und Formen überrascht war. So war seine Leidenschaft entfacht, und er brachte ein Zitrusgewächs nach dem anderen in seine kärntnerische Heimat, darunter auch antike Sorten aus den Medici-Sammlungen wie die Petrella. Diese Liebe zu den Zitrusgewächsen und -früchten wuchs schließlich mit viel Zeit, Aufwand und Geduld zu einem Unternehmen heran,

das sich vor allem auf den Verkauf von Topfpflanzen spezialisiert hat - und das in Bioqualität. Und wie Michael Ceron versichert, als einziger zertifizierter Zitrusbetrieb in Europa. "Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht", so der Gärtner, "Zitrusfrüchte als Lebensmittel zu produzieren." Und auch der Kauftrend der Kunden, so seine Erfahrung, gehe genau in diese Richtung. Und so werden neben dem Verkauf der Pflanzen, die Früchte geerntet, alles wird verwertet, nichts wird verschwendet, versichert Ceron und bietet die Produkte im Hofladen des Zitrusgartens an. Das Angebot reicht von Marmelade, über Schokolade, Eistee, Sirup bis hin zu Limoncello,

Blüten und Früchte ohne Ruhepause

Gepflückt werden die Früchte an den Bäumen definitiv erst, wenn sie auf den Punkt reif sind. Denn im Reifeprozess werden Säuren und Bitterstoffe ab- und Geschmack aufgebaut. Das heißt wiederum, Zitronen können geerntet nicht nachreifen. Deshalb, so erklärt Ceron, gibt es im Handel meist unreife Früchte, die mit Konservierungsmitteln behandelt und so haltbar gemacht werden. Daher kennen die meisten Zitronen nur mit hohem Säuregehalt. "Mit diesen kann man zumindest ein Wiener Schnitzel beträufeln, lacht er und erzählt, dass Zitrusgewächse bis zu 800 Jahre alt werden. Mitunter sind sie erst mit 65/70 Jahren in der Pubertät und bilden erste Blüten. Um die 1.600 Sorten seien weltweit registriert und klassifiziert. "Es gibt sicherlich viel mehr", schätzt er. Denn in Asien, wo die meisten Zitruspflanzen wachsen, wird nicht jede Sorte und Art erfasst.

Übrigens haben Zitruspflanzen die Eigenart, gleichzeitig zu blühen und zu fruchten. Und besonders schön blühen sie im Winter. Dann reift unter anderen auch die Hand Buddhas. Sie wird gelb und bekommt eine dicke Schale. In China ist sie ein traditionelles Neujahrsgeschenk, gilt als Symbol für Glück, Zufriedenheit und ein langes Leben.

BÄRBEL ARLT











Im mediterranen, teils überdachten Bio-Zitrusgarten in Faak am See gedeihen 300 Zitrussorten – darunter panaschierte Limetten, Zedratzitronen aus Kalabrien, die uns allen bekannte Speisezitronen, Zitronen der vier Jahreszeiten sowie panaschierte Zitronatzitronen (v. l.). Auf 4.000 m² sind auch seltene Arten aus vielen Regionen der Welt zu entdecken, so aus dem Fernen Osten, Afrika, Amerika und sogar Australien.