

KÜCHE

Heimische Exoten

Kaki, Kiwi & Co aus Österreich

Nice to meat you

Der Profi-Guide zu gutem Fleisch

Hohe Tonkunst

Töpfern leicht gemacht

bewusst kochen
magazin
2024

Ein Rockstar am Herd

ALEXANDER KUMPTNER IM INTERVIEW

TIPP

Wer nur einen Spritzer Zitronensaft braucht: kleine Einstichstelle mit einem Zahnstocher genügt!

Zitrusfrüchte vom Faaker See

Ein Ausflug in die Toskana, genauer gesagt in die Gärten der Medici, hat das Leben von Michael Ceron vor mehr als 30 Jahren nachhaltig verändert. Der Gärtnereibetrieb der Eltern war auf Balkonblumen für die Gastronomie spezialisiert, als der Junior unter der Sonne Italiens vom Zitronenfieber gepackt wurde. Also fing er privat an, Zitrusfrüchte zu sammeln. Nach und nach entwickelte sich das Projekt zur Lebensaufgabe. Inzwischen zieht der Kärntner auf einem 4000 Quadratmeter großen Areal in Faak am See über 300 Sorten – von der Meyer-Zitrone über Kaffirlimette bis hin zu Pomelos und Finger-Zedratzitronen findet man hier alles, was das Herz begehrt. Und das bio-zertifiziert. Auf Plastik und Co verzichtet Ceron übrigens auch bei den Töpfen. „Die sind“, so der 60-Jährige, „aus Ton und wurden ebenso wie Erde und Dünger von uns selbst entwickelt. Das ist eine perfekte Symbiose, die auch 50-60 % der möglichen Wetterlagen verzeiht.“ In den Verkauf gelangen Zitrone und Co übrigens erst nach zehn Jahren Pflege im Zitrusgarten, „so bekommt der Kunde ein sicheres Produkt.“ Zum Überwintern wandern die Bäumchen übrigens allesamt ins Glashaus, Erntezeit ist zwischen Dezember und März, danach werden die Früchtchen entweder im Haus oder in Zusammenarbeit mit handverlesenen Kooperationspartnern (Zotter Schokolade, Grill Fischspezialitäten) verarbeitet.

zitrusgartn.at



MICHAEL CERON

SÜSS EINGELEGTE BIO-ZITRONEN

Zutaten
4 Bio-Zitronen
500 g Bio-Rohrzucker
1 L Wasser

Die Zitronen heiß waschen und in Spalten oder Scheiben schneiden. Die Scheiben sollten nicht zu dünn sein, da sonst das Fruchtfleisch beim Kochen zu schnell zerfällt.

Zuerst die Zitronen in kaltem Wasser aufkochen, ca. 3 Minuten leicht köcheln lassen und abseihen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen, damit sich die Bitterstoffe aus der Schale lösen.

Einstweilen einen Liter Wasser mit 500 g Bio-Rohrzucker aufkochen und die blanchierten Zitronen dazugeben und langsam köcheln, bis die Flüssigkeit um ca. ein Drittel reduziert!

Nach Belieben Aromen wie Zitronenthymian, Nelke, Zimt oder Piment zufügen und noch heiß in Einmachgläser füllen und kühl lagern!