

JUDITH NEUHUBER

Zitronen – im 16. Jahrhundert waren sie ein Statussymbol und nicht zum Verzehr gedacht. Kein Wunder also, dass die einflussreiche Adelsfamilie der Medici aus Florenz diese gelben Früchte sammelte und in ihren Gärten anbaute. Bei einem Italien-Aufenthalt entdeckte Michael Ceron in diesen Gärten die Zitronensammlung und sein Interesse an den Früchten war geweckt. Seit mehr als drei Jahrzehnten sammelt der Kärntner nun selbst Zitrusfrüchte, die er daheim in Faak am See anbaut. Die Pflanzen verkauft er. Dazu gibt es eine Beratung, wenn sie kränkeln.

„Wir haben im Moment mehr als 330 Sorten, darunter Zitronen, Orangen, Limetten, Mandarinen, Grapefruits und Bergamotten“, erzählt Ceron. Inzwischen hat er dank seines toskanischen Partners Zugang zur Medici-Sammlung. Der Partner vermehrt die Pflanzen in der Toskana und Ceron kultiviert sie weiter in Kärnten.

#### Zitrusfrüchte statt Blumen

Ceron ist gelernter Gärtner, der den Betrieb seiner Eltern übernommen hat. Er stellte es infrage, weiterhin Balkonblumen für die Hotellerie zu züchten. „So schön diese Blumen sind, aber sie sind ein ökologischer Wahnsinn, weil sie nur ein paar Monate am Balkon sind.“ Wie gut, dass seine Sammelleidenschaft für Zitrusfrüchte geweckt war. Im Laufe der Jahre trug er so viele Pflanzen zusammen, dass er die Balkonblumen aus seinem Betrieb verbannte und vor rund 15 Jahren damit begann, die Gärtnerei zu einem Zitrusgarten umzubauen.

Rund 4000 Quadratmeter misst Ceron's botanischer Garten, in dem es Früchte zu entdecken gibt, die man so von einem Geschäft her nicht kennt. Ceron's Betrieb ist nach eigenen Angaben der erste in Europa, der Bio-Topfzitrusbäume anbietet.

Darunter befinden sich Exoten aus dem Fernen Osten, Afrika, Amerika und Australien sowie Ur-Zitronen, die sogenannten Zedratzitronen. Sie stammen ursprünglich aus Südostasien und wurden von Arabern und Seefahrern nach Europa gebracht.

# Zitronen sind sauer – von wegen

Michael Ceron sammelt und züchtet Zitrusfrüchte. Darunter sind Zitronensorten, die so rein gar nichts mit hiesiger Supermarktware zu tun haben.



Michael Ceron hat Erden und Dünger für Zitruspflanzen entwickelt.



Die Sorte Buddhas Hand ist in heimischen Geschäften nicht zu finden.

48 Sorten sind bekannt. „Die kultivieren wir alle“, erklärt Michael Ceron stolz. Die Früchte können bis zu 30 Zentimeter lang und rund vier Kilogramm schwer werden. „Zedratzitronen haben einen eigenen Zitronengeschmack, den man so nicht kennt“, erklärt Ceron. In vollreifen Früchten sind Säuren und Bitterstoffe abgebaut. Ihr Geschmack ist laut Ceron nicht in Worte zu fassen. Das will er ändern. „Wir entwickeln seit einem Jahr gemeinsam mit der Meduni Graz eine Zitronensprache. Gesucht werden Eigenschaftswörter, die den Ge-

„Wir entwickeln mit der Meduni Graz eine Zitronensprache.“

Michael Ceron, Gärtner

schmack von Zitronen präzisieren. Denn die Früchte sind mehr als nur sauer.“

Sauer sind allerdings die Zitronen, die in Geschäften angeboten werden – schlicht deshalb, weil sie unreif sind. In den Läden reifen sie auch nicht nach, denn „Zitrusfrüchte können nur am Baum reifen“, erklärt Ceron.

#### Ernte früh im Jahr

Zitrusfrüchte mögen es über Monate lang warm, sonnig, und sie bevorzugen trockene Luftverhältnisse. Und dennoch gedeihen sie in Faak am See prächtig, auch weil Ceron biozertifizierte Erden und Dünger entwickelt hat. Allerdings mögen die Pflanzen auch den Wechsel von warmen Tagen und kalten Nächten. Er ist für die Qualität der Früchte nötig. Haupternte ist schließlich zwischen Ende Dezember und April.

Um die Früchte haltbar zu machen, gibt es mehrere Methoden. Zum einen können sowohl die Zesten als auch der Fruchtsaft samt Fruchtfleisch eingefroren werden. Zum anderen können Salzzitronen, eine Köstlichkeit aus der marokkanischen Küche, hergestellt werden. „Wir machen Salzzitronen aus beinahe 250 Sorten“, erklärt Michael Ceron. Diese bietet er wie auch Zitronenhonig, Limoncello, Pralinen, Gin, Marmelade und Zitronen-Chili-Pesto im Feinkostladen seines Zitrusgartens an.



Die Früchte der Zedratzitronensorte Maxima können bis zu vier Kilogramm schwer werden. Sie sind die größten Zitrusfrüchte.