

Zitusträume wurden wahr

Michael Ceron hat in Faak am See Europas einzigen Biobetrieb für Zitrusarten im Topf und Fruchternte aufgezogen. Die Vielfalt von 283 Sorten ist hier einmalig zu erleben.

„KENNST DU DAS LAND, wo die Zitronen blüh'n ...“ Literaturfreaks wie Gourmets denken bei diesen Worten an das südliche Kärnten, an jene einmalige Region, wo Österreich, Italien und Slowenien aufeinandertreffen. Michael Ceron's Zitrus-Geschichte beginnt Mitte der 90er-Jahre. Der gelernte Gärtner versorgte einst die Hotels in Faak/See mit Blumen. Das, was ihn dabei wurmte: Nach der kurzen Sommersaison machten fast alle Häuser zu und die aufwändig gezogene Blütenpracht landete am Komposthaufen. „Da wollte ich einfach nicht mehr mitmachen“, erzählt Ceron. „Was mit viel Aufwand produziert wurde, war von einem Tag auf den anderen nichts mehr wert.“

SORTEN AUS DER GANZEN WELT

Wahrscheinlich war es bei der Evolution von Ceron's Ideen wie bei den Zitrusbäumen selbst, die unglaublich viel Zeit zum Wachsen brauchen. Bei manchen dauert es Jahrzehnte, bis sie Früchte tragen. 700 Jahre und älter können die Pflanzen werden. Die wertvollsten aus Ceron's Sammlung stammen aus den Gärten der Medici aus dem 16. Jahrhundert.

Es wachsen Zitronen, Grapefruits, Bergamotten, Pomeles, Orangen, Mandarinen, Limetten, Bitterorangen und Kumquats aus ganz Südeuropa, China, Indien, Südamerika, Afrika und Australien. Neben den 283 Zitrusarten gibt es unter anderem noch Avocadopflanzen und Bananenstauden zu bewundern – all das im 4.000 m² großen mediterranen Garten und im beheizten 800 m² großen und barrierefreien Glashaus.

Zitronen aus dem Geschäft rührt Ceron schon lange nicht mehr an – die werden nur unreif geerntet und sind außer sauer nur geschmacklos ... Er selbst greift da schon lieber zu einer „Florentina“ – die selbstverständlich mit der Schale gegessen werden kann. Mit einem Lächeln, dem unüberhörbaren Kärntner Klang in der Stimme. Das, was er sagt, ist so wohlthuend frei von künstlichen Marketingattitüden.

EIGENE ERDE, SPEZIELLER DÜNGER

In den 2 Jahrzehnten hat sich Ceron ein enormes Fachwissen erarbeitet, als Vortragender ist er international unterwegs. Eine spezielle Erdmischung und ein Dünger wurden entwickelt, erst dadurch gedeihen die Pflan-

EIN BESUCH WERT

Besuchen Sie den Zitrusgarten von Michael Ceron in Faak/See. Sie werden aus dem Staunen nicht mehr rauskommen. Nähere Infos unter www.zitrusgarten.com



RARITÄT.

Buddha's Hand – die wohl außergewöhnlichste Frucht aus Ceron's Zitrusgarten.

ZITRUS-PIONIER.

Michael Ceron.

zen im Kärntner Klima. Regelmäßig kommen Exkursionen von den Universitäten für Bodenkultur oder Weihenstephan, jüngst war auch ein Gast aus Chile hier, der ganz spezielle Fragen hatte...

Auch bei der Wahl der Tontöpfe überließ Ceron nicht dem Zufall. Hergestellt werden sie im toskanischen Montepulciano, in jenem Betrieb, der schon für die Medici Tontöpfe für deren berühmte Orangerien fertigte. 🍋

Ulrich Ahamer



Fotos (2) Martin Rauchenwald

WISSENSWERTES

GEFRAGTE SPEZIALITÄT

Gourmets spitzen auf die Zitrusfrüchte von Michael Ceron. Haubenköche wie Richard Rauch setzen sie kraft des intensiven Geschmacks liebend gerne ein. „Ich ernte zwar deutlich weniger als Bauern in Kalabrien, dafür schmecken meine besser“, sagt Ceron. Der steirische Schokokaiser Zotter fertigt nach Verfügbarkeit von Ceron's Raritäten feine Pralinen. Je 2 Stück gibt es von Buddha's Hand, der Kaiserzitrone, der roten Zitrone und der Riesen-Zitronen. In Salzburg haben die Virtuosen für frischen Fisch, die Grill GmbH aus Grödig, das außerordentliche Aroma der Faaker Früchte entdeckt. Das Unternehmen produziert Störfilet mit Buddha's Hand-Zitronen.