

ZITRONENZÜCHTER

Süß wie Zitronen

15. September 2011 17:10



Reife Zitronen sind nicht sauer, weiß Michael Ceron (im Bild mit einem Kikudaidai-Baum, auch bekannt als gerippte Blutorange). Seine raren Exemplare sind bei Spitzenköchen sehr begehrt.



Citrus limon florentina (toskanische Speisezitronen)



Citrus aurantium (Bizzaria di Mentone, galt lange als ausgestorben) und Citrus medica pompia (die prachtvolle römische Zitronat-Zitronen)

In einer Gärtnerei am Faaker See reifen Zitrusfrüchte, wie man sie selbst in Italien kaum noch findet. Georg Desrués fragte bei Züchter Michael Ceron nach

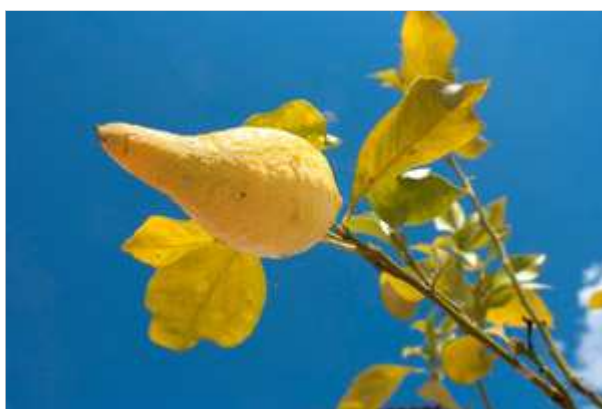
"Aber wo, richtige Zitronen schmecken überhaupt nicht sauer", sagt Michael Ceron und reicht dem unwissend Zögernden ein Stück der gelben Frucht - Schale inklusive. "Natürlich können Sie auch die Schale essen; erstens enthält die den Hauptanteil der Nähr- und Aromastoffe, und zweitens ist bei mir sowieso alles bio", insistiert der Zitronengärtner vom Faaker See. Dass sich die meisten Menschen vor der alles zusammenziehenden Kraft der Zitronensäure fürchteten, liege daran, dass sich im Handel fast nur Früchte fänden, die unreif gepflückt wurden und daher die Säure noch nicht abgebaut haben. "Ich nenne sie die anonyme, giftige Sauerzitronen", sagt Ceron und zählt zum Kontrast einige poetisch klingende Namen der mehr als 200 Sorten an Zitrusfrüchten auf, die er in seiner Kärntner Gärtnerei sammelt und kultiviert. Er spricht von der gefurchten Canaliculata und der johannesbrotbaumartigen Femminello Carrubaro, schwärmt von der länglichen Amalphitanum, von der riesigen Zedrat-Zitronen Maxima und von der bizarr geformten Buddhahand, einer sogenannten Fingerzitronen.

Unreifes Glumpert

"Wenn Sie heute einen Apfel kaufen, können Sie noch zwischen fünf oder sechs Sorten wählen, was zwar auch nicht viel ist, aber immer noch mehr als bei der Zitronen", sagt Ceron. Im leuchtend zitronengelben Hemd serviert er frischgepresste Limonade und dazu aufgeschnittene Zitronen, Limetten, Mandarinen, Orangen und Grapefruits, liebevoll angerichtet auf gelben und orangenen Tellern und präsentiert auf Servietten und Tischtüchern in eben diesen Farben. "Die Schale von dem unreifen Glumpert, mit dem uns der Handel überhäuft, ist natürlich nicht zum Verzehr geeignet; die dürfen Sie ja nicht einmal kompostieren, sondern müssen sie mit dem Sondermüll entsorgen", echauffiert sich der gelernte Gärtner, der einst sein Hobby zum Beruf machte. "Schon meine Eltern waren Gärtner und haben mich als Kind immer wieder hinüber nach Italien mitgenommen. Dort habe ich meine Leidenschaft für Zitrusfrüchte entdeckt", erzählt er und führt durch seine Gärtnerei, vorbei an unzähligen Bäumchen mit nie gesehenen Früchten daran - und dem Gebirgsstock der Karawanken als Hintergrund.



Citrus medica digitata (Buddhas Hand, eine der ersten Zitronen überhaupt)



Toskanische Speisezitrone

Eigene Bedürfnisse

Winterfest seien die Pflanzen selbstverständlich nicht und müssten deswegen die kalte Jahreszeit auch im Gewächshaus verbringen. "Natürlich ist es nicht einfach, in unserem Klima Zitrusfrüchte anzubauen, der viele Regen, die nächtliche Abkühlung durch die Berge - da braucht es schon sehr viel Erfahrung", sagt Ceron. Aber auch die Erde, der Dünger, das Substrat und der Topf müssten auf die jeweilige Sorte abgestimmt werden, weswegen er das alles selbst herstelle und erzeuge. "Jede Zitronenart ist dem Gebiet angepasst, in dem sie ursprünglich entwickelt und gezüchtet wurde, und hat deswegen ihre ganz eigenen Bedürfnisse", so Ceron.

Normalerweise wachsen Zitronenbäume erst südlich von Rom. Und in gewissen Mikroklimas wie etwa im französischen Menton, wo bestimmte Sorten auch dem Winter trotzen. Anderswo müssen die Bäume vom Frost geschützt werden. "Was den Zitronenbaum so besonders macht, ist, dass er Blätter, Blüten und Früchte in verschiedenen Reifestadien trägt, alles gleichzeitig und das ganze Jahr hindurch", sagt Ceron. Mit jedem sonnigen Tag gewinnt die Zitrone an Farbe und Zucker, bis sie irgendwann den Höhepunkt an Reife und Geschmack erreicht hat und drückweich ist, wie er sagt.

Geschmack in der Schale

Längst ist die heimische Spitzengastronomie, wie immer unermüdlich in ihrem Streben nach neuen Geschmäckern und Erfahrungen, auf den Zitrusgärtner aufmerksam geworden. Denn kochen ganz ohne Zitronensaft: Das schafft nicht einmal René Redzepi, wie der Superstar des auf lokale skandinavische Produkte reduzierten Nordic Cookings selbst zugibt. "Jede Woche rufen Köche - allen voran Steirerchef Heinz Reitbauer - bei mir an, manche würden am liebsten alles aufkaufen. Aber so viel produziere ich nun einmal nicht", klagt Ceron, der sich deswegen schon auf Plantagen in Sizilien und Andalusien umsieht, um dort besondere Sorten zu pflanzen. "Beim Kochen ist es noch wichtiger, dass sie biologisch sind, weil der Geschmack zu einem großen Teil in der Schale

sitzt und diese mitverköcht gehört", so Ceron weiter.

Marmeladen mit intensivem Geschmack

Womit er sehr wohl handelt, sind Marmeladen mit intensivem Geschmack aus Süß- und Bitterorangen, aus Mandarine und Bergamotte sowie Honig von Zitronen- oder Orangenblüten. Und auch die richtige Erde und den richtigen Dünger verkauft er - wie auch die Pflanzen selbst; diese allerdings zu einem ziemlich stolzen Preis. "Natürlich sind die nicht billig. Dafür erhalten Sie von mir die Garantie, dass sie auch lange leben. Sie können es ja probieren und so einen Zitronenbaum im Sonderangebot aus dem Baumarkt kaufen, der hält Ihnen dann gerade bis zum Winter - und dann geht er ein", sagt Ceron etwas pikiert. Denn die Billigpflanzen aus dem Diskonter würden meist falsch behandelt, etwa allzu oft in sizilianischem Substrat gepflanzt, obwohl die hiesige Erde viel feuchter sei als jene der Mittelmeerinsel.

Suchend geht Ceron durch seine Pflanzenreihen und greift nach einer Frucht, die einer Mandarine ähnelt, aber mit gelber Schale. "Eigentlich handelt es sich um eine Limette, die Pursha-Limette, kosten Sie das

einmal", sagt er. Die Frucht schmeckt angenehm frisch, weder süß noch sauer und trotzdem intensiv zitronig. "Wieso die im Handel nicht erhältlich ist, bleibt für mich ein Rätsel." Noch dazu, wo die Pflanze so viele Früchte trage und keiner komplizierten Haltung bedürfe. Aber das liege eben auch daran, dass der Verbraucher auf saure Zitronen geeicht sei - und gar nichts anderes kenne, so Cerons Vermutung. (Georg Desrues/Der Standard/rondo/16/09/2011)

Michael Cerons Zitrusgarten steht für interessierte Besucher offen. Infos unter www.zitrusgarten.com

© derStandard.at GmbH 2011 -

Alle Rechte vorbehalten. Nutzung ausschließlich für den privaten Eigenbedarf.

Eine Weiterverwendung und Reproduktion über den persönlichen Gebrauch hinaus ist nicht gestattet.