

«Für die meisten war ich ein hoffnungsloser Spinner»

In Florenz begann für Michael Ceron die Begeisterung für Zitronen – und damit ein langer Weg zu seinem einzigartigen Biozitrusgarten. Interview: Wilfried Oschischnig

Herr Ceron, ein Sprichwort besagt: «Sauer macht lustig.» Sie müssten also ein stets fröhlicher Mensch sein.

MICHAEL CERON (LACHT): Der Biozitrusgarten macht mich lustig, das stimmt schon. Allerdings nicht, weil Zitronen sauer sind, sondern wegen der schönen, abwechslungsreichen Arbeit. Richtig und reif geerntete Zitronen sind ja bekömmlich wie ein Apfel! Das überrascht auch unsere Gäste bei den Verkostungen immer.

Kärnten gehört nicht gerade zur mediterranen Klimazone. Wie kamen Sie auf die Idee, hier ein Schlaraffenland für Zitrusfrüchte zu gründen?

MC: Das kam nicht von heute auf morgen und ging schon gar nicht einfach. Nach der Fachschule für Gartenbau habe ich den elterlichen Betrieb übernommen. Eine klassische Gärtnerei, die auf Balkonblumen spezialisiert war, was also absolut nichts mit Zitrusfrüchten zu tun hatte. Ausschlaggebend war für mich ein Besuch in den Medici-Gärten in der Nähe von Florenz. Da hat es bei mir «click» gemacht, und meine Begeisterung für Zitrusbäume begann. Anfangs als Sammelleidenschaft mit immer mehr Bäumen und Sorten, bis wir schließlich den ganzen Betrieb zu einem botanischen Garten umgestaltet haben.

Sozusagen ein neuer, saftiger Geschäftszweig ...

MC: Schön wär's! Nein, das Gegenteil war der Fall: Es war ein Schlag ins finanzielle Nichts. Zehn, zwölf harte Aufbaujahre hat das gekostet. Damals war ich für die meisten nur ein hoffnungsloser Spinner. Sie dürfen nicht vergessen, dass es diesen Geschäftszweig überhaupt noch nicht gab. In ganz Österreich und Europa nicht. Ich musste mir das Wissen selbst Schritt für



Michael Ceron (56) war einer der ersten Absolventen der Gartenbaufachschule Langenlois. Der gebürtige Kärntner übernahm erst die elterliche Gärtnerei in Faak am See und gründete später den BIOZITRUSGARTEN, die in der EU einzige biologisch zertifizierte Zucht von Topfzitrone. www.zitrusgarten.at

Schritt erarbeiten. Wie man biologische Zitrusbäume in Kärntner Erde aussetzt und in Gewächshäusern kultiviert und freilich auch, wie man biologische Topfzitrone zieht. Es gab bei den zuständigen Bio-Kontrollstellen nicht einmal ein Formular für Zitrusfrüchte. Das hat schon viel Hartnäckigkeit gebraucht. Umso mehr freut es mich, dass wir heute der einzige bio-zertifizierte Betrieb für Topfzitrone in Europa sind und letztes Jahr bereits über 40 000 Gäste in unserem Biozitrusgarten begrüßen konnten.

Gibt es eigentlich den typischen österreichischen Zitronenfans?

MC: Das ist ein witziger Punkt: Zitronenbäume sind ein Gehölz, und das ist nach wie vor eine Männerdomäne. Das merken wir auch bei den Kunden, von denen viele zwischen vierzig und fünfundvierzig Jahren und männlich sind. Aber freilich kommt uns der Trend zum Garten und einem stärkeren Gesundheitsbewusstsein

entgegen, der Zitrusbäume für alle Gesellschaftsgruppen interessant macht.

Sie sagten, Zitronen seien nicht sauer ...

MC: Die Zitronen für die Supermärkte werden unreif geerntet. Das reicht vielleicht für eine Scheibe auf dem Wiener Schnitzel, aber ist ansonsten eine Katastrophe. Vor allem die konventionelle Ware ist zum Teil schwer von Chemikalien beeinträchtigt. Für eine richtig gute Bio-Zitrone sollte man sich Zeit nehmen und sie ausreifen lassen. Erst wenn eine Zitrone schön weich wird, baut sie ihre Säure ab und wird geschmackvoll. Dafür wird ihr allerdings im Handel nicht die Zeit gegeben. Das passt nicht ins System. Denn eine gute, reife Zitrone hält höchstens zwischen einer Stunde und drei Tagen.

Statt saurer Zitronen im Sackerl also Bio-Zitronen im Topf?

MC: Ja. Falls Sie richtig reinbeißen möchten und sich einen Aha-Effekt wünschen.