

Von sauer keine Spur

Am Kärntner Faaker See züchtet Michael Ceron über 240 verschiedene Zitronensorten, die sich in der heimischen Top-Gastronomie zunehmender Beliebtheit erfreuen. Ihr vielseitiges Aromenspektrum verleiht süßen wie auch pikanten Gerichten eine ganz besondere Note: von sauer keine Spur!

Text: Wolfgang Schedelberger, Fotos: Pepo Schuster

Info

ZITRONEN AUS ÖSTERREICH:

Neben Zitronen umfasst die Gattung der Zitrusfrüchte (Agrumen) auch Orangen, Mandarinen und Grapefruits, die sich jedoch in Österreich auch im Glashaus kaum kultivieren lassen. Dafür haben wir in Österreich einfach zu wenige Sonnenstunden. Zitronen unterteilt man generell in Frucht- und Zitronat-Zitronen. Zu den Fruchtzitronen zählt man auch Limetten und exotische Verwandte wie Kumquats, Limquarts oder Kalamansis. Frucht-Zitronen sind ganzjährige Pflanzen und eignen sich daher als „Zierpflanzen mit Zusatznutzen“, weil man ganzjährig eigene Zitronen ernten kann. Ein zehnjähriger Baum, der etwa einen Meter hoch ist, liefert bei richtiger Pflege zwischen 15 und 20 Stück im Jahr.

Die Zitrone ist in der heimischen Küche allgegenwärtig – und trotzdem wissen die wenigsten Köche darüber Bescheid, was diese vielseitige Frucht mit ihren hunderten verschiedenen Sorten alles kann. Kein Wunder, schließlich sind am Markt fast nur namenlose, unreife und daher saure Zitronen erhältlich, die sich bestenfalls zur Gewinnung eines fruchtigen Säuerungsmittels eignen. Dass sich mit dem Abrieb der Schale Desserts würzen lassen, sofern es sich um eine „unbehandelte“ Zitrone handelt, ist vielleicht auch noch bekannt. Aber sonst?

Anonym, unreif und zumeist vergiftet! So beschreibt Michael Ceron den traurigen Zustand, in dem sich praktisch alle in Österreich verkauften Zitronen dem Kunden präsentieren. Kein Wunder, dass sie sauer sind. Natürlich haben auch voll ausgereifte Zitronen einen gewissen Säureanteil, doch wird dieser – wie bei anderen Früchten – vom Fruchtzucker ausgeglichen.

Auf die Schale kommt es an

Ceron hat aus der elterlichen Gärtnerei in Faak am See in den letzten zwanzig Jahren einen blühenden Zitronenhain gemacht, in dem er über 240 verschiedene Sorten züchtet. Anfänglich züchtete er die Zitronen nur als Zierbäume, im Laufe der Jahre hat er sich jedoch mehr und mehr auch um die Früchte gekümmert. „Die Vielfalt ist unglaublich. Jede schmeckt anders, wobei mich vor allem die Zitronat-Zitronen interessieren, bei denen es um das Aroma der Schalen und nicht ums Fruchtfleisch geht“, erzählt Ceron.

Einige Zitronensorten, wie etwa die Buddha-hand, haben überhaupt kein Fruchtfleisch. „Bei ei-



240 verschiedene Zitronensorten hat Michael Ceron in seinem „Hain“ am Faaker See stehen. Sie unterscheiden sich in Farbe, Form, Größe und natürlich auch im Geschmack sehr deutlich voneinander

Foto: Pepo Schuster



Michael Ceron hat sein Leben den Zitronen verschrieben. Hat er sich anfänglich auf die Zucht von Zierpflanzen konzentriert, interessieren ihn jetzt mehr und mehr die unterschiedlichen Aromen der Früchte



ner Blindverkostung kommen die wenigsten Leute darauf, dass es sich um eine Zitrone handelt, sie schmeckt eher pikant und ist bei Köchen, die sie als Gewürz verwenden, extrem beliebt“, so Ceron. Oder die riesige Maxima-Zitrone, die bis zu zwei Kilo schwer wird und ebenfalls über ein ganz eigenes Aroma verfügt. Oder die Kaffir-Zitrone, deren Blätter in der Thai-Küche und in letzter Zeit auch in Cocktail-Bars extrem gefragt sind.

„Bei Obst und Gemüse ist der geschmackliche Unterschied zwischen Bio und konventionellem Anbau eklatant. Und wenn man, wie bei den Zitronat-Zitronen die Schalen verwendet, ist der Griff zu einer Bio-Zitrone für jeden Koch eigentlich Pflicht“, so Ceron, der seine Gärtnerei seit 2008 als zertifizierten Bio-Betrieb führt.

„Bio“ – ein Spießrutenlauf

Lebensmittel mit Gift zu besprühen kommt für Ceron schon aus prinzipiellen Überlegungen nicht infrage. Deshalb hat er in den vergangenen zwanzig Jahren eigene Dünger und Erden für Zitronenbäume entwickelt, mit denen sich der Griff in den Chemiekasten erübrigt. „Vor allem das Lavagestein, wie es vom Vesuv bis zum Ätna und natürlich auch an der berühmten Amalfi-Küste vorkommt, tut Zitronen besonders gut. Schlussendlich kommt es immer darauf an, für die jeweilige Pflanze am jeweiligen Ort den richtigen Topf, die richtige Erde und die richtige Dosis an natürlichem Dünger zu finden.

Ceron hält den Großteil seiner Zitronenbäume im Topf und überwintert sie im Glashaus. Alle werden nach strengen Auflagen biologisch gezüchtet, was natürlich auch kontrolliert wird. Doch als „Sonderfall“ – Ceron ist der einzige Züchter im deutschsprachigen Raum, der Zitronenbäume in Topfkultur kul-

tiviert – „passen“ die EU-weiten Bio-Verordnungen für seine Betriebsform mitunter nicht. So will er einige seiner Topfpflanzen im Glashaus in Beete umpflanzen, weil sie dann einfach mehr tragen und weniger anfällig sind. Allerdings müsste er dann wieder drei Jahren warten, damit er diese Zitronen als „Bio-Zitronen“ vermarkten dürfte.

Noch absurder stellt sich das Bio-Thema bei den Kräutern dar. Seinen köstlichen Zitronen-Eistee, von dem er aus handgepressten, vollreifen Zitronen täglich rund 50 Liter produziert, verwendet er Zitronenverbene als geschmackliche Abrundung. Diese hat er von einer deutschen Bio-Gärtnerei bekommen und in seinem Bio-Betrieb ausgepflanzt. Würde er seinen Eistee damit veredeln, dürfte er diesen jedoch nicht weiter als Bio-Eistee bezeichnen, weil die Kräuter nach der Umtopfung drei Jahre in der Erde stehen müssten, bis auch sie bio-zertifiziert werden können. Die einzige legale Alternative ist derzeit, getrocknete Zitronenverbene aus Marokko zu importieren. „Ich habe mich mit Herz und Seele dem biologischen Anbau verschrieben und bin der Erste, der für strenge Kontrollen eintritt, damit nicht Trittbrettfahrer Konsumenten täuschen. Aber was hier passiert, ist eine Frechheit, mit der die Interessen großer Erzeuger auf Kosten kleiner Betriebe geschützt werden“, ärgert sich Ceron wohl zu Recht.

Es gibt keine sauren Zitronen

Zurück zum Bio-Eistee. Dieser schmeckt wie eine fruchtige Limonade, ist aber nicht nur erfrischend, sondern auch belebend. Im Gegensatz zu herkömmlichen Eistees verwendet Ceron grünen Tee, den er mit dem Saft vollreifer Zitronen und ein paar Kräutern verfeinert. Auf den Zusatz von Zucker kann er weitgehend verzichten. Wie das geht?

„Bei Obst und Gemüse führt kein Weg an Bio vorbei, auch wenn die Gesetze absurd sind.“

MICHAEL CERON



„Zitronen sind nicht sauer. Eine vollreife Zitrone esse ich wie einen Apfel, bei manchen Sorten sogar mit der Schale. Lässt man eine Zitrone am Baum ausreifen, baut sie mit jeder Sonnenstunde kontinuierlich Säure ab, bis sich ein harmonisches Geschmacksbild ergibt. Eine hohe, unangenehme Säure zeugt immer davon, dass die Frucht unreif geerntet wurde. Das gilt übrigens für fast alle Früchte. Egal ob Apfel, Birne oder Marille, unreif schmecken sie sauer und bitter“, weiß Ceron.

Wieso dennoch fast alle handelsüblichen Zitronen sauer sind, hat natürlich einen Grund. Eine vollreife Speise-Zitrone, aus der vor allem Saft gewonnen wird, hält sich nur ein paar Tage. Eine unreife, deren Schale mit Konservierungsstoffen und Wachs behandelt wurde, jedoch viele Woche. Allerdings reifen Zitronen im Gegensatz zu anderen Obstsorten nicht nach. Einmal sauer, immer sauer!

Zitronat-Zitronen, bei denen es nicht um Saft und Fruchtfleisch geht, sondern um das Aroma der Schalen, sind da weniger heikel. Abgewaschen (was man laut Ceron auch bei Bio-Zitronen vor dem Einlagern tun sollte) halten sie bei kühler Temperatur und Lichtgeschützt rund zwei Wochen ohne merkbaren Qualitätsverlust. Prinzipiell gilt natürlich auch hier: je frischer, desto besser. Zitronat-Zitronen dienen vor allem zum Würzen, eignen sich aber auch perfekt zum Kandieren und Einlegen sowie zum Herstellen von Eis.

Partnerschaft mit „Zitronen-Guru“

Fast jede Woche fährt Ceron über den Apennin in die Toskana, um seinen Mentor Oscar Tintori zu besuchen. Er hat die größte Sammlung historischer Zitronensorten, die zu einem guten Teil auf das Engagement der Medicis im 16. Jahrhundert zurückgehen.

Von dort bezieht Ceron auch die jungen Zitronenbäume, die er dann am Faaker See großzieht. In der Sonne des Südens gedeihen sie einfach schneller als im Kärntner Glashaus. Ceron vertreibt übrigens auch die unglaublich aromatische Orangen- und Zitronenmarmeladen von Tintori. Außerdem lässt er sämtliche Tontöpfe für seine Zitronenbäume nach eigener Maßgabe von einer Manufaktur in der Nähe von Siena fertigen.

„Das meiste, was ich über Zitronen weiß, habe ich von Oscar Tintori gelernt. Er gilt in Italien als der Zitronen-Experte schlechthin und besitzt die umfangreichste Sammlung an alten Sorten. Erst mit der Zeit lernen die Italiener zu schätzen, wie wichtig es ist, diese genetische Datenbank zu erhalten, denn auch bei unserem südlichen Nachbarn war in den letzten Jahrzehnten ein Trend zu ertragsstarken Einheitsorten zu beobachten“, weiß Ceron. Kein Wunder, wenn die Exportmärkte vor allem billige, saure Saftzitronen verlangen.

Bei diesem Thema verzieht Ceron sein Gesicht, wie wenn er selbst gerade in eine saure Zitrone gebissen hätte. Ihm ist es ein Herzensanliegen, das Wissen um Zitronen „wie ein Wanderprediger“ zu vermehren und den Konsumenten das gesamte geschmackliche Spektrum von Zitronen näherzubringen. Seine bevorzugten Partner sind dabei Spitzenköche wie etwa Hubert Wallner vom benachbarten Wörthersee. „Mit manchen Zitronensorten konnte ich gar nichts anfangen, weil sie mir einfach nicht geschmeckt haben. Aber der Hubert Wallner zerteilt dann die Zitronen und findet kulinarische Einsatzmöglichkeiten, auf die ich in meinen kühnsten Träumen nicht gekommen wäre. Aber deshalb ist er ja auch Koch geworden, und ich ein Bauer“, so Ceron.



Buchtip

KOCHEN MIT ZITRUSFRÜCHTEN:

Dieses kleine Büchlein enthält zwar nur zwei Dutzend Rezepte, als Inspiration, um mit Zitrusfrüchten zu kochen, ist es jedoch perfekt, weil es sehr unterschiedliche Rezepte enthält. So gibt es Rezepte für Pasta und Risotto, für Salate, Meeresfrüchte, Fisch, Kalbfleisch, Steinpilze, Hirsch, Hase, Fasan, Huhn und Ente etc. www.zitrusgarten.at

Die Gäste überraschen

Hubert Wallner liebt es, seine Gäste mit ausgefallenen Zitronensorten zu überraschen. Als Gag würde er das Kochen mit Zitronen aber keineswegs beschreiben.

Text: Wolfgang Schedelberger



Hubert Wallners Küche im Zwei-Hauben-Restaurant Bad Saag bei Velden ist für ihre Kreativität bekannt. Gerne spielt sich der talentierte Küchenchef auch mit der Präsentation seiner Gerichte. Wir hatten uns schon durch mehrere bemerkenswerte Gerichte gekostet, als uns als Hauptgang ein gebratener Seesaibling mit Eierschwammern, Melanzani und Zucchini aufgetragen wurde. Dann erschien Wallner persönlich am Tisch, um das Ganze noch mit dem Abrieb einer riesigen „Maxima-Zitrone“ zu vollenden. Wir staunten gleich doppelt. Zum einen, weil wir noch nie eine derart große Zitrone gesehen hatten, zum anderen, als wir den ersten Bissen kosteten. Natürlich erinnerte das Aroma irgendwie an Zitrone, aber auch noch an vieles andere mehr. Ein bisschen Vanille und eine sehr komplexe Bitternote, die einer Mandel ähnelte.

Dieser doppelte „Aha“-Effekt ist durchaus ge-

wünscht. „Gäste kommen ja zu uns, um etwas zu erleben. Also will ich ihnen auch etwas bieten, was sie vielleicht noch nicht kennen“, so Wallner.

Eine Maxima-Zitrone ist in privaten Haushalten eher selten anzutreffen. Zum einen ist sie nur schwer erhältlich, zum anderen schreckt der Stückpreis von 40 Euro doch den einen oder anderen Hobbykoch ab. Und zum Dritten ist sie auch für eine größere Tafelrunde wohl zu ergiebig, denn man verwendet ja in erster Linie die Schale zum Würzen.

Doch auch ein Hauben-Restaurant muss kalkulieren. Wie lässt sich der Preis von 40 Euro für eine Zitrone eigentlich rechtfertigen? Wallner erklärt das wie folgt: „Natürlich hört sich das teuer an, und wenn man sie nur zum Saftpressen verwenden würde, wäre das wohl verrückt. Wenn ich die Maxima-Zitrone aber als exquisites Gewürz betrachte, relativiert sich der Preis rasch wieder. Mit der Schale komme ich gut eine Woche aus, und aus dem Inneren mache ich bis zu zwölf Liter aromatisches Zitroneneis.“

Wallner verwendet also nicht nur die Schale, sondern auch das Innere der Zitrone. Diese wird in Schei-

ben geschnitten und in einer Marinade eingelegt. Aus den Abschnitten wird ein intensiver Fond gekocht.

Dass Zitronen und Fisch bzw. Meeresfrüchte gut zusammenpassen, ist bekannt. Auch Risotti und einige Pasta-Gerichte lassen sich mit Zitronen perfekt abrunden. Und wer sich ein bisschen mit der italienischen Küche beschäftigt, weiß, dass sie auch zum Würzen von Kalbfleisch hervorragend geeignet sind.

„Ich richte das nur mit Salz und Olivenöl gewürzte Kalbstatar zwischen zwei Zitronat-Zitronenscheiben an und übergieße es am Tisch mit ein bisschen Zitronenfond. Die Gäste sind immer ganz verwundert, wenn ich ihnen sage dass man das weiße Fruchtfleisch ruhig mitessen kann. Beim ersten Bissen sind viele noch skeptisch, schlussendlich schmeckt es jedoch fast allen“, erklärt Wallner.

Aber natürlich eignen sich Zitronen auch perfekt für die süße Küche. Im Winter kommen kandierte Zitrusfrüchte besonders gut an, im Sommer Zitroneneis. Intensität und aromatische Vielschichtigkeit dieser Zitrone überraschen mich immer wieder aufs Neue“, berichtet Wallner.



„Die Schalen von gereiften Zitronen haben ein sehr komplexes Aroma.“

HUBERT WALLNER