

Zuletzt aktualisiert: 23.09.2010 um 11:05 Uhr ([Kommentare](#))

Ein Experte für "saures" Bewusstsein

Michael Ceron (47) aus Faak betreibt den größten Zitrusgarten Österreichs. Er kennt 1600 verschiedene Sorten der mediterranen Früchte und stellt erstmalig am Alpe-Adria-Biofest aus.



Foto © Santner Michael Ceron ist von der Zitrone fasziniert - seit heuer ganz biologisch und mit eigens entwickeltem Dünger

Unverfälscht, qualitativ und mit großer Sorgfalt ausgesucht sind alle Produkte, die morgen beim Alpe-Adria-Biofest - präsentiert von der *Kleinen Zeitung* - in Klagenfurt vorgestellt werden. Heuer lautet das Motto: "Wir schauen aufs Ganze" - und genau das liegt Michael Ceron, Neo-Biobauer aus Faak am See, am Herzen. Er stellt erstmalig am Neuen Platz aus.

"Seit Februar sind wir zertifiziert und damit Österreichs erster Bio-Zitrusgarten", ist der 47-Jährige stolz. Mehr als drei Jahre hat er dafür Teile seiner traditionellen Gärtnerei, die er in zweiter Generation führt, umgestellt. Mehr noch. "Ich habe einen eigenen, natürlichen Zitrusdünger und ein Substrat entwickelt, das bei unserem Klima besten Ertrag bringt." Mit diesen Produkten fühlen sich die mediterranen Pflanzen laut dem "sauren Experten" auch bei uns problemlos gut. Und Ceron muss es wissen, schließlich versammeln sich in seinem riesigen botanischen Garten mehr als 220(!) verschiedene Sorten davon. "Meine private Leidenschaft ist ja seit heuer als Ausflugsziel bei der Kärnten Card gelistet", erklärt der Bio-Gärtner, der zusätzlich Zertifikate als ausgebildeter Innenraumbegrüner und Baumkontrolleur besitzt, Vorträge auf der Volkshochschule hält und obendrein als Grüner im Finkensteiner Gemeinderat Pionierarbeit leistet.

Vielseitige Frucht

"Mein Ziel ist es, in all meinen Tätigkeiten ein Bewusstsein zu schaffen und aufzuklären", resümiert Ceron, der es bedauert, dass der reguläre Handel nur einen Bruchteil der Vielfalt und vor allem keine ausgereiften Zitrusfrüchte anbietet. Persönlich präferiert er übrigens süße Varianten seiner sauren Ernte. Denn nebst Zitrusgarten und Gärtnerei gibt es seit heuer auch einen Cafébetrieb, "schließlich soll man auch das besondere Aroma unserer Früchte in Kuchen und Säften genießen!". Zukunftspläne? "Es wird bald ein Gebrauchsbuch für Kärntner Zitronengärtner geben und die Pläne für ein Plantagenhaus habe ich auch schon in der Lade. Also Langeweile ausgeschlossen", lacht Ceron.

DANJA SANTNER

Saure Fakten

Beginn. Als durch die EU 1995 die Einfuhrbedingungen für südländische Pflanzen gelockert wurden, begann Michael Ceron mit dem Aufbau seines Zitrusgartens.

Schau. Seit 2010 ist der Betrieb BIO-zertifiziert, auf 5000 Quadratmetern gibt es Kurioses wie etwa antike Zitrusgewächse aus der Medici-Sammlung.

Referenzen. Cerons Pflanzen waren heuer als Deko im ORF-Studio der Sendung "Sommerzeit" zu sehen und sind jetzt im neuen Backbuch von "Dr. Oetker" abgebildet.

Biofest. Alpe-Adria-Biofest am Neuen Platz in Klagenfurt. Beginn: Freitag, 11 Uhr. Mit Bio- und Fairtrade-Modenschau, Kunst, Gewinnspiel und Kinderprogramm.