

ECHTER SAFRAN (CROCUS SATIVUS)

«Ein Duft, der keinem anderen gleich»

TEXT & FOTOS Urs Oskar Keller

Rund um Kozani in Nordgriechenland liegt das Anbaugebiet des teuersten Gewürzes der Welt.

Die roten Blütenfäden des Echten Safrans werden in sorgfältiger Handarbeit geerntet, getrocknet und weiterverarbeitet. Ein Erntebesuch.

Sirtaki-Klänge, ein wackeliger Tisch und ein paar blaue Stühle drumherum, Knoblauchduft, der aus der Tavernenküche strömt – das ist Griechenland. Zu Griechenland gehört auch der Echte Safran, das teuerste Gewürz der Welt. Hier wird es seit Jahrhunderten produziert und vielfältig verwendet. Ins Dorf Krokos bei Kozani, 130 km südwestlich von Thessaloniki und 100 km Luftlinie vom Meer entfernt, verirrt sich normalerweise kein Fremder. Doch rund um den Ort mit dem passenden Namen – «Safran» heisst auf Griechisch «Krókos» – mit seinen 3000 Einwohnern wird viel edler Safran angebaut. Im griechischen Makedonien befindet sich auf 1200 ha das einzige Anbaugebiet des Landes. Griechischer Safran macht etwa 1,4% der Gesamtproduktion aus und stellt einen kleinen, aber wichtigen Wirtschaftszweig dar.

«Rotes Gold»

Der herbstblühende Safrankrokus ist ein eigenwilliges Gewächs – und die Verarbeitung kein Honigschlecken. Es handelt sich um eine mühevollen Arbeit, die aus Ernten, Auslesen und Trocknen besteht und von allen Safranbauern in dieser Gegend auf dieselbe Weise ausgeführt wird. In der Nacht sind die Blüten geschlossen, bei Sonnenaufgang gehen sie auf. «Es ist wichtig, die Blüten früh am Tag zu pflücken, damit die empfindlichen Stempel-fäden möglichst wenig dem Sonnenlicht ausgesetzt sind», sagt die safranbegeisterte Neupflanzerin Iliana Papanastas, die wir in aller Frühe auf ihrem Feld in Krokos antreffen. «Wenn die Blüte noch geschlossen ist, ist der ideale Erntezeitpunkt.» Das perfekte Erntewetter ist sonnig und trocken, damit die Blüten nicht feucht werden und zusammenkleben. ↳





Echter Safran (*Crocus sativus*) ähnelt dem Kleinen Krokus (*C. chrysanthus*) in unseren Gärten.

Trotz schmerzdem Rücken ist Pflückerin Athina das Lachen nicht vergangen.



↳ **Bücken, zupfen, sammeln**

Mitte Oktober hat im Norden Griechenlands der Herbst Einzug gehalten. Die Felder um Krokos sind mit zartvioletten Blüten gesprenkelt, die einen wunderbaren Kontrast zum grauen Himmel bilden. Beim Acker steht ein Schild «Achtung Krokos», damit die Schäfer mit ihren Schafen und Ziegen das Safranfeld meiden. Vorsichtig schreitet Efterpi Haralampidis über ihr Feld und zupft mit raschem Griff eine Blüte nach der anderen. Die Pflücker drehen die Krokusse mit drei Fingern, brechen sie dort, wo die Blätter ansetzen, und sammeln sie in ihren Schürzen, Körben oder Kübeln. «Es ist vor allem für Rücken und Beine eine anstrengende Arbeit», stöhnt Pflückerin Athina. Auch wegen Bienenstichen müsse man aufpassen. «Bienen lieben Safran!» Etwa 10 bis 14 Tage dauert die Ernte. Eine Arbeiterin schafft höchstens 80 g am Tag. Und das hat seinen Preis: 1 g Safranfäden kostet in einem griechischen Supermarkt rasch mal 4 €.

Wiederentdecktes Handwerk

Mittlerweile gibt es viele Produzenten, denn ein Safranbauer kann innerhalb weniger Wochen rund ein Viertel seiner jährlichen Einnahmen bestreiten. Wie die Quereinsteigerin Iliana Papanastas, die noch andere Jobs hat und mit den Safran-Einnahmen ihr neues Haus mitfinanzieren will. Seit der Wirtschaftskrise haben in Griechenland auch junge Leute wieder damit begonnen, Safran zu kultivieren und Landwirtschaft zu betreiben. Andererseits müssen für 1 ha Safran rund 4 t Knollen

gesetzt werden. Die Investitionen betragen zwischen 16 000 und 20 000 €, das schreckt viele Neueinsteiger ab. Zudem erfordert der Anbau von Safran viel Geduld und Sorgfalt. Nur gerade die oberste Humusschicht wird ein- bis zweimal im Jahr von Hand mit der Hacke gelockert. Von Zeit zu Zeit werden die Zwiebeln aus der Erde genommen, von neuen Zwiebeln getrennt – die Fortpflanzung erfolgt immer durch Zwiebelteilung – und versetzt. Zwischen den Reihen wird extra viel Platz gelassen, rund 45 cm, gerade breit genug für die Pflücker. Erntemaschinen könnten die empfindlichen Blüten beschädigen.

Die ganze Familie hilft mit

Der Safran in der Region rund um die Kleinstadt Kozani profitiert von den warmen Herbsttagen. Jung und Alt lassen die «normale» Arbeit ruhen und gehen auf die Krokusfelder. So auch Familie Karagounis: Tochter Eleni kommt aus Thessaloniki, Ioanna wohnt im Elternhaus, Mutter Efthalia schaut für das leibliche Wohl der Familie. Brüder, Schwestern und Schwägerinnen werden rekrutiert, und Vater Yannis befindet sich im Ausnahmezustand. Die grosse Garage des Hauses ist zur Safran-Manufaktur geworden. Ein intensiver Geruch liegt in der Luft, der vom Safran stammt, dem Hauptaromastoff, der Safran so unverwechselbar duften lässt. Er wird umso intensiver, je näher wir zur Trocknungsanlage mit einem einfachen Heissluftgebläse kommen. Um einen grossen Holztisch sitzen Frauen und Männer. In der Mitte liegen die Blütenblätter mit vereinzelt Blütenfäden auf einem Haufen. Die Hände der fleissigen Familienmitglieder sind gelbrot von den Krokusblüten und



Ein Korb voller Safranblüten – die Ernte eines Vormittags.



Familie Karagounis beim Auslesen der Safranfäden.

ihrem Farbstoff Crocin. Sie plaudern, gleichzeitig ziehen sie Stempelfäden aus der Blüte. Auch das ist eine aufwendige Arbeit, die mehrere Stunden dauert und an einem sauberen Platz durchgeführt werden muss, damit das wertvolle Gut nicht durch störende Staubpartikel verunreinigt wird.

Alte Prozedur

Es ist noch genauso wie vor Jahrhunderten: Man verwendet dieselben Techniken wie damals. Der einzige Unterschied ist, dass man früher zum Trocknen ein Holzfeuer anmachte, heute benutzt man Gebläse oder elektrische Öfen. Aber die Art und Weise, wie man pflückt, zupft oder trocknet, ist unverändert. Als Erstes werden direkt nach der Ernte die Blüten auf ein Sieb gelegt und mit warmer Luft bewegt, damit die violetten Blütenblätter abfallen und nur die Stempelfäden übrig bleiben. Diese werden in Siebkästen gelegt und bei rund 40 °C getrocknet. Dann folgt auf dem Tisch die Auslese. Routiniert schiebt Ioanna die Blüten mit einem Finger zur

Seite und entfernt die noch nicht weggeblasenen Staubfäden, der Rest landet im Kübel. Es sei wichtig, die Stempelfäden korrekt vom Griffel des Krokus zu trennen. Dabei werden auch die roten von den gelben Stempelfäden separiert, damit zum Schluss der rote Safran, das Endprodukt, übrig bleibt. «Wir wollen nur saubere Ware in Bio-Qualität», sagt Ioanna Karagounis. Wer die gelben Teile am «roten Gold» lasse, mindere die Qualität des Gewürzes, obwohl sich dadurch das Gewicht erhöhe.

Kooperative mit 1000 Produzenten

Danach wird der Safran an die Genossenschaft in Krokos abgeliefert, die ihn als Safranfäden oder gemahlen auf den Markt bringt. Die Genossenschaft ist für die Qualitätsprüfung, Verarbeitung und den weltweiten Vertrieb zuständig. Etwa 1400 € bezahlt sie den Erzeugern pro Kilo. Helen Kaliva, Geschäftsführerin der 1971 gegründeten «Kozani Saffron Producers Cooperative», erzählt: «Wir ernten und verarbeiten dieses Jahr rund 5 t Safran 2016 waren es noch 4 t. Davon die

Hälfte in Bio-Qualität. 70% gehen in den Export.» Der Genossenschaft gehören über 1000 Produzenten aus der Region an. Ihre Produkte sind seit 1999 mit der kontrollierten Herkunftsbezeichnung «Appellation d'Origine Contrôlée» (AOC) versehen. Ausser der Kooperation darf niemand mehr seinen Safran mit dem Namen «Krokos Kozanis» kennzeichnen. Damit wollen sich die Griechen nicht nur von den Ernten anderer Länder, die sie für minderwertig halten, distanzieren, sondern vor allem vor rufschädigenden Nachahmungen. Denn kein Gewürz wird häufiger gefälscht als Safran. In Paprikapulver gewälztes Nähgarn wird, mit Kurkuma versetzt, als Safranfäden gehandelt, gestossene Ringelblumen oder Färberdisteln als Pulver verkauft.

Renaissance des Schweizer Safrans

Safran wurde in Europa vor allem im Mittelalter angebaut. Auch in der Schweiz war die Kultur von grosser Bedeutung – davon zeugen die Safranzünfte in Luzern, Zürich und Basel, wo damals das



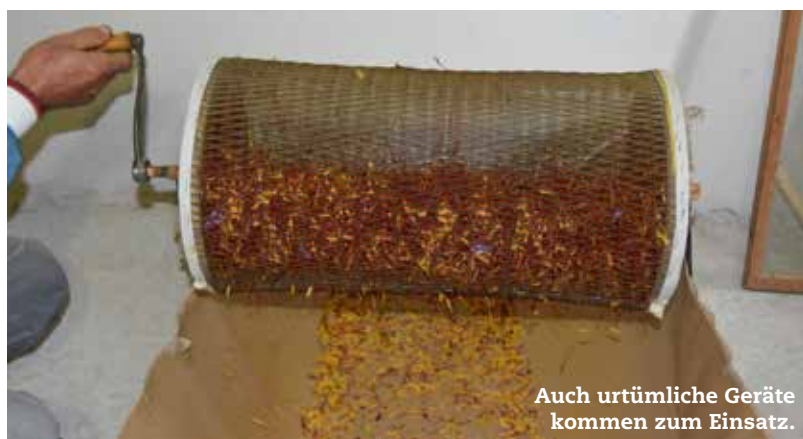
Safran im eigenen Küchengarten ernten?

«Ich habe in meinem Garten auch schon Echten Safran gesetzt. Leider haben sich die Pflanzen zu wenig vermehrt, darum habe ich die Kultur wieder entfernt», sagt Gärtnermeister Peter Lippus aus Widnau (SG). Das exotische Zwiebelgewächs *Crocus sativus* fühlt sich nicht überall heimisch. Pflege benötigt es hingegen kaum. Safranknollen aus Bioanbau gibt es etwa bei der Sativa Rheinau AG zu kaufen «Es ist wichtig, Safran an einem sonnig-heissen, geschützten Ort mit guter Drainage zu kultivieren – er mag keine Staunässe. Im Mittelland geht das am besten an einer Hauswand nach Süden», sagt Sativa-Geschäftsführer Amadeus Zschunke. Im Sommer gesetzt, kann man sich bereits im Herbst desselben Jahres über die ersten Safranblüten freuen. Der Anbau habe sich in den letzten Jahren gewandelt. «Früher», so Zschunke, «wurde im Süden, etwa in Spanien, recht viel Safran angebaut. Heute kommt Safran vermehrt aus anderen Regionen der Welt.» Der spanische Anbau findet neuerdings vielerorts in Gewächshäusern in Rinnen statt. Dort kann man mehrere Etagen übereinander anbauen und die Ernte ist weniger mühsam.

Bezug: Sativa Rheinau AG, Telefon 052 304 91 60 und www.sativa-rheinau.ch, ca. CHF 10.– (10 Zwiebeln *Crocus sativus*)



Die Familie von Neueinsteigerin Iliana Papanastas hilft bei der kniffligen Auslese.



Auch urtümliche Geräte kommen zum Einsatz.



Die richtige Trocknung ist essenziell für die Qualität des Safrans.



Die Blüten werden auf ein Sieb gelegt und mit warmer Luft bewegt.



↳ Handelszentrum für Safran lag und dessen Niedergang nach dem Safrankrieg in Falkenstein (SO) im Jahr 1374 begann. Im 20. Jahrhundert war die Safrankultur in der Schweiz praktisch zum Erliegen gekommen. Als Reaktion darauf gründeten die Bewohner des Oberwalliser Dorfes Mund (heute Naters) im Jahr 1979 die «Safranzunft Mund», die heute über 200 Mitglieder zählt. «Man vermutet, dass Safran in Mund seit dem 14. Jahrhundert angepflanzt wurde. Und damals nicht nur in Mund, mit Sicherheit auch in anderen Regionen im Wallis und wahrscheinlich auch in der übrigen Schweiz», sagt Zunftmeister German Jossen. Heute ernten in Mund 119 Produzenten auf einer Gesamtfläche von 18 000 m² jährlich 1 bis 4 kg Bergsafran. Die Nachfrage nach dem «roten Gold» übersteigt das Angebot deutlich. Mund besitzt ausserdem einen Safranlehrpfad. Vom Dorfzentrum aus gelangt man auf einen beschaulichen Rundweg, der durch Safranäcker und Wiesen mit imposantem Blick auf das Rhonetal führt. Auf der einfachen Wanderung gibt es derzeit sechs Stationen, die auf Deutsch und Französisch Aufschluss über die Munder Safrankultur geben.

Frischer Wind

Nach Auskunft von Claude-Alain Carron von der Agroscope-Forschungsgruppe «Gewürz- und Medizinalpflanzen» in Conthey (VS) gibt es in der Schweiz heute 30 bis 50 Safran-Produzenten. Das grösste Safranfeld mit 6000 m² bewirtschaftet Silvia Bossard (Tagora AG) seit 2007 im aargauischen Aristau. Im und rund um den Bündner Naturpark Beverin haben sich rund 30 Safran-Fans zur «IG Safran» zusammengeschlossen. «Einige bauen selbst Safran an, andere haben ein paar Pflanzen im Garten und wieder andere sind einfach interessiert», sagt Lilian Würth, Projektleiterin für Kommunikation und Produktentwicklung im Naturpark Beverin. Die Gruppe trifft sich ein- bis zweimal jährlich für einen Erfahrungsaustausch. Die gemeinsame Knollenbestellung organisiert Safran-Produzent Beat Ruffner aus Maienfeld. Der promovierte Biologe pflanzte 2009 seine ersten Safrankrokusse in der Bündner Herrschaft auf rund 1000 m² an. Im vergangenen Sommer wurde in Kooperation mit Jungbauer Jürg Adank ein zu-

sätzliches Feld von 3000 m² in Fläsch angelegt. Verkauft wird unter der Marke «Bündner Safran». Neben dem reinen Safran entstehen verschiedene Beiprodukte wie etwa Restfäden für Gin und Tee.

Appenzeller Safranliebe

«Es ist nicht so einfach, Echten Safran zu pflanzen, es müssen viele Faktoren stimmen», weiss auch Markus Wetter aus dem Appenzell. Für eine erfolgreiche Ernte brauche es viel Geduld, Pflege und Liebe. «Für mich ist es ein absolutes Herzensprojekt.» Markus Wetter denkt auch nach fünf Jahren nicht ans Aufgeben. 2016 zog er gar eine Kräuterpädagogin aus dem Tirol bei. Ebenso schützt er seine Pflanzen heute besser vor Tieren. «Wir hoffen auf einen gnädigen Wettergott, damit die Safranernte vielleicht heuer ein kleiner Erfolg wird. Klimatisch ist der Kronberg natürlich nicht mit dem warmen Walliser Bergdorf Mund zu vergleichen.» Die auf dem Kronberg geernteten Blüten werden jedes Jahr im November im Gipfelrestaurant mit einem mehrgängigen Safran-Gourmetmenü zelebriert. Markus Wetter: «Das motiviert mich, weiterzumachen.»

Küchengelb

Doch zurück nach Griechenland. Gemeinsam arbeiten sie bis spät in die Nacht. Denn der zartlila Safrankrokus ist zwar

hübsch anzusehen, aber er wächst nur wenige Zentimeter hoch, und wer ihn pflücken möchte, muss sich tief zu ihm herabbeugen. Und als wäre das nicht genug, muss die Ernte noch am selben Tag verlesen und getrocknet werden. Dennoch lieben die Menschen in Nordgriechenland diese Zeit, wenn über allem der Duft des trocknenden Safrans hängt. Safranbauer Vagelis Haralampidis: «Es ist ein Duft, der keinem anderen Duft der Erde gleicht.» Safran wurde in der Küche als Farbstoff benutzt, vor allem in Zuckerbäckereien. Man fand ihn auch bei uns früher in vielen Speisen, von der Fischsuppe übers Fleisch bis hin zu Süsseem. «Safran macht den Kuchen gebl», hiess es denn auch im Kinderlied «Backe, backe Kuchen». Im Safran-Restaurant «Tripokaridos» im Zentrum von Kozani kann man Fetakäse, frische Nudeln oder gegrilltes Gemüse mit Safran geniessen – hübsch garniert mit Krokusblüten. Kalí orexí – guten Appetit! •

Safran-Rezept auf Seite 70



Die «Crème de Safran» stammt vom grössten Safranfeld der Schweiz im aargauischen Aristau.