

HIMMLISCHE FÄDEN

aus kargen Böden

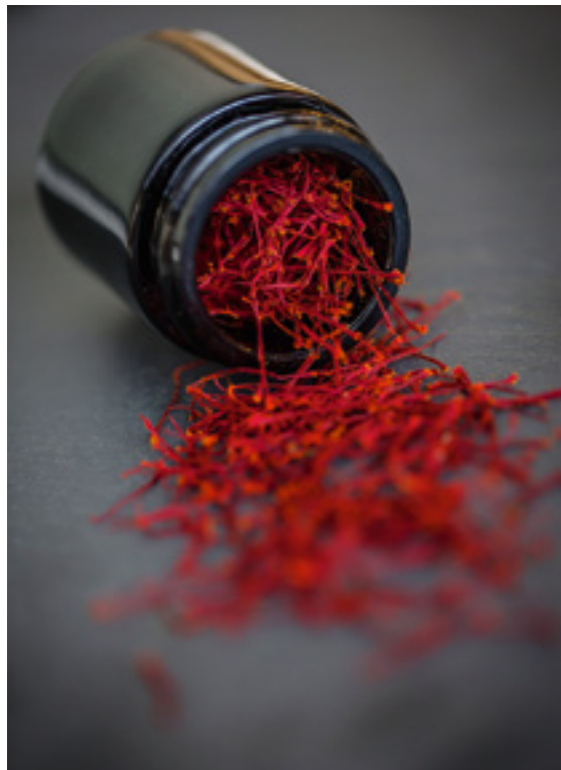


Seit 2007 pflanzt Silvia Bossard im aargauischen Freiamt **SAFRAN** an. Die roten Fäden der Krokuspflanzen sind Gold wert und verleihen Süßem wie Salzigen eine unvergleichliche Würze.

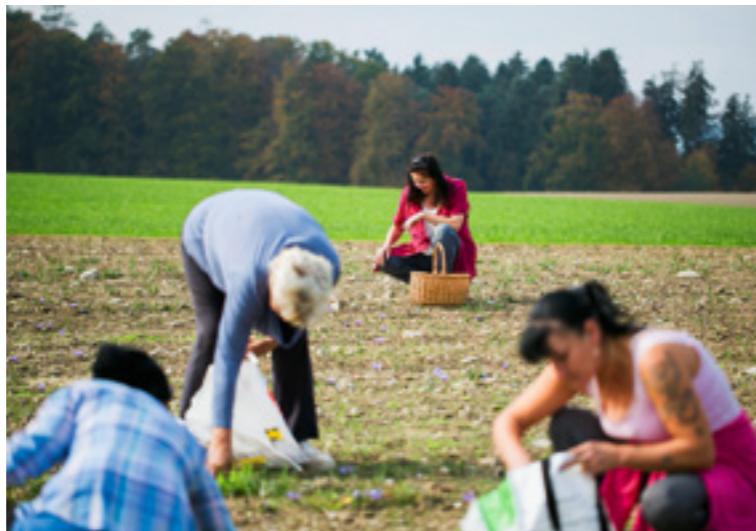
Text Leandra Graf Fotos Valentina Verdesca
Rezepte/Styling Myriam Zumbühl

Setzt auf ein
Nischenprodukt:
Unternehmerin
Silvia Bossard.





Wertvolle Fäden: 0,5 Gramm kosten 25 Franken.



Anstrengende Ernte: Helferinnen (o.) und Redaktorin Leandra Graf (u.) pflücken die geöffneten Blüten.



«Ich meine, den Safranduft schon zu riechen.»

Leandra Graf, Redaktorin

Ein staubtrockenes, karges Feld. Darauf ein halbes Dutzend Frauen, die in gebückter Haltung scheinbar orientierungslos umherirren. Ihr Blick ist fokussiert auf verstreut liegende violette Punkte, die ich beim Näherkommen als geöffnete Blütenblätter von Safrankrokussen identifiziere. Obwohl sich der berühmte süssliche Safranduft erst nach dem Trocknen entwickelt, meine ich, ihn zu riechen. Es ist ein sonniger Herbstnachmittag, was die anstrengende Arbeit etwas angenehmer macht. Denn was nach wenig aussieht, ist in Wirklichkeit viel. «Blüten, die sich geöffnet haben, müssen am selben Tag gepflückt, entfädelt und getrocknet werden, sonst faulen sie», sagt Silvia Bossard, die 55-jährige Pächterin des Safranfeldes im aargauischen Althäusern. Als sie auf dem väterlichen Land in Hendschiken im Herbst 2007 erstmals 15 000 Safranknollen setzte, erklärte man sie in der Region für verrückt. Trotz Mäuse- und Engerlingsplage sowie Pilzbefall gab sie nicht auf. Nun sind es gesamthaft 300 000 Knollen, die auf 6000 Quadratmetern wachsen. Ihre Firma Tagora wächst ebenfalls kontinuierlich, und auch einige Nachahmer haben den Safranbau als Nischenproduktion entdeckt. «Ich beziehe jedoch keine Direktzahlungen wie



manch andere», betont Silvia Bossard, die ihren Helferinnen 25 Franken Stundenlohn bezahlt. So viel, wie ein Döschen mit 0,5 Gramm des «roten Goldes» Safran kostet. Mir wird bald klar, warum. Das Einholen der Blüten erfordert nebst einem starken Rücken vor allem Fingerspitzengefühl, im wahrsten Sinne des Wortes. Doch selbst ungeübte Hände wie meine sind willkommen im Erntemonat, an dem täglich neue Blüten ihre Kelche öffnen. Respektvoll neige ich mich den violetten Krokussen zu, um sie mit Daumen und Zeigefinger der linken Hand

sanft, aber doch energisch abzuknipsen. So, dass ich möglichst wenig grünes Laub mitnehme und die drei innen liegenden roten Fäden nicht zerquetsche. «Jede Frau hat ihre eigene Pflückmethode», sagt Silvia Bossard.

Schicksalsschlag

Dass sie selber auf den Knien mithilft, ja überhaupt gehen kann, erscheint wie ein Wunder. Im Jahre 2004 stürzte ein Kleinflugzeug über Neuseeland ab, in dem sie und ihr Mann Heinrich Bossard unterwegs waren. Ihr geliebter Mann, ein er- ➤



WISSENSWERTES ZU SAFRAN

Crocus sativus ist ein Schwertliliengewächs. Seinen Ursprung hat der Safrankrokus mutmasslich im Himalajagebiet. Daher kann er Temperaturen von bis zu 20 Grad minus trotzen. Viele antike Völker färbten Stoffe mit Safran gelb. Er diente als Heilmittel für fast alles, auch anregende, aphrodisierende Wirkung wurde dem geheimnisvollen Gewürz

zugespochen. Mehr als 1,5 g pro Tag sind jedoch ungesund und ab 10 g lebensgefährlich. Im Gegensatz zu den Frühlingskrokussen blüht die Safranzpflanze im Herbst, während eines Monats. Dann öffnen sich seine violetten Blütenblätter kelchartig und nur einmal. Im Innern wird das sichtbar, was teurer als Gold (1 g Gold: rund 35 Franken) ge-

handelt wird: die meist drei dunkelroten Safranfäden. Sie sitzen auf einem gelben Griffel, dessen Funktion darin besteht, die Fäden zu tragen. Die Ernte der Blüten und das spätere Entfädeln ist reine Handarbeit. In der Schweiz wurde Safran während Jahrzehnten einzig im Walliser Dorf Mund angebaut. Seit Silvia Bossards gelungenem

Versuch im Kanton Aargau wird Safran an weiteren Standorten angepflanzt. Wie es schon im Mittelalter in der Schweiz Brauch war. Davon zeugen die Safranzünfte in Zürich, Luzern und Basel. Der grösste Teil war jedoch damals wertvolle Ware aus Zentralasien. 1374 kam es deswegen im solothurnischen Balmthal sogar zu einem «Safrankrieg». Seit eh

und je wird das rare Gut gefälscht. Heute sollen im Ausland 90 Prozent der Fäden gefälscht (Ringelblumen), 99 Prozent des Pulvers (mit Kurkuma) gestreckt sein. Billigem Safran ist daher nicht zu trauen. Ein halbes Gramm Safranfäden kostet heute um die 25 Franken. Um ein Kilo zu gewinnen, braucht es etwa 200 000 Blüten.



BLUMENKOHLSUPPE MIT SAFRAN UND GEHACKTEN MANDELN



Für 4 Portionen



folgreicher Zuger Unternehmer, starb dabei, und sie überlebte schwer verletzt. Bis heute leidet Silvia Bossard unter ständigen Schmerzen, ihr Unterkörper ist gelähmt, und das Schädel-Hirn-Trauma lässt sie rasch ermüden. Ihre Bewältigungsstrategie, nicht allein für den körperlichen Schmerz, ist: Missverständnisse vermeiden, indem sie offen kommuniziert, wie es um sie steht. «Und ich habe gelernt, mir helfen zu lassen.»

Einige der Frauen, die mit ihr auf dem Feld ackern, stehen ihr auch sonst im Alltag bei. Etwa Emmy Kuhn, 62, die ihre Event-Küche führt, und deren Schwester Esther Lang, 50, die sich seit Anbeginn um alle Belange im Haus und auf dem Feld kümmert. Pamela Fausch, 42, die im Büro für Ordnung sorgt. Oder Herta Fenckowa, 42, die aus Tschechien stammt und mit ihrem Mann in Silvia Bossards Privathaus zum Rechten schaut. Während der Pflück-

ZUTATEN

Ca. 30 Fäden Safran (über Nacht in warmer Milch eingeweicht), 1 Schalotte (fein geschnitten), etwas Olivenöl, 1 grosser Blumenkohl (geputzt, in Röschen), 5 dl Gemüsebouillon, 5 dl Milch oder Vollrahm, Salz, Pfeffer

Garnitur: Crème fraîche, einige gehackte Mandeln, Pfeffer, frische Petersilienblättchen

ZUBEREITUNG

1. Safranfäden in etwas warmer Milch einweichen und über Nacht ziehen lassen. Schalotten in Olivenöl andünsten. Blumenkohlroschen dazugeben und ebenfalls kurz anrösten. Mit Gemüsebouillon, Milch oder Vollrahm und Safran aufkochen und Blumenkohl darin weich kochen. Mit dem Stabmixer pürieren und aufschäumen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Suppe in Teller oder kleine Schalen geben und mit Crème fraîche, gehackten Mandeln, Petersilie und etwas Pfeffer garnieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten, zusätzlich Einweichen des Safrans über Nacht

und Entfädelungsarbeit zieht sie ihre Mutter bei – die ebenfalls Herta heisst – und kocht den Helferinnen stärkende Zwischenmahlzeiten wie Knödel oder Spaghetti. Mit den Frauen, die auf dem zweiten, doppelt so grossen Feld in Hendschiken im Bezirk Lenzburg geerntet haben, sitzen nachmittags um fünf gut zehn Helferinnen um den langen Tisch im grosszügigen Firmengebäude mit Showküche und Trocknungsräumen. Die Blütenausbeute des Tages liegt dekorativ auf dem weissen Tischtuch, und die wertvollen roten Fäden, um die sich hier alles dreht, werden nun vorsichtig ausgelöst. Es könne bis tief in die Nacht dauern, bis alle Fäden sauberlich von den Blüten getrennt seien, sagt die Chefin. Zum Schluss wird es eine Schüssel voller Safranfäden sein, die nach dem Trocknen 150 bis 200 Gramm wiegen. «2014 kamen wir nach einem Monat Ernte auf gesamthaft 1,5 Kilo Safran», sagt Silvia Bossard. Nach dem diesjährigen heissen Sommer begann die Ernte erst Mitte Oktober, relativ spät.

Silvia Bossard verfügt über eine lange Telefonliste mit Nachbarinnen, die je nach Bedarf einspringen können. Heute ist

«2014 kamen wir nach einem Monat Ernte auf 1,5 Kilo Safran.»

Silvia Bossard



Helpende Hände: Die wertvollen roten Fäden werden aus den Blüten gelöst.

Karin Wenzin, 37, Mutter von sechs Kindern, zum ersten Mal dabei. Und sie landet gleich einen Glückstreffer mit einer sechsfädigen Blüte. Dagegen komme ich mit meinem vierfädigen Exemplar nicht an. Mit am Tisch sitzt Biologiestudentin Sarah Fankhauser, 24, die ihre Prüfungsarbeit zum Thema Schweizer Safran einem Praxistest unterzieht.

Kraft aus der Arbeit

Es herrscht eine entspannte Atmosphäre, Emmy Kuhn tischt Kaffee und Kuchen auf, alle können sich bedienen mit leuchtend gelbem Safransirup und Silvia Bossards selbst gebackenem Safranzopf.

«Ab und zu singen wir auch», sagt die Chefin. Sie muss viel Kraft aus ihrer Arbeit schöpfen, vielleicht ist es auch die seit Urzeiten berühmte Heilkraft der Safranpflanze, die ihr guttut. Jedenfalls gehen ihr die Ideen noch lange nicht aus. Um sie umzusetzen, kann die Bauerntochter brauchen, was sie gelernt hat. Der Konstrukteurin von Grossgeneratoren bei der einstigen BBC hilft ihr Technikwissen, ausserdem ein Handelsschule-Abschluss in Englisch und einhalb Jahre Landwirtschaftsschule. In Zusammenarbeit mit einem Labor hat sie Forschung betrieben, die zur weltweit neuen Erkenntnis kam, dass auch die



SAFRANBRIOCHE MIT SAFRAN- FRISCHKÄSE

Für 2 Cakeformen (Kasten-
formen) von 30 cm Länge

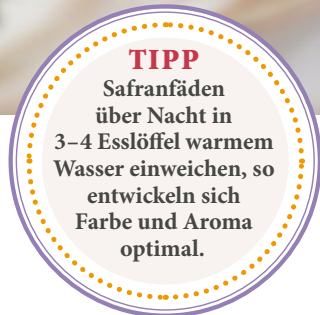
ZUTATEN

Teig: ca. 30 Safranfäden (über Nacht eingeweicht, siehe Tipp), 500 g Mehl, 40 g Zucker, 30 g frische Hefe (zerbröckelt), 1 TL Salz, 5 Eier, 200 g kalte Butter (in kleinen Würfeln)
Frischkäse: 125 g Rahmfrischkäse, wenig warme Milch, ca. 15 Safranfäden, Salz, Pfeffer

Servieren: Mit eingelegtem Essiggemüse, fein geschnittenem Speck

ZUBEREITUNG

1. Teig: Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Eine Mulde bilden, Zucker mit der Hefe dazugeben, etwas vermischen (das aktiviert die Hefe). Salz an den Rand streuen und alles vermischen. Eier nach und nach mit dem eingeweichten Safran inklusive wenig Einweichflüssigkeit darunterziehen. Butterwürfel beifügen und alles zu einem sehr feuchten Teig vermischen. Eine Kugel formen und zugedeckt in einer Schüssel über Nacht im Kühlschrank aufgehen lassen. Muss es schneller gehen, Teig während 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, dabei Teigkugel in der Halbzeit nochmals falten und wieder ruhen lassen.
2. Backform ausbuttern. Den ausgeruhten Teig erst zweiteilen, beide Teile wiederum vierteilen und zu Kugeln formen. Je 4 Kugeln in eine Backform geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.
3. Ofen auf 190 Grad vorheizen. Brioche 12 Minuten darin backen, Temperatur auf 170 Grad reduzieren und weitere 20 Minuten fertig backen. Brioche vorsichtig aus der Form kippen und auskühlen lassen.



TIPP
Safranfäden über Nacht in 3–4 Esslöffel warmem Wasser einweichen, so entwickeln sich Farbe und Aroma optimal.

4. Frischkäse: Safranfäden in wenig warmer Milch in einem Gläschen einweichen und einige Stunden (am besten über Nacht) ziehen lassen. Fäden zum Schluss mit einem Löffelchen am Glasrand ausdrücken, damit sich die Farbe schön löst.

Zum Frischkäse geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren.
5. Servieren: Brioche aufschneiden und mit dem Frischkäse bestreichen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Ruhezeit Teig: Über Nacht

im Kühlschrank, zusätzlich ca. 1 Stunde in der Form
Backzeit: 30 Minuten



TIPP
Grosse Birnen halbieren. Mit Schlagrahm servieren.



POCHIERTE BIRNEN MIT CRÈME DE SAFRAN MIT KIRSCH

Für 4 Portionen

ZUTATEN

Ca. 30 Safranfäden (in Wein eingeweicht), 6 kleine Birnen wie Gute Luise, 5 dl fruchtiger Weisswein wie Chardonnay, 100 g Zucker, Saft von 1 Zitrone, 1 Flasche Crème de Safran mit Kirsch

ZUBEREITUNG

1. Safranfäden am Vorabend in etwas Wein einweichen und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag Birnen mit dem Sparschäler schälen und mit Zitronensaft bestreichen.
2. Weisswein mit Safranfäden und Zucker aufkochen. Hitze reduzieren und die Birnen im Sud

bei kleiner Hitze je nach Grösse 5 bis 10 Minuten weich köcheln lassen. Birnen in der Flüssigkeit auskühlen lassen.

3. Servieren in Dessertschälchen mit Crème de Safran mit Kirsch.

Zubereitungszeit: 30 Minuten, zusätzlich 1 Stunde auskühlen

Delikatessen: Crème de Safran mit Kirsch (u.) und Safransirup (r.).



Blüten der Safrankrokusse über Heilwirkung verfügen und den Alterungsprozess der Haut verzögern. Daher lässt sie diese nun ebenfalls trocknen und verhandelt mit Naturkosmetik-Firmen über eine Zusammenarbeit. Daneben veranstaltet sie Anlässe für Leute, die mehr wissen wollen über den Umgang mit dem Gewürz Safran. Sie kreiert Rezepte und laufend neue Produkte, die sie übers Internet, in aus-



gewählten Geschäften und ab und zu auf lokalen Märkten vertreibt. Etwa eine unglaublich cremige und schön gelbe Crème de Safran mit Kirsch, hergestellt ohne Eier und Rahm. Köche wie der frisch gekürte Koch des Jahres Nenad Mlinarevic, der im Parkhotel Vitznau ausschliesslich mit Schweizer Produkten kocht, arbeiten mit dem hochwertigen Aargauer Safran. Für die samtige Weissweinsauce, die der Spit-

zenkoch zu geschmortem Fenchel und geräucherter Ziegenricotta serviert, weicht er die Safranfäden erst ein, lässt die Sauce über Nacht im Kühlschrank stehen, um sie dann durchs Sieb zu passieren. «So entfaltet sich das Aroma, und die Farbe wird knallgelb», sagt Nenad Mlinarevic. Das hört Silvia Bossard gerne, denn genau dieses Vorgehen empfiehlt sie ihrer Kundenschaft (siehe auch Rezept-Tipp, Seite 38).

Beflügelt von der meditativen Tätigkeit in netter Gesellschaft und der anregenden Wirkung des Safrans, fahre ich am Ende dieses Tages heimwärts, mit schwarzen Fingerkuppen vom Pflücken und gelben Handflächen von den Fäden. Um baldmöglichst eines der Rezepte mit Silvia Bossards Safran auszuprobieren. ●

Kaufinformation

Bezug über Tagora, Internetshop,
Telefon 056 670 96 16 www.tagora.ch