



Silvia Bossard, Aristau:

## DAS ROTE GOLD VOM BÜNZTAL

Bild ★ Corinne Kramer, Zürich

**V**or zehn Jahren verlor ich in Neuseeland meinen Mann bei einem Flugzeugabsturz. Ich überlebte mit einer Rückenmarkverletzung. Ich habe Mühe, mich länger als drei Stunden zu konzentrieren. Als überaus aktive Person, die ich vorher war, brauchte ich Jahre, um mich mit der Vorstellung vertraut zu machen, nie mehr voll leistungsfähig zu sein. Dank der Unterstützung eines Psychologen habe ich mein Handicap akzeptiert. ★ So bin ich auf den Safran gekommen. *Crocus sativus*, die Variante des Frühlingskrokus, mit den drei begehrten roten Narbenfäden, blüht einmal im Jahr während vier Wochen. Einmal im Jahr vier Wochen – das schaffe ich, habe ich mir gesagt und 450 Knöllchen bestellt, die ich 2006 zusammen mit Freunden auf vier Testfeldern im Freiamt angepflanzt habe. Im Bünztal sind sie gekommen. Damit das kleine Wunder gedeiht, braucht es sandi-

gen, gut durchlässigen Boden. Stau-  
nässe ist des Safrans Tod. 2007 haben wir dann 15 000 Knollen gepflanzt. Von Hand. Zwei Wochen lang. Mein Vater, ein erfahrener Landwirt, war wenig begeistert von der Idee ... ★ Zu Beginn haben wir so ziemlich alles falsch gemacht, was man falsch machen kann. Ich wusste nicht, dass der Safrankrokus steril ist und sich vegetativ über die Wurzeln vermehrt. Ich wusste nicht, dass es eine Raupe gibt, welche die Wurzeln zerstört, und ich wusste auch nicht, dass Ameisen ganze Safranblüten fressen. So sammelten wir unsere Erfahrungen. Im August 2013 haben wir dann auf 6000 Quadratmetern 300 000 Knollen bewirtschaftet. Gepflanzt wurde nicht mehr von Hand, sondern mit einer Maschine Marke Eigenbau in bloss zwölf Stunden. Im Frühling 2014 kultivierten wir dann zum ersten Mal unser eigenes Saatgut, das wir dann im August pflanzten. Diese Knollen sind an unsere Erde domestiziert. Im Oktober und November werden die Blüten gepflückt, jeden Tag, denn wenn eine Blüte heute offen ist, ist sie morgen schon angefault. Dann werden die drei Safranfäden gezupft, schonend getrocknet und schliesslich als Gewürz verkauft. Unser Aargauer Safran ([www.tagora.ch](http://www.tagora.ch)) ist von höchster Qualität. Inzwischen beliefern wir mehrere Top-Restaurants. ★ Die wenigsten Menschen wissen, wie richtiger Safran mundet. Laboranalysen von Fäden und Pulvern, die als Safran verkauft werden, sind ernüchternd: Bei praktisch allen Pulvern handelt es sich um Fälschungen, ebenso bei den meisten Fäden. Da sind Erdreste drin und Kurkuma, Holzspäne und Färberdistel, aber oft kaum Safran. Heute lässt sich ja jeder Geschmack synthetisch produzieren. ★ Guten Safran erkennt man an seiner Färbung. Beim Zerreiben eines Fadens müssen sich die Finger gelb-orange verfärben. Safran muss lichtgeschützt aufbewahrt werden. Ist am Licht aufbewahrter Safran nach zwei, drei Jahren immer noch farbig, dann ist es kein echter Safran. Und der Geruch muss intensiv sein, aber nicht aggressiv.»

[A. K.]