

KOSTBARER SAFRAN AUS DEM RÜEBLILAND

Unmöglich, sagten alle. Auch Silvia Bossards Vater, Landwirt in Hendschiken, riet der Tochter ab. Sie hat es trotzdem versucht. Mit Erfolg. Jetzt gibt es Aargauer Safran – Safransirup, Safranlikör und Safranschaum.



Handarbeit: Gleich am Tag der Ernte müssen die Safranfäden aus den Blüten gezupft werden.



Text und Bilder: Martin Weiss, Urchuchi

Im Oktober schiessen die Safrankrokusse aus dem Boden. Wann genau? Das weiss nicht einmal Silvia Bossard, die in Hendschiken und in Aristau *Crocus sativus* anbaut. «Plötzlich sind die Blüten da, und dann muss es schnell gehen!», sagt sie. Und genau so läuft es ab: Ein Telefonanruf, und der Reporter kommt gerade noch rechtzeitig, um zu sehen, wie Silvia Bossard und ein halbes Dutzend Dorffrauen auf den Acker rennen. Dicke Regenwolken bedecken den Himmel, es tröpfelt bereits. Schnell pflücken die Frauen die Blüten, bevor es dann in Strömen zu regnen beginnt.

Wenig später sitzen alle an einem langen Tisch, vor sich Hunderte von Blüten, aus denen sie die Fäden zupfen. Die Stempel sind purpurrot, geben aber einen gelben Farbstoff ab, der unglaublich intensiv ist. Schon nach zwei, drei Blüten haben alle vergoldete Finger. Sechs Stunden zupfen die Frauen. Am nächsten Tag beginnt das Ganze von vorn. 1,5 Kilogramm Safran produziert das Team innerhalb von sechs bis acht Wochen. Getrocknet und aufs Milligramm abgewogen, kommen die Fäden in luftdichte Gläser und werden auf lokalen

Märkten und online für 48 Franken das Gramm verkauft. Reich wird man damit nicht. Aber berühmt. Vor allem bei den Bauern, die immer noch nicht glauben können, dass nach dem Walliser Dörfchen Mund nun auch im Rüeblikanton Safran gedeiht.

Das teuerste Gewürz der Welt

150 000 Blüten braucht es, um ein Kilogramm Safran zu produzieren. Die purpurroten Fäden gelten deshalb als das teuerste Gewürz der Welt. Nimmt man den Kilopreis, ist Safran sogar teurer als Gold. Wen wundert es, wird immer wieder getrickst? Der spanische, der als der beste der Welt gilt, ist in Tat und Wahrheit oft billiger Safran aus dem Iran. Die Produzenten machen mit diesem Etikettenschwindel Millionengewinne. Oft werden die Fäden auch mit Kurkuma,

Ringelblumen oder Sandelholz gestreckt. Und wer Safranpulver kauft, kann fast sicher sein, dass er gefälschte Ware kauft.

Doch wie erkennt man, ob es echter Safran ist? Und wie bringt man sein Aroma voll zur Entfaltung? Kochbegeisterte Leute stellen diese Fragen oft, deshalb führt Silvia Bossard auch Seminare durch: «Wenn die Kunden mehr wissen, dann sind sie bereit, auch etwas mehr zu bezahlen», sagt sie und holt einen Ordner aus dem Gestell, angeschrieben mit ISO 3632-2: «Das ist der internationale Normenkatalog. Er umfasst 40 Seiten mit Dutzenden von Kriterien wie Aussehen der Pflanzen, Färbung der Stempel, Bitterstoffe, Duft und etliches mehr», sagt die Safranbäuerin. Safran mit der höchsten Färbekraft werde als «I» bezeichnet, und jener aus Hendschiken erreiche diesen Wert problemlos. Doch das ist eine technische Norm. Was viele Konsumenten mehr interessiert, ist die Knospe-Zertifizierung von Bio-Suisse. «Dies läuft im Moment, denn unser Safran wird von A bis Z biologisch produziert», sagt Bossard. ►

Pionierarbeit nach einem schweren Unfall:
Silvia Bossard auf ihrem Safranfeld.



► **Der Safran-Krokus blüht im Herbst**

Anders als die Krokusse, die wir als Frühlingsboten kennen, blüht der hellviolette *Crocus sativus* im Herbst. Drei purpurrote Narbenfäden wachsen in einem gelben Griffel in der Blütenröhre. Haben sich die Blüten geöffnet, müssen sie am gleichen Tag gepflückt werden. Die Fäden gehören sofort abgezapft und getrocknet. Da die Pflanze steril ist, muss sie vegetativ, also durch Teilung der Knollen, vermehrt werden. Spätestens nach drei Jahren müssen die Knollen neu gesetzt werden. Dass es Zehntausende sind, ist mit ein Grund, warum der Anbau so arbeitsintensiv ist.

Der kulinarische Alleskönner

Ein paar Fäden genügen, um einen «Risotto alla milanese» oder eine «Paella» zu würzen und zu färben. Doch Safran lässt sich auch bei vielen anderen Gerichten verwenden. Wie wärs mit einer Blumenkohlsuppe mit Safran und gehackten Mandeln? Oder mit Safranbrioche mit Safranfrischkäse? Auch Glaces und Parfaits lassen sich mit Safranaroma machen. Und wer schon einmal einen Safranzopf gebacken hat, weiss, wie schnell der beim sonntäglichen Brunch verspiesen wird.

Tatsächlich ist Safran ein kulinarischer Alleskönner. Das zeigen auch die Safran-Luxemburgerli, die von der Confitserie Sprüngli 2015 als vorweihnachtliche Monatskreation entwickelt wurden – mit den «himmlischen Fäden» aus dem Aargau und einer feinen Birnennote. Auch Spitzenköche haben den Aargauer Safran entdeckt, allen voran Nenad Mlinarevic, der im Parkhotel Vitznau am Herd steht. Er legt die Fäden über Nacht in Weisswein ein, passiert die Flüssigkeit am nächsten Tag und bekommt so eine goldgelbe, würzige Sauce, die er zu geschmortem Fenchel oder gebratenem Ziegenfrischkäse serviert. «Es lohnt sich, die Fäden einzuweichen oder zu mörsern, erst dann entfalten sie ihr volles Aroma», sagt der 18-Gault-Millau-Koch. Einen kulinarischen Höhenflug erlebte Bossards Safran 2012 und 2013: Er durfte eine Vanilleglace vergolden, die den Swiss-Passagieren in der First Class serviert wurde.

Doch Silvia Bossard arbeitet auch selber an der Erweiterung der kulinarischen Horizonte: So hat sie einen Safransirup kreiert und einen Likör, genannt «Crème

de Safran». Hergestellt wird er ohne Eier und Rahm, ist also laktosefrei und eignet sich auch für die Zubereitung von Desserts. Zum Beispiel für eine Safrancreme begleitet von pochierten Birnen oder für Zabaione. Jüngstes Kind der Safran-Tüftlerin ist Safran und Schokolade. Um «süss» und «gesund» zu kombinieren, verwendet sie dafür nicht nur die Fäden, sondern auch die Blüten der Safranpflanze.

Safran für die Haut

Seit der Antike ist bekannt, dass die Safranpflanzen heilende Wirkung haben. Das wollte Bossard genauer wissen und hat die Blüten in mehreren Labors untersuchen lassen. Tatsächlich wurden Inhaltsstoffe gefunden, die bei der Regeneration der Zellen hilfreich sind. Bossard plant deshalb,

eine Naturkosmetiklinie auf der Basis von Safranblüten zu produzieren. Bereits erhältlich ist eine Tagescreme. «So können wir die Blüten, die sonst im Abfall landen, ebenfalls verwenden», sagt sie. Dieser ganzheitliche Ansatz zeichnet die Aargauer Pionierin aus: Sie geht mit Respekt an die filigranen Pflanzen heran. Deshalb nennt sich ihre Firma «Tagora»: Der Name setzt sich zusammen aus denjenigen des indischen Dichters Tagore und des griechischen Philosophen und Mathematikers Pythagoras. Der eine befürwortete den Respekt der Kulturen, der andere die Harmonie.

Neue Pläne, neue Pflanze

Die Vorgeschichte des Aargauer Safrans ist tragisch. 2004 verlor Silvia Bossard ihren Mann – einen erfolgreichen Zuger Unternehmer – bei einem Flugzeugabsturz in Neuseeland und kam selber nur mit Glück und mit schweren Verletzungen davon. Nach etlichen Jahren Reha wollte

sie sich neu orientieren. «Das Leben geht weiter, irgendetwas musste ich daraus machen.» Doch warum Safran? «Ich wollte mit einem Naturprodukt arbeiten, denn ich liebe Pflanzen. Dann musste es etwas sein, das nicht alle machen. Und es musste eine Kultur sein, die mich körperlich nicht zu stark fordert», erzählt Bossard. Da sie sich schon immer für Heilpflanzen interessiert hat, kam sie auf diese Pflanze. Natürlich habe es im Umfeld viele kritische Stimmen gegeben. «Aber ich habs versucht, und es hat funktioniert.»

www.tagora.ch



Rezepte und weitere spannende Hintergrundinfos auf www.wandern.ch/safran

Vielseitig einsetzbare Fäden: Sauce, Zopf und Meringues mit Safranschaum (im Uhrzeigersinn).

