

# Nuance

Seite 3 **GIPS: Transparenz, die Vertrauen schafft**

Seite 4 **Kapitalerhalt als oberste Priorität**

Seite 6 **Gold in Mund – das Walliser Safrandorf**

Seite 11 **Kostbarkeit aus der Krokusblüte**

# Gold in Mund – das Walliser Safrandorf

«Krokusse im Oktober?» mag sich manch einer wundern, wenn er auf einer Herbstwanderung unterhalb des Walliser Bergdorfs Mund auf ein violettes Blütenmeer stösst. Dabei hat man es keineswegs mit gewöhnlichem Krokus zu tun. «Crocus sativus» ist es, der hier blüht. Denn in Mund, auf 1'200 Metern über Meer gelegen, findet man das einzige Safranangebiet nördlich der Alpen.

«Die Gemeinde Mund hat eine lange Geschichte: Bereits 1259 wurde sie erstmals urkundlich erwähnt, das Wappen stammt sogar aus dem Jahr 1212», erzählt Daniel Jeitziner nicht ohne Stolz. Er muss es wissen, schliesslich ist er als Zunftmeister der Munder Safranzunft eine der gefragtesten Personen des Ortes. Wer immer etwas über das Safrandorf erfahren will, wendet sich an ihn – und erhält bereitwillig Auskunft.

## **Ein ganz normales Dorf**

Eigentlich ist Mund ein ganz gewöhnliches Walliser Bergdorf: Enge Gassen führen durch Holzhäuser und regionstypische Stadel, die renovierte Kirche dominiert das Ortsbild. Ein Dorfladen und zwei Restaurants sind die einzigen Arbeitgeber im Dorf. Am Südrand des Dorfes weist eine Tafel auf das Safranium. Es wurde 2007 im altherwürdigen Zehntenstadel eingerichtet, einer der ältesten Holzbauten im ganzen Oberwallis. Museumsreif sind die hier ausgestellten Gerätschaften allerdings nicht wirklich, denn sie werden bei Anbau und Ernte auf den Safranäckern bis heute benutzt. Eines hat sich nämlich seit Jahrhunderten nicht verändert: Safranbau ist reine Handarbeit.

## **Ein Sache des Herzens**

«Das ist einer der Gründe für den hohen Preis», erklärt der Zunftmeister. «Der Arbeitsaufwand ist riesig. Der Safranbau lohnt sich aus kommerzieller Sicht bei uns nicht», stellt er klar. Und verweist auf den erfolglosen Versuch eines deutschen Geschäftsmannes, in Mund im grossen Stil

Safran zu gewinnen und zu vermarkten. Von seiner «Safranerie» direkt neben dem Restaurant Safran zeugt heute nur noch ein verwaistes Ladenlokal. Daniel Jeitziner nimmt es gelassen: Seine Begeisterung für den Safran hat nichts mit wirtschaftlichem Denken zu tun. Sie ist vielmehr eine Herzensangelegenheit.

## **August: Pflanzen**

Im Unterschied zu anderen Safrangebieten liegen die Äcker in Mund jeweils nur kurz brach, denn auf demselben Boden wird neben Safran auch Winterroggen angebaut. «Der Roggen lockert das Terrain auf und verdrängt das Unkraut. Schliesslich verträgt er – genau wie der Safran – keinerlei Düngung oder Pestizide. Sowohl unser Roggen wie unser Safran haben also Bio-Qualität», erläutert Daniel Jeitziner. Nach der Roggenernte werden zwischen dem 10. und dem 30. August die Felder mit der Breithaue bestellt und die Safranzwiebeln 15 bis 20 cm tief in die Erde gelegt. Um den Blüentrieb anzuregen, nimmt man die Zwiebeln in den folgenden Wochen von Zeit zu Zeit heraus, um sie neu auf den Äckern zu verteilen.

## **Oktober: Ernten**

In Mund hofft man auf einen feuchten September und einen sonnigen Oktober mit hellen Mondnächten. Denn das kühle Mondlicht ist es, welches die Zwiebeln zum spriessen bringt, bevor die Keimlinge unter den ersten Sonnenstrahlen den Boden durchbrechen und ihre Blüten öffnen. So verwandeln sich die braunen Äcker innert kürzester Zeit in



Idyllisch: Mund ist ein typisches Walliser Dorf



Handarbeit: Während der Erntezeit geht es täglich auf die Safranfelder

ein farbenprächtiges Meer aus violetten Krokusblüten: ein Schauspiel, das sich während mehrerer Wochen fast täglich wiederholt. Die Safranbauern begeben sich in dieser Zeit täglich auf die Felder. Es muss direkt nach dem Aufblühen geerntet werden, da direkte Sonneneinstrahlung sich negativ auf den Geschmack des Safran auswirkt.

### **Gemeinschaftsarbeit**

Am Ende des Tages werden die Safranfäden aus den Blüten gezupft: Mit viel Fingerspitzengefühl werden die filigranen roten Stempelfäden entfernt. Dabei ist höchste Sorgfalt geboten, denn qualitativ hoch stehender Safran darf keine weiteren Blütenteile enthalten. Anschliessend werden die Safranfäden in einem schattigen, gut durchlüfteten Raum langsam getrocknet. Die Safranernte ist eine spannende Zeit. Und sie spielt im sozialen Leben eine wichtige Rolle, denn das Zupfen der Safranfäden erfolgt zu Hause. Hier sitzen oft mehrere Generationen stundenlang gemeinsam an einem Tisch, tauschen Neuigkeiten aus und pflegen die Gemeinschaft.

### **Prognosen: schwierig**

Je nach Ernte werden in Mund jeden Herbst zwischen anderthalb und vier Kilo Safran produziert. Das hängt von diversen Faktoren ab. Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Regen, Wind: Safran reagiert sehr empfindlich auf äussere Bedingungen. «Die Ernteschwankungen sind enorm. Es ist jedes Jahr eine Überraschung, denn Prognosen lassen sich keine machen. Auch deshalb können wir nicht kommerziell produzieren», erklärt Jeitziner. So wird ein Grossteil der Ernte privat verbraucht oder an lokale Restaurants und Produzenten der Munder Safranspezialitäten verkauft. Als Besucher ist der Genuss eines echten Munder Safranrisottos im Restaurant Safran Pflicht. Und im Konsum kann man sich mit Safrannudeln, Munder Gold – einem Safranlikör – oder Safranbrot eindecken.



Fingerspitzengefühl: Das Zupfen der Safranfäden erfordert Sorgfalt und Geduld

### **Ausgezeichneter Safran**

Auf die Güte des dazu verwendeten Safrans ist vollster Verlass. Zwar behauptet jedes Anbaugebiet von sich, den besten Safran der Welt zu produzieren, doch nur für den Munder Safran liegen dazu wissenschaftliche Beweise vor. Dafür kann er sich als einziges Schweizer Gewürz seit 2004 mit dem AOC-Label schmücken und wird dazu regelmässig geprüft. «Der schlechteste AOC-Safran aus Mund schneidet im Test noch immer besser ab als der beste spanische AOC-Safran», betont Daniel Jeitziner selbstbewusst. Und wer etwa in Genuss eines Munder Safranrisottos gekommen ist, wird ihm nicht widersprechen.

### **Freundschaftliche Konkurrenz**

Trotz aller Konkurrenz bestehen zwischen Mund und den grossen Safrangebieten im Süden freundschaftliche Verbindungen: vor allem zur Gemeinde Navelli in der Provinz L'Aquila, welche 2009 von einem schweren Erdbeben heimgesucht wurde. «Die Gegend

ist schwer davon gezeichnet, worunter auch der Safranbau leidet», zeigt sich der Munder Safranpflanzler betroffen. Im letzten Jahr hat er sich vor Ort einen Eindruck von der Zerstörung verschafft. «Da sich unsere Safrankultur noch immer im Aufbau befindet, importieren wir nach wie vor Safranzwiebeln – auch aus L'Aquila», schildert er die direkte Verbindung zum ehemals grössten Anbaugebiet Europas.

### **Träumen erlaubt**

Tradition verbindet, ein Kreis scheint sich zu schliessen. Während Carl Jeitziner ernsthaft Zweifel hegt, ob der kommerzielle Safranbau in den Abruzzen nach der Naturkatastrophe eine Zukunft hat, werden in der Schweiz – fernab von Mund – Pläne für eine Kultivierung der einmaligen Krokusart im grossen Stil geschmiedet. Der Erfolg solcher Pläne ist alles andere als gewährleistet. Doch allein die Idee ist Beweis genug dafür, dass Safran, das rote Gold, bis heute auch in der Schweiz zu grossen Träumen Anlass gibt.

# Der weltbeste Safran

Der erste Eindruck täuscht: Daniel Jeitziner, Zunftmeister der Safranzunft in Mund, tritt zwar einfach und bescheiden auf, doch im Gespräch merkt man bald, dass er es gewohnt ist, «Ausserschweizern» die Walliser Safrankultur zu erläutern. Selbstbewusst und redegewandt führt er durchs malerische Dorf und wartet mit umfangreichem Fachwissen auf. Kein Wunder: Der Mann heisst beinahe wöchentlich Journalisten, Fernsehteams, Wandergruppen und Safranfreunde aus dem In- und Ausland in Mund willkommen.



>> Daniel Jeitziner, warum wird ausgerechnet in Mund Safran kultiviert?

Mund war nicht immer der einzige Ort in der Schweiz, wo Safran angebaut wurde. Im 14. Jahrhundert kam die Pflanze aus Spanien über Südfrankreich in die Schweiz und wurde danach in verschiedenen Regionen gepflanzt. Bis ins 19. Jahrhundert wurde er an der gesamten Lötschberg-Südrampe kultiviert – bis hinunter nach Leuk. An den meisten Orten wurde der Safrananbau aber im Laufe der Zeit aufgegeben. Ein Grund dafür war – neben dem enormen Arbeitsaufwand – das Rotwild, welches eine Vorliebe für Safranzwiebeln hat. In Mund liess man sich darob nicht entmutigen: Unsere Safranäcker sind eingezäunt.

>> Es gibt zahlreiche Spekulationen darüber, wie der Safran nach Mund gekommen ist... Dazu gibt es eine schöne Anekdote: Im Mittelalter begaben sich viele Walliser Söldner in die Dienste fremder Herren. Einige davon auch in Ländern, in denen Safran kultiviert wurde. Da die Ausfuhr von Safranzwiebeln mit dem Tode bestraft wurde, war Einfallsreichtum nötig, um beim Schmuggel nicht erwischt zu werden. Die Legende besagt nun, ein Fremdenlegionär habe den Safran in seinen Haarzopf eingeflochten und so nach Hause ins Wallis gebracht – unter Einsatz seines Lebens!

>> Wie schätzen Sie die Bedeutung des Safrans für Mund heute ein?

Im Lauf der Geschichte tauchte der Safran immer wieder in offiziellen Akten auf: ein Beweis dafür, wie wichtig das Kulturgut Safran für die Munder Bevölkerung seit jeher ist. Dies hat sich bis heute nicht geändert. Zwar war der Safran-Anbau in den 70er-Jahren auf ein Minimum geschrumpft, ganz verschwunden war er aber nie. In Mund gibt es heute wieder rund 140 Safranpflanzler – bei rund 540 Einwohnern! Und natürlich ist der Safran von grosser touristischer Bedeutung.

>> Wie kam es zur Gründung der Safranzunft 1979?

1970 wurde in Mund noch auf 520 Quadratmetern Safran angebaut. Die Kultur drohte auszusterben. Auf Initiative des heutigen Sittener Domherrn Dr. Erwin Jossen wurden die alten Äcker reanimiert – dort schlummernten noch tausende alter Zwiebeln im Boden. Im Mai 1979 wurde die Munder Safranzunft gegründet. Sie verfolgt den Zweck, die Safrankultur zu pflegen und zu fördern. Heute hat sie rund 800 Mitglieder! Das Interesse an der Zunft ist mittlerweile so gross, dass wir einen Beitrittsstopp für Nicht-Pflanzler erlassen mussten. Ihre Aufgabe erfüllt sie mit grossem Erfolg: Heute wird in Mund wieder auf 18'000 Quadratmetern Ackerland Safran angebaut.

>> Wie erleben Sie die grosse Aufmerksamkeit, die Mund erhält?

Ich sehe das sehr positiv. Der Safran lockt viele Wanderer, Touristen, aber auch Journa-

listen und Fernsehteams aus dem In- und Ausland nach Mund. Davon profitieren auch der Dorfladen und die Restaurants, welche Safranprodukte und -gerichte anbieten, von deren Qualität sich jeder Besucher persönlich überzeugen kann. Und wir führen das ganze Jahr über Führungen und Präsentationen durch, nicht nur während der Safranzzeit.

>> Was macht denn den Munder Safran so einzigartig?

Der Safran von Mund hat die mit Abstand beste Qualität überhaupt, da er im Aroma viel intensiver ist als jeder andere Safran. Am ähnlichsten ist wohl noch der Kashmir-Safran. Die geringe Luftfeuchtigkeit macht eine reine Lufttrocknung möglich – es entsteht so kein Aromaverlust wie bei der Trocknung im Ofen. Ausserdem ist unser Safran so rein wie kein anderer. Dies wird auch von erfahrenen Käufern aus der Hotelserie bestätigt.

>> Was bedeutet Ihnen der Safran persönlich?

Mir ist die Erhaltung der Safrankultur sehr wichtig, aber ich bin mir auch bewusst, dass ein kommerzieller Anbau hier nicht möglich ist. Der Safrananbau ist also ein reines Hobby. Selber pflanze ich auf knapp 400 Quadratmetern Safran. Mittlerweile sind auch meine Kinder Mitglieder der Safranzunft. Die Liebe zum Safran wird also von Generation zu Generation weitergegeben.

# Kostbarkeit aus der Krokusblüte

Was haben ein Risotto Milanese, eine Paella Valenciana und eine Bouillabaisse Marseillaise gemeinsam? Sie gehören zu den Klassikern der mediterranen Küche. Und sie erfreuen das Auge mit einer intensiv-gelben Farbe und den Gaumen mit einem einzigartigen Geschmack. Dies alles ist einer einzigen Zutat zu verdanken: dem Safran. Doch Safran ist weit mehr als ein Gewürz: Safran ist eine Legende, die aus seiner Vielseitigkeit, seiner spannenden Historie und nicht zuletzt seinem hohen Preis gestrickt ist.

«Safran!»: Das klingt nach Exotik, nach Tausendundeiner Nacht. Dies ist mehr als reine Assoziation. Der Name Safran wird auf die arabischen Begriffe Za'afra für «gelb sein» oder Zafra für «Farbe» zurückgeführt. Die Heimat der aussergewöhnlichen Krokusart wird denn auch im Orient vermutet: im Kashmir oder im heutigen Iran, wo Safran noch immer kultiviert wird. Ein

Hauch von Orient umgibt das Gewürz bis heute – obwohl es seit Jahrhunderten auch in Europa angebaut wird.

## Safranland Iran

Mit einer Ernte von gegen 180 Tonnen pro Jahr ist der Iran der mit Abstand grösste Safranproduzent der Welt. Nicht weniger als 80 Prozent des weltweit verwendeten Safran

stammt aus dem früheren Persien. Damit gehört Safran zu den wichtigsten Exportgütern des Landes. Vor allem in den nordöstlichen Provinz Khorasan, wo sich die Safranfelder über rund 20'000 Hektaren Ackerland erstrecken, verwandelt sich die Landschaft im Oktober in ein leuchtend violettes Blütenmeer. Und dennoch ist die Ernte verglichen mit anderen landwirtschaftlichen Produkten geradezu winzig: Rund 200'000 Blüten reichen gerade für ein einziges Kilogramm Safran.

## Allerheilmittel

Safran nahm seit jeher und in sämtlichen Kulturen des Nahen und Mittleren Ostens eine Sonderstellung ein. So wurde er von Beginn an nicht nur als Gewürz, sondern auch als Mittel zum Färben von Textilien verwendet und spielte in der Medizin und

Safranland Nr. 1: Ernte in der iranischen Provinz Khorasan





Kostbar: Safran wird sprichwörtlich mit Gold aufgewogen

als Bestandteil zahlreicher Rituale eine wichtige Rolle. Chinesische Medizinbücher erwähnten den Safran bereits um das Jahr 2600 v. Chr. als wirksames Mittel zur Potenz- und Energiesteigerung, gegen Verdauungsprobleme und zur Stärkung der Nerven.

### **Machtsymbol**

Auch die alten Ägypter und Phönizier setzten auf die heilenden Kräfte des «crocus sativus», nutzten ihn aber auch für zeremonielle Zwecke. So wurden ägyptische Mumienbinden teilweise mit Safran gefärbt: Ein Hinweis darauf, dass Safran bereits damals ein Symbol für Macht und Reichtum war – was sich im alten Griechenland und bei den Römern fortsetzte. Der Sage nach pflegte der griechische Göttervater Zeus auf einem Safranbett zu schlafen, römische Kaiser verwendeten Safran als Badezusatz, reiche Bürger Roms dekorierten damit ihre Hochzeitsbetten und färbten die Brautschleier.

### **Safran in Europa**

Die Römer sorgten für die Ausbreitung des Safran in Italien und Südfrankreich, während Spanien – der heute grösste europäische

Safranproduzent – diesen im 9. Jahrhundert während der Besetzung durch die Mauren kennenlernte. Im frühen Mittelalter hatte der Safran Europa endgültig erobert. Innert kurzer Zeit wurde er zu einem der bedeutendsten und teuersten Handelsgüter. Zeitweise wurde Safran zwar auch in Deutschland, in der Schweiz, sogar in Cornwall angebaut, jedoch ohne nachhaltigen Erfolg. So blieben die Italiener, deren Anbaugelände vor allem in den Abruzzen und in der Toscana liegen, und die Spanier, welche bis heute in Castilla-La Mancha im grossen Stil Safran produzieren, die europäischen Herren über den Safran.

### **Handelsware**

Die grossen Handelshäuser des Mittelalters und der frühen Neuzeit scheuten keine Mühen, auf den damals für den Safran bedeutendsten Märkten in Venedig oder Saragossa Präsenz zu markieren. Um Zwischenhändler auszuschalten und weil Safran meist nur kurzfristig für wenige Wochen im Jahr verkauft wurde, haben sich Kaufleute aus Basel, Augsburg oder Nürnberg zeitweise in der Ferne niedergelassen. Nur wer sich ganz auf den Safranhandel spezialisierte, hatte die

Chance, damit langfristig gewinnbringend zu handeln. Das beschränkte Angebot und die grosse Wertschätzung, die der Safran genoss, bestimmten schon damals seinen enormen Preis: So soll ein Pfund Safran im Mittelalter mehr als ein Pferd gekostet haben.

### **Falscher Safran**

Natürlich riefen die Aussichten auf ein lukratives Geschäft Fälscher auf den Plan. Und dies trotz teilweise drakonischer Strafen – auch in der Schweiz: In Zofingen etwa wurden 1451 drei Safranfälscher zum Tode verurteilt. Zugleich trieb der grosse Aufwand, der zur Echtheitsprüfung von Safran betrieben werden musste, den Preis weiter in die Höhe. Dies hat sich bis heute nicht geändert. Fälschungen sind nach wie vor weit verbreitet und gerade wer sich in den Ferien im Mittelmeerraum oder im Nahen Osten über ein vermeintliches Schnäppchen freut, sitzt einem Betrüger auf. Denn billigen Safran gibt es schlichtweg nicht.

### **Eine Frage des Vertrauens**

Auch beim professionellen Safranimport ist nach wie vor Vorsicht geboten. Urs Oggier von



der J. Carl Friedlin Gewürze AG in Hünenberg, die seit über zwei Jahrhunderten im Gewürzhandel tätig ist: «Unser Safran wird bereits im Ursprungsland genauestens geprüft – ohne gültige Laboranalyse importieren wir gar nicht. Dennoch lassen wir den Safran in der Schweiz durch ein spezialisiertes Labor nachprüfen.» Als Safranhändler trägt man auch heute noch eine besondere Verantwortung, denn der Safrankauf ist nach wie vor Vertrauenssache. Da gilt es, die hohen Ansprüche der Kunden zu erfüllen – und scheut dabei keinen Aufwand.

#### **Auf Echtheit geprüft**

Bei Fälschern besonders beliebt ist Kurkuma, das zu Pulver gemahlen dem Safran ähnlich ist – allerdings nur optisch. Aber auch wer Safranfäden kauft, ist vor Betrügereien nicht gefeit: Die Blüten der Färberdistel werden nicht selten als Safranfäden angeboten, was dem Kennerblick bei genauerer Betrachtung nicht entgeht. Gut gemachte Fälschungen lassen sich jedoch nur chemisch nachweisen. Dazu wird seit Jahrhunderten dieselbe Methode angewandt: Natron wird zu einer Lösung von Safranpulver gegeben. Nur wenn die Lösung gelb bleibt, hat man es mit echtem Safran zu tun, denn Kurkuma etwa färbt sich rot.

#### **Das rote Gold**

Ein Gewürz, das auch heute noch regelmässig auf seine Echtheit hin geprüft werden muss, ist etwas Besonderes. Und auch wenn Safran heute nicht mehr die Bedeutung und den sagenumwobenen Ruf früherer Jahrhunderte genießt, so sind sein einmaliger Geschmack, seine intensive Farbe und nicht zuletzt sein nach wie vor hoher Preis einzigartig und faszinierend. Wer ein mit Sorgfalt und Liebe gemachtes Safranrisotto schätzt, möchte um keinen Preis darauf verzichten müssen. Und wer sich mit der Herkunft, den Geschichten und der Vielfalt an Verwendungszwecken des roten Goldes auseinandersetzt, den lässt die Faszination des «crocus sativus» erst recht nicht mehr los.

## Risotto alla Milanese: Es muss Butter sein!

Der klassische Mailänder Risotto ist keine Mahlzeit, sondern eine Philosophie, an der sich sogar die Geister italienischer Meisterköche scheiden. Bereits zur Entstehung des Risotto mit Safran gibt es zahlreiche Versionen. Die schönste davon ist eng mit dem Bau des Mailänder Doms verknüpft: Der tüchtige Geselle eines bekannten Glaskünstlers verwandte Safran für das Färben gelber Kirchenfenster – mit beeindruckendem Ergebnis. Eines Tages fiel dem jungen Mann etwas Safran in den brodelnden Risottopotf. Farbe und Geschmack des Gerichts überzeugten die Anwesenden auf Anhieb und ein Klassiker der italienischen Küche war geboren.

Ganz so einfach ist die Zubereitung des Gerichts allerdings nicht. Sicher ist: Zum Anbraten muss es frische Butter sein. Dazu gehören fein gehackte Zwiebeln und ein rundkörniger Reis von hoher Qualität, typi-

scherweise Vialone. Über die Verwendung von Wein herrscht Uneinigkeit, dasselbe gilt für Ochsenmark oder Knoblauch. Aufgegossen wird mit kochend heisser Rinds-, Kalbs- oder Hühnerbrühe. Es empfiehlt sich, den Safran in etwas Bouillon aufzulösen und erst kurz vor Ende der Kochzeit unter den Risotto zu mischen: Der Geschmack wird so kräftiger, ohne bitter zu sein.

Wer glaubt, Parmesan gehöre zwingend hinzu, der irrt. Während die einen seine Würze als Gipfel der Vollendung eines Risotto alla Milanese schätzen, meiden ihn andere wie der Teufel das Weihwasser, schadet er doch der typischen Mailänder Eleganz und zerstört so das Gericht. Wer es etwas weniger puristisch mag, dem seien Zutaten wie Vollrahm, Stängensellerie, Trüffel oder frische Pilze empfohlen.

Guten Appetit!



# «Mit Safran konnte man ein Vermögen verdienen.»

Der Basler Dr. Kurt Weissen ist Historiker und Privatdozent an den Universitäten von Basel und Heidelberg. Als einer von wenigen hat er sich intensiv mit der Bedeutung von Safran im Mittelalter und in der frühen Neuzeit befasst. Damals war Safran ein Handelsgut, für das Kaufleuten aus dem deutschen Sprachraum kein Aufwand zu gross war.



>> Dr. Weissen, wie kam es, dass Safran im Mittelalter eine solch grosse Bedeutung erlangte?

Hauptgrund waren die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten: Damals wurde Safran nicht nur als Gewürz gebraucht, sondern auch als Farbstoff. Zudem war seine Bedeutung in der Medizin gross. Es wurden dem Safran Wirkungen nachgesagt, die keineswegs der Wahrheit entsprechen. Und: Safran war ein Vorläufer des Kaffees. Er wurde in ganz kleinen Mengen in Wasser gelöst und getrunken – seiner stimulierenden Wirkung wegen.

>> Safran war auch damals sehr teuer. Wer konnte sich diesen Luxus überhaupt leisten?

Natürlich waren dies in erster Linie vermögende Leute, aber auch Zünfte, welche ihre Zunftessen oft mit Safran würzten. Ein einfacher Tagelöhner wird sein Lebtage nicht in den Genuss von Safran gekommen sein. Allerdings gibt es kaum glaubwürdige Angaben zum Safrankonsum. Nur der Grosshandel ist hinreichend dokumentiert. Beim Pfeffer, welcher ebenfalls teuer war, weiss man heute, dass er viel weiter verbreitet war,

als ursprünglich angenommen. Das könnte beim Safran ähnlich sein.

>> Warum waren die grossen deutschen Handelshäuser der Fugger und der Welser so aktiv am Safranhandel beteiligt?

Safran war in ganz Europa gefragt. Aber für die Deutschen war er ein grosses internationales Geschäft, da man selber keinen Safran anbaute. Die deutschen Grosskaufleute waren mächtig: Im italienischen Aquila, einem der grössten Safrangebiete, bestimmten die Deutschen die Exportpreise jedes Jahr neu. Sie begutachteten die Felder und legten je nach Qualität den Preis fest. So verhinderte man Fantasiepreise, nicht aber die Fälschung oder Streckung von Safran.

>> Auf Safranfälschung stand vielerorts die Todesstrafe ...

Ja, dennoch geschah dies oft: Zu gross war die Verlockung des Geldes. Es kam immer wieder zu Todesurteilen – auch in der Schweiz. Die drakonischen Strafen hängen mit der grossen Bedeutung von Safran als Han-

delsgut zusammen. In gewissen Städten, wie etwa in Nürnberg, sah man in Safranfälschern eine Gefahr für die gesamte wirtschaftliche Entwicklung.

>> Wie sah es mit den Bestrebungen in Mitteleuropa aus, selber Safran anzupflanzen?

Diese gab es natürlich. Unter anderem auch in Basel um 1425. Doch ein, zwei schlechte Ernten reichten aus, um den Versuch scheitern zu lassen, zumal die Qualität bei weitem nicht an den Safran aus Italien oder Spanien heranreichte. Letztlich blieb daher nichts anderes übrig, als weiterhin Safran aus diesen Ländern zu importieren.

>> Im 17. Jahrhundert verlor der Safranhandel massiv an Bedeutung. Aus welchen Gründen? Ich vermute, das Aufkommen des Kaffees spielte eine wichtige Rolle. Dieser war viel billiger, intensiver im Geschmack und anregender in der Wirkung. Als Färbemittel wurde Safran durch künstliche Farbstoffe ersetzt und in der Küche liefen günstigere Gewürze dem Safran den Rang ab. Man könnte auch sagen, dass der Safran damals ganz einfach aus der Mode kam.

>> Letzte Frage: Wurde Safran tatsächlich jemals mit Gold aufgewogen?

Nein, das ist lediglich ein Bild, das den Wert und die Bedeutung des Safran zu bestimmten Zeiten verdeutlicht.

## Zunft zu Safran Luzern

Dass sich im deutschen Sprachgebiet zahlreiche Krämer- und Handwerkszünfte den Namen Safran gaben, unterstreicht das Prestige, das mit dem edlen Gewürz verbunden wurde. In der Schweiz gibt es drei traditionelle Safranzünfte: in Basel, Zürich und natürlich in Luzern. Die Gründung der Zunft in Luzern geht auf die Zeit um 1400 zurück. Der ursprünglichen «gesellschaft der kraemereye» oblag die Aufsicht über alle Krämer und Krämerwaren. Um 1670 war die «Zunft zum Safran», wie sie sich nun nannte, die grösste Zunft der Stadt. Heute verfolgt diese in erster Linie gesellschaftliche und kulturelle Zwecke – insbesondere natürlich als Hüterin der Faschnachtsfigur Bruder Fritschli.

# Safranbote aus dem Osten

Er ist ehemaliger stellvertretender Wirtschaftsminister von Aserbaidschan und wohnt seit 2007 in der Schweiz: Agrarexperte Shahverdi Ahadov, Initiant mehrerer Landwirtschaftsprojekte. Nun widmet er sich der «Reaktivierung und Förderung des Safranbaus in der Schweiz» – mit grossen Zielen.

Shahverdi Ahadov ist überzeugt, dass die Schweiz in Zukunft einen grossen Teil ihres Safranbedarfs durch Eigenproduktion decken kann. «In Österreich, aber auch im Himalayagebiet, wo der Safran seinen Ursprung hat, sind die klimatischen Verhältnisse ähnlich wie hier,» begründet er seinen Optimismus. Und aus Österreich importiert die Schweiz jährlich 27 Kilogramm pannonischen Safran, wie das Gewürz aus Burgenland und Steiermark offiziell heisst. Diese Erkenntnis hat Ahadov denn auch auf die Idee für sein Pilotprojekt gebracht.

## Überwältigendes Interesse

Die Suche nach Landwirten, Hobbygärtnern und Landbesitzern, welche sich am Versuch beteiligen, war erfolgreicher als erwartet. Über 180 Teilnehmer konnten im August 2011 jeweils 20 bis 30 Safranzwiebeln holländischer, kaschmirischer und österreichischer Herkunft samt Pflanzanleitung in Empfang nehmen. Die Teilnehmer aus allen Regionen der Schweiz dokumentieren ihre Feldversuche fotografisch und schriftlich zu Händen des Projektleiters, welcher die Daten anschliessend auswertet. Allerdings lässt sich erst nach drei bis vier Ernten sagen, ob ein Versuch erfolgreich ist. Während dieser Zeit bleibt Shahverdi Ahadov mit allen Safranpflanzern in Kontakt.

## Potenzielle Safrangebiete

Ziel des Projekts ist es, herauszufinden, wo in der Schweiz sich der Safranbau im



Bald auch in der Schweiz? Grosses Safranfeld in La Mancha, Spanien

grösseren Stil lohnen könnte. Dadurch soll Landwirten, insbesondere Bergbauern, eine zusätzliche Einnahmequelle geschaffen, die Importabhängigkeit verringert und ein Beitrag zur Biodiversität geleistet werden. Das grösste Potenzial vermutet Ahadov im Jura, im Berner Oberland und im Wallis. «Wer auf einer halben oder ganzen Hektare Safran von hervorragender Qualität anbaut und diesen

zum Beispiel auf dem Wochenmarkt verkauft, kann sein Einkommen verbessern und die Nachfrage nach einem einheimischen Qualitätsprodukt befriedigen,» ist der Stadtberner überzeugt. Bis es soweit ist, dürften noch einige Herbste ins Land ziehen. Doch der Erfolg wäre dem umtriebigen Aserbaidschaner und den zukünftigen Schweizer Safranbauern zu gönnen.