

Text und Fotos: Georg Berg

Safran aus der Schweiz: eine kulinarische Rarität

Das teuerste Gewürz der Welt wächst nicht nur im Orient. Im Schweizer Dorf Mund im Wallis wächst Safran auch im Garten.

Klaus Eyholzer hat es nicht weit, wenn der Tau auf seinen Safran-Blüten mit den ersten Sonnenstrahlen verdunstet ist. Er wohnt im Schweizer Kanton Wallis und züchtet die kostbaren Gewürzpflanzen in seinem Hausgarten. Die Äcker unterhalb des kleinen Dorfes Mund hoch oben an den Südhängen des Rhone-Tals gelten bei Kennern als bestes Anbaugelände für die anspruchsvollen Krokus-Pflanzen. Die Safranpflanze gehört botanisch zu den Schwertlilien. Jede Blüte hat sechs lila-violette Blütenblätter und gewöhnlich drei Narben. Nur diese werden nach der Ernte getrocknet und als Gewürz gehandelt. 130.000 Blüten müssen für ein Kilogramm der kulinarischen Kostbarkeit von Hand geerntet werden. Die Safran-Tradition in Mund geht auf das 15. Jahrhundert zurück. Aber der Ursprung ist nicht genau überliefert. Mutmaßlich haben mittelalterliche Söldner trotz drohender Todesstrafe ein paar der kostbaren Safranknollen aus Spanien zurück in ihre abgelegene Heimat geschmuggelt. Mit dem Safran sind die Einwohner, auf deren Äckern sonst Roggen angebaut wird, vorübergehend zu einem bescheidenen Wohlstand gekommen. Noch bis zur Mitte des vorigen Jahrhunderts kann sich in Mund jede Familie selbst versorgen und von dem Leben, was sie auf ihrem Land anbaut. In Mund wird eine exzellente Safranqualität produziert, aber die maximale Ernte des begehrten Gewürzes beträgt zwei bis drei Kilogramm pro Jahr. Auch wenn der Preis in manchen Jahren an den Goldpreis herankommt, kann der Safranbau nur einen kleinen Teil zum Lebensunterhalt der Safranzüchter beitragen. In den 1970er Jahren drohte die Tradition des Safranbaus in Mund fast zu verschwinden.

Die Safranernte in Mund erfolgt in Handarbeit.

Reisetipp

Die Safranernte ist Mitte bis Ende Oktober. Führungen durch das Dorf Mund sowie Besuche im Safranmuseum sind ganzjährig möglich. Alle Informationen sowie typische Walliser Safranrezepte unter <http://www.safranzunft-mund.ch>

Die Safran-Zunft

Die Renaissance des Munder Safrans beginnt 1979 mit der Gründung der Safran-Zunft, die heute 184 Mitglieder hat und auch Interessierte aufnimmt, die keine Safran-Parzelle selbst bewirtschaften. Im Vordergrund steht nicht mehr das kommerzielle Interesse, sondern die Pflege des lokalen Alleinstellungsmerkmals. Dass die Safranernte in der touristischen Nebensaison stattfindet, liegt an der Laune dieses Liliengewächses. Erst Ende Oktober, wenn für alle übrigen Pflanzen die Winterruhe begonnen hat, kommt die kurze Zeit der Safranblüte. Das Klima im Wallis, die Höhenlage und die Bodenbeschaffenheit tragen dazu bei, dass sich der Safran in Mund so gut entwickeln kann. Den Sommer überdauert die Safranknolle in 20 Zentimeter Tiefe. Und das besonders gut, wenn auf demselben Acker in der Bodenschicht über der Knolle Roggen wächst. Das Roggenbrot hat im Kanton Wallis ebenfalls eine lange Tradition.

Produktion in Heimarbeit

Heute beschäftigen sich in Mund wieder 80 Familien mit Safran und jede scheint ihr eigenes Geheimrezept zu haben. Die einen schwören darauf, dass im Sommer der Acker über den Knollen bearbeitet werden muss, andere haben mit dem Gegenteil die besten Erfahrungen gemacht. Vor einigen Jahren wurde für die Munder Äcker eine aufwändige Bewässerungsanlage installiert, die aber von denen nicht genutzt wird, die auf das natürliche Klima mit abwechselnd Regen, Sonnenschein und lauen Nebeln schwören.

Auch dass die Knollen mindestens 20 Zentimeter tief im Boden liegen müssen, scheint kein Gesetz mehr zu sein, denn die nicht so tief gepflanzten Knollen blühen früher und bekommen vor der Ernte mehr Sonne ab. Auf der Suche nach der wesentlichen Grundvoraussetzung für das Safran-Wunder glaubt man, bei der lockeren, feinsandigen und mageren Bodenbeschaffenheit fündig geworden zu sein. Aber dann trifft man Safran-Bauern, die fest an eine wie auch immer geartete Düngung glauben.

Die Blüten werden bei der Ernte auf den Safran-Äckern so abgeknickt, dass kein Zug auf die tief im Boden sitzende Knolle ausgeübt wird. In kleinen Körbchen werden sie zur Weiterverarbeitung nach Hause mitgenommen. Aus jeder Blüte werden drei rote Safran-Fäden gezupft. Zu schade, dass der farbenprächtige Rest meist auf dem Kompost landet.

Safran Erlebniswelt

Das kleine Safranmuseum liegt in einem der ältesten für das Wallis typischen Holzhäuser. Nachdem es lange als Zehnthaus gedient hat, in dem die Bauern ihre Steuer in Naturalien entrichten mussten, bietet es heute eine schöne Kulisse für Volksfeste und Familienfeiern. Zum Schutz gegen Mäuse steht es auf Stelzen, die mit tellerartigen Steinen gestapelt sind. Die Ausstellung und die sachkundige Führung vermitteln ein umfassendes Grundlagenwissen über die regionale Landwirtschaft. Im Safranmuseum und bei einem geführten Gang durch das Dorf erlebt man anschaulich, wie gut sich historische Ereignisse mit erzählten Geschichten einordnen lassen.

Heute wird wieder mitten im Dorf Safran angebaut.



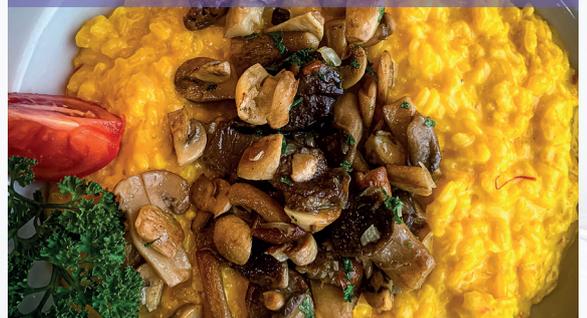
Safran-Blüten werden in kleinen Körbchen gesammelt.



Sorgfältig werden die drei roten Safran-Fäden vom wertlosen Teil der Blüte getrennt.



Im Safran-Pilz-Risotto sind noch einige der roten Safran-Fäden zu erkennen.



Das Safran-Museum im Zehndenstadel. Das Haus stammt aus dem Jahre 1437 und gehört zu den ältesten Holzgebäuden der Schweiz.



Textile Inspirationen für die schönste Zeit des Jahres

Großes Gewinnspiel

Wer sich jetzt an den eigenen Herd stellt, selbst kocht und auf Restaurantbesuche verzichtet, dekoriert auch den heimischen Esstisch mit noch mehr Liebe als bisher – stimmt's? Tischkultur erlebt in Zeiten von #stayhome und #staysafe eine echte Renaissance! Ob man drinnen oder draußen isst, ob allein, zu zweit oder mit der Familie: Schöne Tischwäsche darf in diesem Jahr bei keiner Mahlzeit fehlen. Bei Farben und Mustern können Dekoliebhaber jetzt aus dem Vollen schöpfen. Schlicht geht natürlich immer, aber opulent ist sowas von angesagt!

Adieu Tristesse!

Für den Sommer setzt Apelt auf Druckthemen in leuchtenden Farben. Blüten, junges Gemüse und Früchte zaubern im Thema „Summer Garden“ sommerliches Flair auf den gedeckten Tisch. Passende Kissen sorgen für gemütlichen Sitzkomfort an langen Sommerabenden – machen wir das Beste draus!



Damit Sie Ihre Freizeit daheim glücklich genießen können, verlost GENUSS PUR gemeinsam mit Apelt drei attraktive, hochwertige Gewinnerpakete im Wert von insgesamt 410 €: je ein sommerliches Tischwäsche- und Kissenset „Summer Garden“ aus der aktuellen APELT Kollektion, jeweils bestehend aus zwei Tischläufern und zwei Kissen mit Biese aus 100 Prozent Baumwolle.

Gewinnspielfrage: In welcher Schweizer Ortschaft wird in den heimischen Gärten Safran gezüchtet?

Senden Sie die Antwort per Post, Fax oder Mail an folgende Adresse: WWS Verlag, Klaus-Peter Piontkowski, GENUSS PUR, Neuenbaumer Straße 5, 41470 Neuss, Fax: 02137 – 93697-20, gewinnspiel@wws-verlag.de

Einsendeschluss: 15. Juni 2021

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Sämtliche personenbezogenen Daten, die im Rahmen der Teilnahme an dem Gewinnspiel übermittelt werden, werden ausschließlich zur Durchführung und Abwicklung des Gewinnspiels gespeichert, verarbeitet und zur Benachrichtigung des Teilnehmers verwendet.