

SANDRA DURRER  
URS DURRER

S  
A  
F  
R  
A  
N

DAS ROTE GOLD

ANBAU  
GESCHICHTE  
HANDEL  
REZEPTE

atVERLAG



SANDRA DURRER  
URS DURRER

S  
A  
F  
R  
A  
N

DAS ROTE GOLD

ANBAU  
GESCHICHTE  
HANDEL  
REZEPTE

VORWORT	7		
1. NAME			
DAS ROTE WÜSTENGOLD	11		
2. BOTANIK UND HERKUNFT			
STERIL UND MONDSÜCHTIG	15		
3. INHALTSSTOFFE			
DUFTEND, GELB UND BITTER	25		
PORTRÄT			
BEAT RUFFNER	29		
4. SAFRANANBAU HISTORISCH			
BEGEHRTER CROCUS AUSTRIACUS	35		
5. HANDEL			
VENEDIGS GEWÜRZPALÄSTE	47		
6. FÄLSCHUNG			
BETRÜGER AUF DEM SCHEITERHAUFEN	61		
PORTRÄT			
HANNES PINTERITS	67		
7. FARBSTOFF			
GELBE KÖNIGSSCHUHE	73		
8. MEDIZIN			
EIN ALLHEILMITTEL	83		
9. KÖRPERPFLEGE			
KLEOPATRAS SAFRANBAD	97		
		10. MYTHEN UND LEGENDEN	
		DAS BLUT DES KROKOS	101
		PORTRÄT	
		JEAN-FRÉDÉRIC UND CHRISTINA WALDMEYER	105
		11. ANBAU AKTUELL	
		SAFRANHOCHBURG IRAN	111
		12. PFLANZEN, ERNTEN, VERARBEITEN	
		SAFRAN IM EIGENEN GARTEN	137
		13. QUALITÄT	
		NUR DAS ROTE ZÄHLT	155
		PORTRÄT	
		SABINE UND FRANZI SCHGAGULER	163
		14. KÜCHE	
		VIELFÄLTIGE AROMEN	169
		15. REZEPTE	181
		ANNA MATSCHER	185
		DIRK HOBERG	199
		GABRIELE BATLOGG	219
		MAX STIEGL	235
		TINO ZIMMERMANN	251
		REZEPTVERZEICHNIS	270
		LITERATURVERZEICHNIS	272
		BILDVERZEICHNIS	279



## SAFRAN – VIEL MEHR ALS NUR EIN GEWÜRZ

Sie sind klein und unscheinbar - die roten Narben des Safrankrokus. Doch seit Jahrtausenden ziehen sie die Menschen in ihren Bann. Bei uns ist Safran vor allem als aromatisches und farbtintensives Gewürz in der Küche bekannt. Sein Anwendungsgebiet ist aber um einiges vielfältiger, denn die roten Narben enthalten zahlreiche wertvolle Inhaltsstoffe. So eignet sich Safran beispielsweise für medizinische Anwendungen ebenso wie für die Kosmetikindustrie. In vergangenen Zeiten wurde er auch zum Färben von edlen Stoffen, in der Malerei und zum Imitieren von Goldschriften verwendet.

Um den viertausend Jahre alten Safrankrokus ranken sich viele Mythen und Legenden. So soll Safran gar aufgrund eines Missgeschickes entstanden sein, als der Götterbote Hermes beim Diskuswerfen versehentlich seinen Freund Krokos traf und dessen Blut in einen Krokus tropfte. Zeus und seine Gemahlin schliefen der Legende nach auf einem Bett aus Safrannarben. Und von Kleopatra heißt es, dass sie vor Verabredungen in Safranwasser gebadet habe.

Doch was macht Safran eigentlich so kostbar, dass sein Preis zeitweise an denjenigen von Gold gebunden war? Ist es der zeit- und arbeitsintensive Anbau, sind es die wertvollen Inhaltsstoffe oder ist es der einzigartige Geschmack? Der Wert von Safran zeigte sich beispielsweise im Mittelalter in der grausamen Bestrafung von jenen Krämern, die mit gefälschtem Safran handelten: Sie wurden bei lebendigem Leib verbrannt oder begraben, und das mitsamt der gefälschten Ware.

Safran hat von seiner Faszination bis heute nichts verloren. Im Gegenteil. In den vergangenen Jahren begannen immer mehr Produzenten mit dem Wiederaufbau. Dieses Buch gibt einen umfassenden Einblick in die vielfältige

Verwendung von Safran, und das nicht nur in unserer Zeit. Es beschreibt die Herkunft der Pflanze, die historischen und aktuellen Anbauggebiete, den Handel sowie die Verwendung in der Färberei, Kunst, Medizin, Kosmetik und Kulinarik. Safranproduzenten aus der Schweiz, aus Österreich, Deutschland und Südtirol berichten über ihre Erfahrungen, und wer Safran selbst im Garten pflanzen will, erhält dazu eine Anleitung.

Seinen Aufschwung verdankt der Safran auch der zunehmenden Beliebtheit in der Küche. Im Rezeptteil präsentieren fünf hervorragende Köchinnen und Köche aus dem deutschsprachigen Raum einige ihrer Lieblingsgerichte mit Safran. Orientalischer Couscous, Halászlé, eine edle Rotbarbe oder eine Birnen-Tarte-Tatin mit Safran warten darauf, nachgekocht zu werden. Die Rezepte stammen von Anna Matscher aus Südtirol, Dirk Hoberg aus Deutschland, Max Stiegl aus Österreich sowie Gabriele Batlogg und Tino Zimmermann aus der Schweiz.

Wir bedanken uns herzlich bei den leidenschaftlichen Küchenprofis für ihre unverwechselbaren und inspirierenden Rezepte. Ein besonderer Dank geht an Dominik Flammer, Hadi Pirasteh Anosheh, Bernadette Kalteis und Paul Wyss, die uns bei diesem Buchprojekt unterstützt haben.

Sandra Durrer und Urs Durrer





## 7.

FARBSTOFF

### GELBE KÖNIGSSCHUHE

SAFRANGELB HAT EINE STARKE SYMBOLHAFTE BEDEUTUNG. DIESE FARBE WURDE FRÜHER MIT GOLD GLEICHGESETZT UND STAND FÜR WOHLSTAND, LUXUS, MACHT UND DAS GÖTTLICHE. IN DER GRIECHISCHEN UND RÖMISCHEN MYTHOLOGIE TRUGEN GÖTTINNEN, MUSEN UND NYMPHEN SAFRANFARBIGE KLEIDER. UND DIE PERSISCHEN KÖNIGE LIESSEN SICH DIE SCHUHE MIT SAFRAN FÄRBen.

Nomen est omen. Safran heißt auf Persisch und Arabisch *Zafaran* und steht für »das Gelbe«. Die erste Silbe *Za* deutet dabei auf Gold hin. Den Namen hat der Safrankrokus seinen Narben zu verdanken, die eine stark gelb färbende Eigenschaft besitzen. Verantwortlich dafür ist das Crocin, das neben Safranal (Aroma) und Picrocrocin (Bitterstoff) zu den drei wichtigsten Inhaltsstoffen des Safrans zählt. Crocin färbt gelb bis orangerot. Es kommt in zahlreichen Krokuspflanzen vor und gehört zur Klasse der Carotinoide. Es ist wasserlöslich und hat den Vorteil, dass es ohne chemische Bindemittel, wie beispielsweise Lack, als Farbstoff eingesetzt werden kann. In Safran ist Crocin in sehr hoher Konzentration vorhanden. So hoch, dass ein Gramm Safrannarben ausreichen, um 300 Liter Wasser zu färben.

#### FARBE FÜR GÖTTER, KÖNIGE UND FRAUEN

Bereits in der Antike hatten Farben eine symbolische Bedeutung. Die Farbe Gelb stand, neben Weiß, für das Reine und wurde in Anlehnung an Gold als heilige Farbe angesehen. Safrangelb war aufgrund seiner Exklusivität die kostbarste aller gelben Farben. Sie symbolisierte das Überirdische, Göttliche,



## 10.

### MYTHEN UND LEGENDEN

## DAS BLUT DES KROKOS

SAFRAN KOMMT IN DER MYTHOLOGIE OFT IN ZUSAMMENHANG MIT DEM GÖTTLICHEN VOR. SO SCHLIEF ZEUS MIT SEINER GEMAHLIN HERA IN EINEM BETT AUS SAFRAN. EIN MISSGESCHICK BEIM DISKUSWERFEN SOLL GAR DER EIGENTLICHE GRUND FÜR DIE ENTSTEHUNG DER SAFRANBLÜTE SEIN.

Die Mutation des Wildkrokus zum heutigen Safrankrokus fand wie erwähnt um etwa 2000 v. Chr. in der Nähe von Athen statt. So verwundert es nicht, dass seine Entstehung in der griechischen wie auch in der römischen Mythologie beschrieben wird. Es gibt aber nicht die *eine* Geschichte. Von den meisten Mythen und Legenden entstanden im Laufe der Zeit abgewandelte Versionen. Hier sind einige erwähnt.

### EOS – GÖTTIN DER MORGENRÖTE

In der griechischen Mythologie ist der Safran der Göttin der Morgenröte, der Tempelhüterin Eos, geweiht. Sie ist die Tochter des Hyperion und der Theia. Der griechische Dichter Homer beschrieb Eos um 850 v. Chr. als anmutige, schön gelockte, rosenarmige und rosenfingerige Gottheit. Jeweils am Morgen erhob sie sich von ihrem Lager in ihrem safranfarbenen Kleid und spannte ihre beiden Pferde Lampos (Glanz) und Phaethon (Schimmer) vor ihren goldenen Wagen. Dem Sonnengott voraus-eilend fuhr sie los, um den Sterblichen und den Unsterblichen den Tag zu verkünden.



# 11.

ANBAU AKTUELL

## SAFRANHOCHBURG IRAN

SAFRAN WÄCHST FAST ÜBERALL. TROTZDEM DOMINIERT EIN LAND DIE WELTWEITE PRODUKTION: IN NEUN VON ZEHN FÄLLEN STAMMT DAS KOSTBARE GEWÜRZ AUS DEM IRAN. JENSEITS VON DIESER MASSE VERSUCHEN SEIT EINIGEN JAHREN VIELE PRODUZENTEN, SICH MIT DEM ROTEN GOLD EINE NICHE IN IHREN LOKALEN MÄRKTEN AUFZUBAUEN. AUCH IM DEUTSCHSPRACHIGEN RAUM, MIT ERFOLG.

Safran wird in über fünfzig Ländern kultiviert. Doch der Iran stellt mit seiner Anbaufläche alle anderen Länder in den Schatten. In den vergangenen Jahren hat der Staat am Persischen Golf seine Weltmarktstellung gar weiter ausgebaut. 2019 betrug die Produktion beinahe 400 Tonnen, was einem Marktanteil von über 90 Prozent entspricht. Die Anbaufläche stieg gleichzeitig auf über 110 000 Hektar. Das ist eine Steigerung von 50 Prozent innerhalb weniger Jahre. Würde man die iranischen Anbauflächen aneinanderreihen, ergäbe dies im Herbst ein violetter Blütenmeer, das doppelt so groß ist wie der Bodensee. In Blüten umgerechnet sind das rund 80 Milliarden, aus denen von Hand 240 Milliarden rote Narben gepflückt werden müssen. Iran setzt mit Safran pro Jahr 400 bis 600 Millionen Dollar um. Internationale Studien gehen davon aus, dass die Nachfrage nach dem roten Gold bis ins Jahr 2025 um über 25 Prozent zunehmen wird.

Es gibt mehrere Gründe, weshalb der Safranbau in Iran so stark steigt. Einerseits sind die Handelsmöglichkeiten durch das Wirtschaftsembargo gegen den Iran stark eingeschränkt, günstige Arbeitskräfte sind in großer Zahl verfügbar, und Safran wirft einen verhältnismäßig hohen Ertrag ab. So verdient eine effiziente Pflückerin pro Tag bis zu fünf Euro, was für iranische Verhältnisse ein hoher Tageslohn ist. Andererseits leidet die Region



**DER TROCKNUNGSPROZESS:  
DIE METHODE BESTIMMT DEN GESCHMACK**

Gleich nach der Ernte erfolgt der Trocknungsprozess. Dabei verlieren die dunkelroten Narben rund 80 Prozent ihres Gewichts. Frisch geerntet riechen sie nach Rosenblättern, Honig, Jasmin und Zitrusfrüchten. Das typische Safranaroma entsteht erst durch das Trocknen und die Lagerung.

Beim Trocknungsprozess gibt es verschiedene Methoden, die sich in zwei Kategorien einteilen lassen: diejenige mit wenig und diejenige mit viel Hitze. Beide führen zu unterschiedlichen Ergebnissen. Im Iran, aber auch in Indien, Griechenland, Marokko sowie im deutschsprachigen Raum wird Safran meist mit 40 bis 50 Grad indirekt in rund vierundzwanzig Stunden getrocknet. Einige Produzenten lassen ihn auch bei Raumtemperatur ein bis drei Tage trocknen. Bei dieser schonenden Methode behält der Safran seine natürlichen Geruchs- und Geschmacksstoffe.

Die zweite Variante führt zum gerösteten oder getoasteten Safran. Dieser wird über der Glut oder dem offenen Feuer getrocknet. Durch die große Hitze und den Geruch der Glut und des Feuers nehmen die Narben ein typisches Röstaroma an. Der Röster muss jedoch geübt sein und aufpassen, dass die Safrannarben nicht überstrapaziert werden und so an Qualität einbüßen. Diese Methode ist heute vor allem noch in Spanien anzutreffen.

Einige Produzenten setzen auf eine Mischung aus beiden Methoden. Sie führen den Narben zu Beginn des Prozesses in einem Trocknungsapparat für wenige Minuten große Hitze von etwa 90 Grad zu. Danach trocknen sie den Safran schonend bei rund 40 Grad zu Ende. Eine aktuelle Studie aus dem Iran stellte bei dieser Methode höhere Safranalwerte und das beste Safranaroma fest.

**DIE LAGERUNG:  
DAS AROMA MUSS SICH ENTWICKELN**

Sobald die roten Narben getrocknet sind, werden sie geschützt vor Licht und Feuchtigkeit gelagert. Nun entsteht das typische Safranaroma. Nach etwa 30 Tagen ist es so ausgeprägt, dass mit dem kostbaren Gewürz gekocht werden kann. Das Aroma entwickelt sich in den folgenden Monaten weiter, nach rund einem Jahr ist es am intensivsten. Safran kann bei korrekter Lagerung problemlos zwei Jahre in der Küche verwendet werden.



# 13.

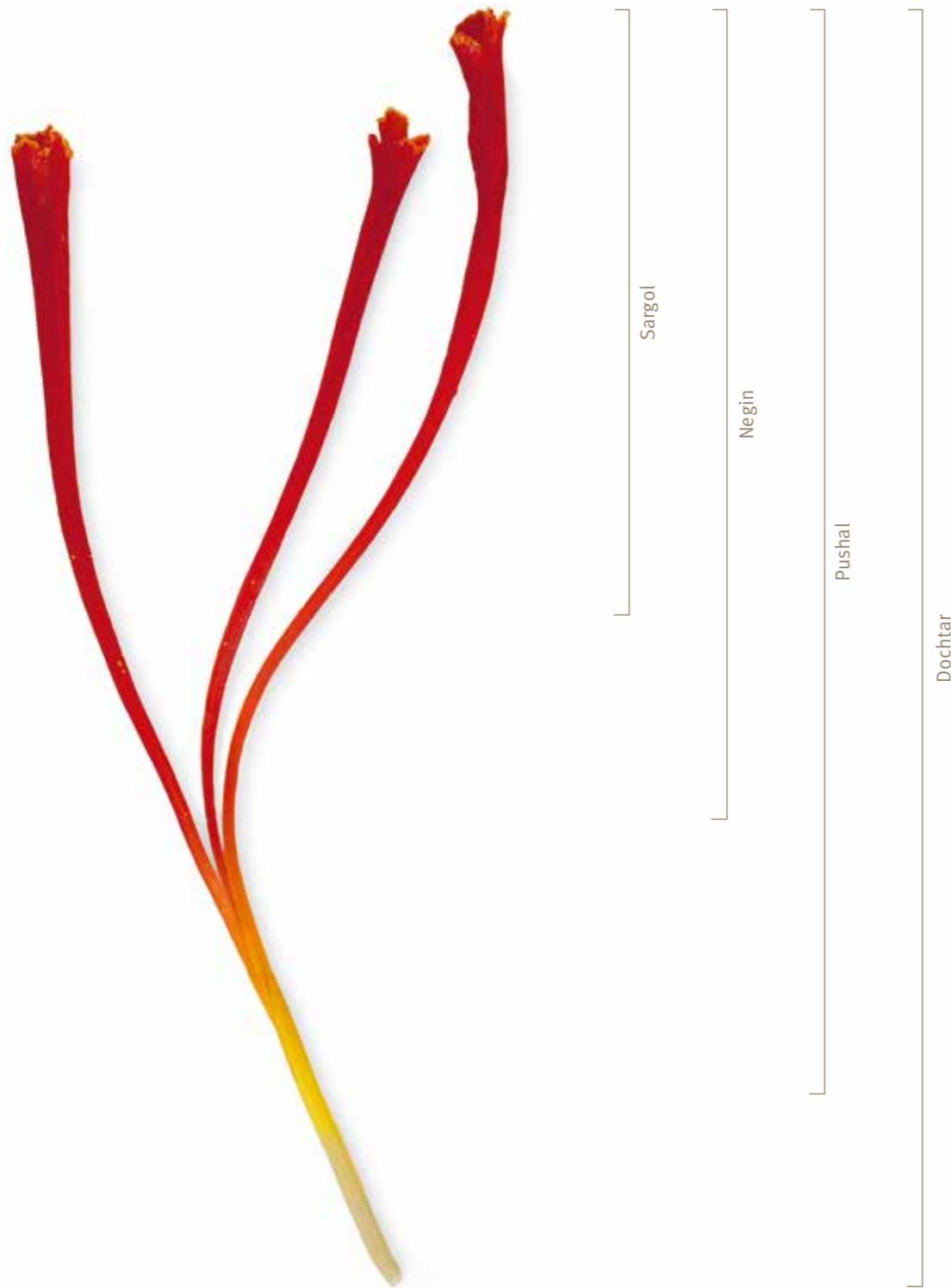
## QUALITÄT

### NUR DAS ROTE ZÄHLT

SAFRAN IST DAS TEUERSTE UND MEIST GEFÄLSCHTE GEWÜRZ DER WELT. SEIT DEM MITTELALTER ENTSTANDEN QUALITÄTSGESETZE. ES LOHNT SICH, BEIM KAUF VON SAFRAN AUF GUTE QUALITÄT ZU ACHTEN.

Safran wird nicht umsonst das rote Gold genannt. Als Handelsgut hatte ein Kilo Safran früher vielerorts den gleichen Wert wie ein Kilogramm Gold. Da liegt es auf der Hand, dass nur mit qualitativ einwandfreier Ware Höchstpreise zu erzielen sind. Die Kehrseite der Medaille: Bei keinem anderen Gewürz wird so viel gefälscht. Deshalb entstanden bereits sehr früh Qualitätsgesetze, die den Handel mit Safran regelten.

Ab dem 14. Jahrhundert mussten die Händler die kostbare Ware in vielen Handelsstädten wie Venedig, Basel oder Nürnberg einem Schauamt vorlegen. Nürnberg war damals das Zentrum des Safranhandels in Mitteleuropa und hatte spätestens seit 1357 eine Safranschau, die aus vier Bürgern der Stadt Nürnberg bestand. Offiziell eingeführt wurde sie 1441 als Safran- und Gewürzschau, und sie existierte bis 1852. Die vereidigten Safranschauer von Nürnberg waren bekannt dafür, den Safran am genauesten zu kontrollieren. Sie untersuchten die Ware optisch, prüften die Färbekraft in Wasser, wogen den Safran und ordneten ihn den fünfzehn erfassten Anbauregionen zu. Gutgeheißene Ware wurde verpackt und erhielt ein Gütesiegel. Um die Qualität hoch zu halten, gingen die Nürnberger Behörden rigoros gegen Betrüger vor und fällten unzählige harte Urteile. Diese fassten sie unter dem »Safranschou Code« zusammen. Dadurch entstand ein eigentliches Qualitätsgesetz für Safran. Es half der Obrigkeit, den Handel zu regulieren. Die Safranschau in Nürnberg und das erteilte Gütesiegel hatten einen derart guten Ruf, dass sogar Safran aus der Schweiz, aus Polen und Holland nach Nürnberg zur Prüfung





## MUSCHELN UND SEEIGEL MIT MUSCHEL-SAFRAN-SUD

### MUSCHEL-FLAN

300 g Miesmuscheln, gekocht  
200 ml Muschelfond  
300 ml Sahne (Rahm)  
8 Eigelb  
150 g Butter  
1 Msp. Safrannarben,  
gemörsert  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten zusammen mit dem Handrührer oder dem Mixer verrühren, durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in kleine, tiefe Teller füllen. Im Backofen bei 80 Grad Ober- und Unterhitze etwa 30 Minuten garen, bis die Masse gestockt ist. Danach kühl stellen.

### MUSCHEL-SAFRAN-SUD

1 Fenchelknolle  
1 Stange Staudensellerie  
3 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
250 g Miesmuscheln, gekocht  
100 g Eiweiß  
1 l Muschelfond  
2 Msp. Safrannarben,  
gemörsert

Das Gemüse, die Schalotten und den Knoblauch klein schneiden. Alles mit den Muscheln und dem Eiweiß mischen und kurz anmixen. Danach mit dem Muschelfond verrühren und in einen Topf geben. Bei kleiner Hitze unter leichter Bewegung erhitzen und den Klärprozess einleiten. Wenn das Eiweiß zu stocken beginnt und aufsteigt, nicht mehr rühren und den Fond etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Den Fond erkalten lassen. Der Klärkuchen wird absinken, und man kann vorsichtig mit dem Passieren durch ein feines Küchentuch beginnen. Danach den Safran hinzugeben und den geklärten Muschelfond bis zur gewünschten Intensität einkochen.

### SAFRANGELEE

480 ml Krustentierfond  
1 g Safrannarben  
32 g vegetarische Gelatine

Den Krustentierfond erhitzen und die Safrannarben darin ziehen lassen. Abkühlen lassen. Die vegetarische Gelatine in den abgekühlten Fond einrühren und den Fond nochmals aufkochen. Danach den Fond ganz auskühlen lassen.