



# Schweizer Safran

## Inhaltsverzeichnis

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Geschichtliches:<br/>Die Domestizierung des<br/>wilden Krokusses</b> | <b>1</b>  |
| <b>Botanik</b>  | <b>3</b>  |
| <b>Kultur</b>   | <b>3</b>  |
| <b>Produktion</b>   | <b>7</b>  |
| <b>Anwendung</b>  | <b>9</b>  |
| <b>Quellen</b>  | <b>12</b> |

## Geschichtliches: Die Domestizierung des wilden Krokusses

- vor 50 000–45 000 Jahren: Höhlenmalereien im Irak.
- vor 4500–2500 Jahren: Mesopotamien, Persien, Kreta, historische Zeugnisse.
- Bronzezeit (3000–1000 v. Chr.), Auftreten einer mutierten Form auf Kreta, des *Krokus sativus*
- Besiedlung des Mittelmeerraums durch aufeinanderfolgende Reiche: Ägyptisch, Hethiter, Assyrer, Achämeniden, Mazedonier, Griechen, Römer usw.
- Im Osten: Besiedlung Chinas durch die Mongolen (1600 v. Chr.) und des Kaschmir (500 v. Chr.) von Persien aus.
- Im 17. Jahrhundert Einführung in Japan von China aus.
- Im Maghreb (Marokko), wahrscheinlich von den Arabern.

## Besiedlung in Europa

- In Westeuropa Verbreitung des Safrans durch die Römer, dann Rückgang der Nutzung mit dem Zerfall des Imperiums.
- Nachgewiesene Einführung im 8. und 9. Jahrhundert in Spanien durch die maurische Zivilisation.
- In Frankreich mögliche erste Kulturen in der Region Poitevine nach den Arabischen Einfällen im 8. Jahrhundert. Ab dem 13. Jahrhundert Anbau in Klöstern, wahrscheinlich verbreitet durch Pilger und Kreuzfahrer.
- 14. Jahrhundert tauchen in der Schweiz Safranzünfte auf, in Zürich, Luzern und vor allem in Basel, das zu dieser Zeit eine wichtige Handelsdrehscheibe in Europa ist.
- 14. Jahrhundert, Anbau in Mund im Wallis.

### Mund Safranzunft (Mund, VS)

- Traditioneller Anbau seit dem 14. Jahrhundert
- Wiederbelebt seit 1979
- AOP im Jahr 2004
- Fläche (2006): 17 000 m<sup>2</sup>
- Produzenten: 119
- Mitglieder der Zunft: 209
- Situation 2018: Tendenziell sinkende Zahl der Erzeuger und fehlendes Interesse junger Menschen an der Tradition

### Die Wiederbelebung des Safrans im französischsprachigen Wallis:

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 1997–2000 und 2004–2007 | Anbautests bei Agroscope in Arbaz (VS).   |
| Ab 1998                 | Anbau in Lens von Claire-Lise Michelloud mit Pflanzen aus Mund.   |
| Ab 2004                 | Anpflanzung in Les Anchettes / Venthône bei Bernard de Preux auf einer alten Safranplantage der Familie (1647), ausgehend von Pflanzen mit Ursprung in Talouine (Marokko).<br><br>Anpflanzung von ca. 15 Parzellen (von 0,1 bis zu einigen Aren) im Wallis. |
| 2010                    | Beginn der Aktivitäten der informellen Gruppe «Les Mordus du Crocus sativus».   |



## Botanik

- Crocus Savitus L.
- Iridaceae
- Violette Blüten mit hellen oder dunklen Rippen
- Blätter linear 3 mm breit, Mittelnerv weisslich, 30–50 cm hoch
- 6 Blütenblätter, 3 Staubblätter, 1 Griffel, der in einer dreifachen Narbe endet.
- Blütezeit: Ende September bis November
- Vegetation: September bis Mai

## Phänologischer Zyklus

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| August                      | Keimung der Pflanze                          |
| Ende September bis November | Blütezeit und Erscheinen der Blätter         |
| November bis Februar        | Vegetationsentwicklung und Bildung der Fäden |
| Februar bis April           | Entwicklung der Fadenkormi                   |
| Mai                         | Vergilben und Austrocknen der Blätter        |
| Juni bis August             | Vegetationsruhe                              |

## Kultur

- Mediterranes Klima
- Höhenlage (Schweiz) > 1000 m
- Niederschlag: 600 mm/Jahr (idealerweise trockener Sommer und Winter).
- Temperatur: -15 °C bis 40 °C
- Winterhärte: Klimazonen USDA 7–10
- Standort: Süden, volle Sonne



### Desinfektion der Zwiebeln

- Die Zwiebeln mit Wasser waschen
- 3–4 Min. in einer 15%igen Javelösung einweichen, mit Wasser auswaschen
- einen Tag an der Sonne trocknen lassen

### Pflanzung

- Aussaat im Juli und August (September).
- Kaliber: min. 8/9 (Durchmesser > 2,5 cm).
- Dichte: 50 Zwiebeln/m<sup>2</sup>.
- Anordnung meist in Beeten mit 4–5 Reihen im Abstand von 15–25 cm, Abstand in der Reihe 8–10 cm.
- Tiefe: 10–20 cm.
- Das Kultursystem muss die Mechanisierung der Pflege der Wege oder der Ernte berücksichtigen.
- Dauer einer Kultur 3–5 (bis zu 10) Jahre.

### Anbaukalender

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Januar–März             | Auf Schädlinge achten (Nagetiere, Wild usw.)  |
| März–Mai                | Stickstoffdüngung, Bekämpfung von Unkräutern  |
| Juni–August             | Vegetative Ruhezeit<br>Pflege der obersten Bodenschicht oder Abdecken mit Planen. Keine Bewässerung während der Vegetationsruhe |
| Ende August–September   | Bewässerung, falls erforderlich (20–30 mm/Woche)<br>Bekämpfung von Unkräutern   |
| Ende September–November | Ernte, Beschneiden, Trocknen  |
| November–Dezember       | Auf Schädlinge achten (Nagetiere, Wild usw.)<br>Bekämpfung von Unkräutern   |

### Pflege der ausgegrabenen Zwiebeln

- Ende Mai / Anfang Juni mit Spaten oder mechanisch roden.
- Die Zwiebeln trennen und sortieren.
- Alte Schalen grob entfernen.
- Kranke oder beschädigte Zwiebeln wegwerfen.
- Zum Trocknen einen Tag lang der Sonne aussetzen (natürliches Antimykotikum).
- oder in den Windkanal.
- Im Dunkeln in einem belüfteten und temperierten Raum (23°C–27°C) in Netzen oder Jutesäcken, oder auf durchbrochenen Gestellen in Schichten von 3–4 Zwiebeln lagern.

### Anbau

- Furchen öffnen
- Vergraben Sie die kleinen Zwiebeln (> 1,5–2 cm Durchmesser) 10–20 cm tief, im Juni/Juli
- Unkraut kontrollieren
- Nach 2–3 Jahren Anbau können die in der Gärtnerei aufgezogenen Zwiebeln herausgenommen, sortiert und neu gepflanzt werden

### Ernte

- Manuell
- Täglich
- Vorzugsweise am Morgen
- Offene Blüten und Knospen
- Zeitraum: Schwer vorherzusagen. Zwischen 15–20 September bis Anfang Dezember, aber normalerweise 1–2 Blütespitzen im Oktober
- 1–1,5 kg frische Blüten/h
- 150 000–200 000 Blüten, um 1 kg Safran zu produzieren

### Entblättern

- Manuelles Trennen der Stempel (Stigmen)
- Der rote Teil ist der hochwertigste Safran. Der weisse Teil wird in der Regel nicht verwendet
- 300–500 (700) Blüten/Stunde; ca. 1,5–3 g trockener Safran



### Empfehlungen

- In einer dünnen Schicht auslegen
- Temperatur 40 °C–50 °C
- Dauer: einige Stunden
- In einem belüfteten Trockenschrank (Ofen elektrisch)
- Idealerweise auf einer nicht porösen Platte (Keramik, Glas, Stein usw.)
- Für kleine Mengen (einige Dutzend Stempel): Trocknen im Schatten, in einem Sieb, in der Nähe einer Wärmequelle ist ausreichend
- Lagerung in einem Behälter luftdicht, trocken, vor Licht geschützt (Licht, kühl (4–5 °C). Einfrieren ist möglich und vorteilhaft
- Bei Raumtemperatur sollte Safran innerhalb von 2–3 Jahren aufgebraucht werden

### Trocknen

Ziele:

- Dörren (endgültiger Feuchtigkeitsgehalt 10–12%).
- Stabilisieren: Schimmel und mikrobielles Wachstum blockieren.
- Negieren der chemischen Reaktionen, die die Qualität des Gewürzes ausmachen.

### Zu beachten

- Eine schnelle Trocknung begrenzt den enzymatischen Abbau, den Farbverlust und die mikrobiologischen Risiken. Einige Safranbauer, darunter auch die in Mund empfehlen eine langsame Trocknung im Schatten bei niedriger Temperatur (20 °C), die den würzigen Geschmack verstärkt.
- Ein zu heisses Trocknen (> 50–60 °C) reduziert die aromatische Komplexität und kann die Stempel rösten (stumpfe Farbe).
- Unbedingt belüften (= Dünnschicht): Die Feuchtigkeit muss leicht entweichen, um mikrobiologische Risiken zu verringern, ebenso wie das Kochen der Stempel durch Dampf.

### Ertrag:

Conthey-Versuch 2014–2017

2015 106 g/are

2016 78 g/are

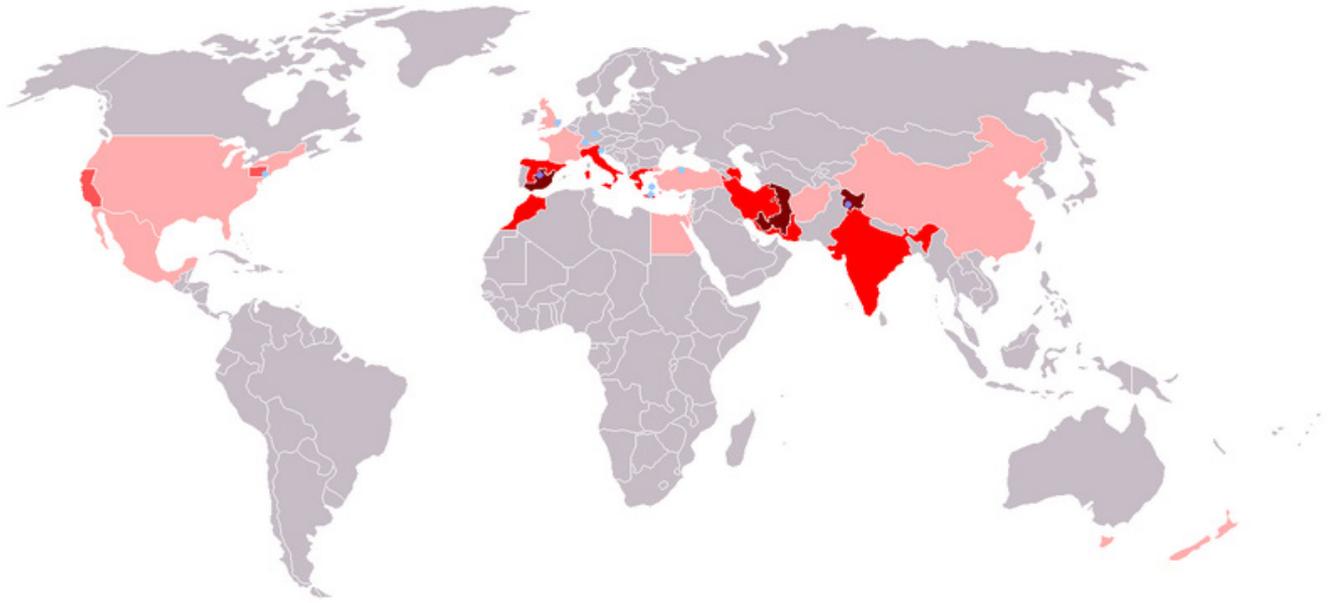
2017 70 g/are

162 200–197 500 Blüten/Kilo

Gewicht von  
1000 getrocknete  
Blumen 50–55 g



## Produktion



- Hauptproduktionsregionen
- Hauptproduktionsländer
- weitere Produktionsregionen
- weitere Produktionsländer
- heutigen Handelszentren
- historische Handelszentren

| Produktionsländer: Weltproduktion 200–250 t  |   |
|--|---|
| Iran   | Provinz Khorasan; ungefähr 85–90 % der Weltproduktion     |
| Griechenland   | 3–8 t   |
| Indien   | Region Kashmir; 8–10 t, einzig für den inländischen Markt |
| Türkei   | 10 t  |
| Marokko  | 2–4 t (Taliouine-Taznakht)                                |
| Afghanistan  | 2 t   |
| Azerbaidschan  | 2–3 t   |
| Spanien  | < 1 t (La Mancha)   |
| Italien  | 100 kg (Aquila und Sardinien)                             |
| Frankreich   | < 100 kg  |
| Schweiz  | < 10 kg; Mund 1–3 kg                                      |
| China, Pakistan, Ägypten, Israel, Mexiko, Neuseeland, Tasmanien, Zentralafrika, Österreich, Deutschland, USA | usw.  |

Quelle: Wikipedia



### Fälschungen

- 75–85 % des Weltmarkts, je nach Quelle
- Herkunft
- Andere Pflanzen (Mariendistel, Ringelblume, Tagetes, Maisstil, Curry, Kurkuma, Chili usw.)
- Qualität (schlecht geschälter Safran, Staubgefässe, schlecht getrocknet, schlecht gelagert usw.)
- Gewicht (Wassergehalt, Öl, gefärbte mineralische Substanz, Bleischrot, Sand, Textilfasern usw.)
- Der ganze Stempel ist schwieriger zu fälschen
- Trockene Stempel sollten brüchig, dunkelrot und 2–3 cm lang sein, dünn und an der Spitze ausgeweitet
- Der Geruch muss stark, typisch und der Geschmack bitter sein
- In einer Flüssigkeit aufgegossen färbt sich Safran gelb, die Narben bleiben jedoch rot erhalten

### Schweizer Produktion

Der Anbau von Safran ist in der Schweiz nicht weit verbreitet. Es ist schwierig ihn in seiner reinen Form zu erwerben. Die wenigen Safranfarmen produzieren ihre Produkte oft ausschliesslich für die Gastronomie oder für eine Gruppe von Insidern. Der Preis kann ebenfalls ein Hindernis sein, da er sich auf drei Posten verteilt: 60 % für die Arbeitskraft, 20 % für die Blume und 20 % für die Verpackung. So ist es offensichtlich, dass der orientalische Safran viel billiger erscheint, weil die Arbeitskosten billiger sind. Safran ist eines der teuersten Produkte auf unserem Planeten, welches in der Schweiz bis zu CHF 80 000 pro kg (CHF 0.50 pro Blüte) kostet. (Zum Vergleich: Gold wird im Oktober 2022 für knapp 54 000 Franken gehandelt.).



Quelle: [www.tagora.ch](http://www.tagora.ch)

## Anwendung

Safran ist « das Heilmittel für alle Beschwerden ».

Er wird als leichtes Antidepressivum verwendet, lindert schmerzhaft Menstruationsbeschwerden, in Verbindung mit Honig heilt er das schmerzende Zahnfleisch von Säuglingen, hilft zur Linderung von Krämpfen und Asthma, bei Grippesymptomen und Migräne sowie zur Anregung der Verdauung. Früher heilte man damit Pocken und Beulenpest.

Neben seiner medizinischen Wirkung ist er auch ein starkes Färbemittel. Verwende es auf Stoffen für eine goldgelbe Färbung wie bei buddhistischen Roben sowie für seine Eigenschaft als Mottenschutzmittel, oder um ein venezianisches Blond in Verbindung mit Zitrone und Sonne zu erhalten.

Dank dieser Aromen ist er sehr vielseitig und wird oft mit dem Geschmack von Honig verglichen. Dank seiner Eigenschaften wirkt er verstärkend, harmonisierend, dynamisierend und als Antioxidationsmittel.

Er ist in der traditionellen Küche vieler Länder beliebt und deckt das gesamte Spektrum der menschlichen Ernährung ab. Ein täglicher Verzehr von 3 bis 6 Filamenten stärkt das Immunsystem und tonisiert den Organismus.

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Kulinarisch</b>           | Kulinarisch Iranische Küche (Chelow Kabab usw.); indische Küche (Biryani usw.); usbekisch (Plov); marokkanisch (Tajine, Kefta, Mrouzia usw.); spanisch (Paella, Zarzuela usw.); jüdisch (Challah); provenzalisch (Bouillabaisse); italienisch (Risotto alla Milanese); schweizerisch (Cuchaule); englisch (saffran buns); schwedisch (St. Lucia-Kuchen) usw. |
| <b>Traditionelle Medizin</b> | Schlaflosigkeit, Husten, Melancholie, stärkend, Fieber, Rheuma, Krampf, Verdauung, Pest, Bluterguss, beruhigend (Nervosität)   |
| <b>Färberpflanze</b>         | Leuchtend Gelb-orange Farbe  |
| <b>Kosmetik / Parfümerie</b> | Meist werden die Blüten von Ernteabfällen verwertet  |

## In der Küche

Es ist einfach jeden Tag ein paar Fäden in Ihre Ernährung einzubauen. Um zu lernen, wie man ihn genießt, lassen Sie 1 bis 5 Fäden etwa 10 Minuten lang in lauwarmem Wasser ziehen. Im Allgemeinen sind 3 bis 6 Fäden pro Person ausreichend für eine Einführung in den Safrangeschmack.

So können Sie die Intensität des Safrans messen. Safran ist ein Natur- und Regionalprodukt.

Safran findet seinen Platz in zahlreichen Gerichten und Backwaren. Der Geschmack ist sehr flüchtig, daher sollte man ihn erst am Ende der Zubereitung, ganz oder zu Pulver zermahlen, hinzuzufügen. Aber Vorsicht: Dieses Gewürz sollte immer mit Mass konsumiert werden, da je nach Empfindlichkeit, ab 15 Fäden eine beruhigende Wirkung einsetzt. Ab 4 g, die innerhalb von 24 Stunden eingenommen werden, kann Safran tödlich sein.

Generell passt Safran perfekt zu Lebensmitteln, die in seiner Farbpalette liegen.

Karotte, Aprikose, Mirabelle, Dattel, Melone, Apfel, Birne, Pastinake, Kartoffel, Kürbis, Reis, Einkorn, Weissfisch, Geflügel, Kalbfleisch, Kaninchen

## Rezepte

### Sanfter Kräutertee für die Nacht...

3 bis 15 Safranfäden und ein guter Teelöffel Honig für 10 Minuten in lauwarmem Wasser ziehen lassen.

### Brot und Gebäck

Es reicht wenn man dem Grundrezept ein wenig Safrantpulver, allenfalls in Wasser aufgelöst, beimischt. Man rechnet 7 bis 15 Fäden pro Kilogramm Mehl. Experimentieren lohnt sich. Sei es bei Brot, Keksen, Teigwaren, Spätzli, Crêpes, Waffeln, süssen oder salzigen Kuchen. Der Geschmack von Safran verteilt sich beim Backen.

### Safrancreme

5 bis 10 Fäden zu Pulver zermahlen in 250 ml Vollrahm einrühren. Lassen Sie die Mischung mindestens 24 Stunden im Kühlschrank. Gelegentlich durchrühren. Zu hellem Fleisch, Fisch gedünstetem Gemüse, Nudeln, Einkorn, oder einem Gemüsepüree usw. geniessen. Auf die gleiche Weise kann man auch Butter, Mayonnaise, Sorbets usw. herstellen.

### Safran-Meringues

**Zutaten:** 1 Eiweiss abwägen. Je dasselbe Gewicht an Puderzucker und Kristallzucker, 1 bis 4 Fäden Safran, 1 Prise Salz.

Den Safran 2 bis 12 Stunden im Eiweiss ziehen lassen, Dann unter Zugabe des Salzes zu Schnee schlagen. Ohne mit dem Schlagen aufzuhören, den Kristallzucker und dann den Puderzucker unterrühren.

Heizen Sie Ihren Ofen auf 90°C vor (je nach Ofen sogar auf 100°C).

Meringue auf einem nicht beschichteten Backblech formen und für 1–1,5 Stunden in den Ofen schieben. Der Safran gewinnt nach einigen Tagen an Intensität.

### Safran-Zauberkuchen

50 cl Milch, 4 Eier, 125 g Butter, 110 g Mehl, 150 g Kristallzucker, 6–12 Safranfäden zu Pulver zerstoßen. Den Backofen auf 150 °C vorheizen.

Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker und fügen Sie die geschmolzene Butter, dann das Mehl und zum Schluss die lauwarme Milch hinzu.

Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und mit einem Teigschaber grob in die Mischung einarbeiten.

In einer Ø 24 cm Form 50 Minuten bei 150°C backen.

Die Masse zittert beim Herausnehmen aus dem Ofen, darum lassen Sie sie zum Abkühlen in der Form stehen.

Danach für 4 bis 6 Stunden in den Kühlschrank stellen, aus der Form nehmen und geniessen.



### Forellenterrine mit Safran

#### Zutaten:

300 g Forellenfilets, 2 Eier, 3 Esslöffel Vollrahm, 1 schöne Karotte, ½ Apfel, 1 Stange Sellerie, 2 Esslöffel Weizenkleie, 24 bis 30 Fäden Safran, teilweise zu Pulver zerrieben.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Bereiten Sie Ihre Filets vor, indem Sie das schönste Filetstück zur Seite legen und mit einer Prise Safran bestreuen. Hacken Sie die restlichen Filets mit dem Gemüse und würzen Sie nach Belieben.

Trennen Sie in zwei Schüsseln das Eiweiss vom Eigelb.

Das Eigelb mit der Weizenkleie verquirlen und dann den gehackten Fisch hinzufügen.

Das Eiweiss mit dem restlichen Safran schlagen und unter die Masse heben.

Terrinenform mit Folie auskleiden.

Die Hälfte der Masse einfüllen, das ganze Filet in die Mitte der Form legen und mit dem Rest der Masse bedecken.

Mit Folie zudecken.

50 Minuten im Wasserbad garen, dann mindestens 6 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

## Quellen

- Agroscope
- Ch. Lachaud, 2012. La bible du safranier. ILV Edition. 256 p. [www.saffron-crocuses.com/Safran/fr/](http://www.saffron-crocuses.com/Safran/fr/)
- Wikipédia: [www.fr.wikipedia.org/wiki/Safran\\_\(%C3%A9pice\)](http://www.fr.wikipedia.org/wiki/Safran_(%C3%A9pice))
- Franceagrimer: [www.franceagrimer.fr/content/download/21314/174562/file/2.2%20-%20Safran.pdf](http://www.franceagrimer.fr/content/download/21314/174562/file/2.2%20-%20Safran.pdf)
- RTS: <https://pages.rts.ch/emissions/abe/8049167>
- Livre Blanc. Le safran en Europe: <https://www.doc-developpement-durable.org/safran>
- Agrimaroc: Fiche technique: La culture du safran [www.agrimaroc.net/bul91.html](http://www.agrimaroc.net/bul91.html)
- Le safran, précieuse épice ou précieux médicament?: <https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01732922/document>
- [www.crocussativus.eu](http://www.crocussativus.eu)
- [www.safrandefrance.fr](http://www.safrandefrance.fr)
- [www.safrandugatinais.fr](http://www.safrandugatinais.fr)
- [www.safran-du-quercy.com/histoire-du-safran.php](http://www.safran-du-quercy.com/histoire-du-safran.php)
- [www.bealar.com](http://www.bealar.com)
- [www.krocuskozanis.com](http://www.krocuskozanis.com)
- [www.zafferanodop.it/zafferano-dell-aquila.asp](http://www.zafferanodop.it/zafferano-dell-aquila.asp)
- Safran du Jura - Gilles Pape (Lugnez, Ju): [www.presdechezvous.ch](http://www.presdechezvous.ch)

**austauschen  
verstehen  
weiterkommen**

### Impressum

|               |  |
|---------------|--|
| Herausgeberin | AGRIDEA<br>Jordils 1 • CP 1080<br>CH-1001 Lausanne<br>T +41 (0)21 619 44 00<br>F +41 (0)21 617 02 61<br><a href="http://www.agridea.ch">www.agridea.ch</a> |
| Autorin       | Nadine Guéniat,<br>AGRIDEA   |
| Layout        | AGRIDEA  |
| Gruppe        | Betrieb, Familie,<br>Diversifizierung  |
| Artikel-Nr.   | 3551   |

© AGRIDEA, September 2022

### Bildlegende

© Nadine Guéniat AGRIDEA



Weitere Informationen zum Thema  
«Unternehmensmanagement, Familie»

[www.agridea.ch/themes/gestion-dentreprise-famille/](http://www.agridea.ch/themes/gestion-dentreprise-famille/)