



Die Geschichte des Safran

Alexander der Grosse schlug bei seiner Ankunft in Kaschmir sein Zeltlager in einer mit saftigem Gras bedeckten Ebene auf. In der Morgendämmerung entdeckte er seine Armee inmitten eines Meeres lilafarbener Blumen, die des Nachts sogar im Zelt erblüht waren. Die Blütenfäden färbten seine Kleider goldgelb. Er glaubte an Hexerei und kehrt kampflös um. So will es die Legende.



Eine weitere besagt, daß der griechische Gott Hermes in einen wunderschönen Jungen verliebt war, den er aus Versehen tötete. An der Stelle, wo sich das Blut vom Jüngling Krokus auf den Erdboden ergoß, wuchs die allererste Krokusblume. Mit Sicherheit stammt der Name

Crocus aus dem Griechischen und bedeutet Faden.

Eine Messerspitze voll bester Safranqualitäten Mongra oder Lacha und ein Duft der Ferne verströmt sich, der an Persien, Kreta, Stoffe, die im Wind von Kalkutta schlagen und an Festessen erinnert. Reis beigegeben, in Bouillons und Fonds aufgelöst, entfaltet es seinen komplexen, bitteren, metallisch-jodhaltigen Geschmack mit einer Spur von Heu und Rinde sowie seine herrlich goldgelbe Farbe. Man müsse den frischen Safran in breiten, roten, weichen Fäden von hocharomatischem Duft kaufen – so die Encyclopédie. Eine weise Warnung, denn es wimmelt von Ersatz in Puderform und gute Marken wie Zafferano dell'Aquila oder Pennsylvania Dutch Saffron sind selten.

*Seine purpurfarbenen Fäden sind die getrockneten Blütennarben des *Crocus sativus*, einer Art Schwertliliengewächs, das nicht wie die meisten Krokusse im Frühling, sondern im Oktober blüht und gleich bei Tagesanbruch schnell mit der Hand geerntet werden muß, damit die Stempel nicht beschädigt werden.*

Obwohl zaghaft und empfindlich, hat dieser geheiligte Krokus die mythologische Chronik gefüllt. Von Zeus wird berichtet, daß er auf einem Bett aus Safran schlief, die Phönizier verwendeten Safran als Heil- und Gewürzmittel, Persische Adelige färbten ihre Kleider goldig und reiche Römer streuten Safranfäden auf ihre Hochzeitsbetten. In vielen Kulturen war es Brauch, den Hochzeitsschleier mit Safran gelb zu färben.



Als Pharmazeutikum soll es eine "verdauungsfördernde, Schmerz stillende und Krampf lösende" Wirkung haben. Im Mittelalter wurde es für Abreibungen mißbraucht. Doch Vorsicht: in großen Mengen (ca. 10 Gramm) eingenommen, wirkt das Allzweckmittel tödlich.

Schon in der Antike war er ein Luxusartikel. Auf das Fälschen oder Verschneiden von Safran standen hohe Strafen. Eine wichtige Aufgabe der E. Zunft zu Safran im mittelalterlichen Basel war, die Reinheit des Safrans zu überwachen. Ein einigermaßen sicherer chemischer Nachweis ist das Zugeben von Natron zu einer Lösung von etwas „Safranpulver“. Handelt es sich um reinen Safran, so bleibt die Lösung gelb, enthält sie Kurkuma-Anteile, so wird sie trübe und verfärbt sich rot. Er beruht auf den verschiedenen chemischen Eigenschaften der in Safran und Kurkuma enthaltenen Farbstoffe. Eine andere Methode war, durch Beimischen von Gips, Mehl und Talk das Pulver schwerer zu machen.



Aus der Geschichte wurde ein Überfall aus dem Jahre 1374 durch den Freiherrn von Bechburg überliefert, was zum „Safrankrieg“ führte. Dieser überfiel einen Kaufmannszug auf dem Weg aus Lyon nach Basel. Dabei erbeuteten die Diebe ca. 400 kg Safranfäden. Bern schickte



Truppen und Basel 100 Schützen mit einer Wurfmaschine vor die Burg um sie 14 Wochen lang zu belagern. Schließlich wurde die Festung eingenommen und teilweise zerstört.

Die zwei großen Wandgemälde im Zunftsaal der Saffre dokumentieren die Belagerung und die siegreiche Heimkehr der Basler Landsknechte.

Saflor (falscher Safran) ist eine Bezeichnung für die Färberdistel (*Carthamus tinctorius*), die früher zum Färben von Seide verwendet wurde. Noch heute wird Saflor in der Küche orientalischer Länder als billiger Safranersatz gebraucht und auf Basaren an Touristen mehr oder minder betrügerisch verkauft. Dieses Gewürz färbt das Gericht schwächer als echter Safran und bringt kein eigenes Aroma ein. Die Röhrenblüten der Färberdistel lassen sich schon mit bloßem Auge von den fadenförmigen Narbenlappen des Safrans unterscheiden. Beim echten Safran müssen die Narbenschenkel ungefähr zwei bis drei Zentimeter lang, trichterförmig eingerollt und oben eingekerbt sein.

Um ein Kilogramm von ihnen zu gewinnen, benötigt man etwa 80.000 bis 150.000 Blüten aus einer Anbaufläche von ca. 1000 Quadratmetern; die Ernte ist reine Handarbeit, ein Pflücker schafft 60 bis 80 Gramm am Tag. Ein Gramm Safranfäden kostet zwischen SFr. 6.00 – 12.00.



Iran und Spanien sind noch heute die Hauptanbauggebiete von Safran. Rund um das Mittelmeer wird dieses exklusive Gewürz angepflanzt. Die einzige Anbauregion der Schweiz heißt Mund und liegt im oberen Wallis.

Basel, 17. August 2008
Hanspeter Fontana
Pächter der Safran Zunft