

dolce vita

htr hotelrevue Nr. 37 / 11. September 2014



Fotolia

Bis zu 250 Blüten werden benötigt für gerade mal ein Gramm: Von jeher gehört der Safran zu den teuersten Gewürzen der Welt.

Rote Fäden für höchsten Genuss

Der Aufwand ist riesig, der Ertrag gering, der Genussfaktor dafür hoch: Safran wird auch in der Schweiz kultiviert – ganz zur Freude der hiesigen Gastronomen.



Von der Knolle zum Endprodukt: Ab Oktober werden auf dem Feld des Luzerner Hof Chrummbaum täglich die violetten Krokusblüten von Hand geerntet, die roten Stempel einzeln gezupft. Das Resultat, erstklassiger Luzerner Safran, gelangt mitunter ins Praliné No.7 der Schokolademanufaktur Nobile Cioccolato.

FRANZISKA EGLI

ZVG

Willi Schmutz von der Schokolademanufaktur Nobile Cioccolato in Bätterkinden hat ihn an der Soltturner Kleinproduzenten-Messe Authentica entdeckt, auf «der Suche nach neuen Aromen und Komponenten». Schmutz stiess an einem Stand auf Safran von erstklassiger Qualität, mit bester Aromakonzentration, in der höchsten Kategorie ISO-zertifiziert. Erst kombinierte er das «rote Gold», wie Safran gerne genannt wird, mit weisser Schokolade und sizilianischen Pistazien, heute bildet es zusammen mit Birnen-Ganache und Baumnußgianduja

das Praliné No.7 der Edel-Praliné-Linie «Schweizer Momente».

Dieser Safran stammt nicht etwa vom Himalaja oder dem Iran, den typischen Safran-Anbaugebieten, sondern aus dem Luzernischen Hellbühl, vom Hof Chrummbaum der Familie Lang. 2012 haben Langs erstmals auf ihrem landwirtschaftlichen Betrieb Safran angebaut, 135 000 Knollen auf gut 25 Aren. Resultat: «Etwa hundert Gramm», schätzt Isabella Lang und erzählt, dass sie weitere 30 000 Zwiebeln gesetzt haben. Via Hofladen und Online-shop verkaufen sie nebst Safran-Salz und -Sirup das kostbare Gut in kleinsten Mengen und zu 70 Franken das Gramm. Von jeher gehört

Safran zu den teuersten Gewürzen der Welt, der Arbeitsaufwand ist noch heute riesig, die Ausbeute bleibt gering: In den Blüten wachsen drei rote Stempel. Das sind die Safranfäden. Und so pflückt die fünfköpfige Familie während der gut 50-tägigen Ernte, die Anfang Oktober beginnt, täglich Blüten und zupft in mühseliger Handarbeit die kostbaren Fäden. «Für ein Gramm», so Lang, «benötigen wir rund 250 Krokusblüten».

Grandits setzt auf Safranwasser, Bumann auf sein Safran-Menü

Entsprechend beliebt ist das leicht bittere Gewürz, das im Orient seit mehr als 3500 Jahren kultiviert und wegen seiner Inten-

sität nur in homöopathischen Dosen verwendet wird, in der gehobenen Gastronomie. «Mein Küchengold» nennt es «Koch des Jahres 2014» Tanja Grandits in Anlehnung auch an die Farbe, die die Fäden den Speisen verleiht. Die Spitzenköchin wartet in ihrem jüngsten Buch «Gewürze» gleich mit mehreren Rezepten mit Safran auf und würzt auch privat Fisch, Meeresfrüchten oder Kartoffelpüree bevorzugt mit Safranwasser. Bekannt für sein Safran-Menü ist der TV-«Restaurant-Tester» und Inhaber des Bündner Restaurants Chesa Pirani (18 GMPunkte) Daniel Bumann, dessen Frau Ingrid aus der Hochburg des Schweizer Safran stammt: dem Walliser Dorf Mund.

Laut Legende sollen bereits im 14. Jahrhundert via Spanien ein paar Safran-Zwiebeln in die Region oberhalb Naters gelangt sein, wo das Klima trocken und der Boden feinsandig ist. Seit Jahrhunderten wird hier, auf 1200 Meter über Meer, mit Erfolg der empfindliche «Crocus sativus» angebaut. Seit 1979, seit der Gründung der Munder Safranzunft, ist die Safranproduktion offiziell und fest im Walliser Ort verankert. «Auf total 18 000 Quadratmetern, verteilt auf rund 140 Parzellenbesitzer, gedeihen die Pflänzli», erzählt Paula Jeitziner, die Frau des Zunft-

meisters Daniel Jeitziner. Jeder Bauer, ob er mit seinen Parzellen zwei oder zweihundert Gramm der kostbaren Ware gewinnt, erntet und lufttrocknet den AOC- und ebenfalls ISO-zertifizierten Safran in Eigenregie. So gewinnen sie jährlich durchschnittlich rund eineinhalb Kilo – «wobei wir auch 30 Kilo verkaufen könnten, so gross ist die Nachfrage», sagt Jeitziner. Entsprechend schwierig ist

es, an den begehrten Munder Safran zu gelangen, der zu 20 Franken das Gramm verkauft wird. Einen Teil der Ernte behalten die Mitglieder der Safranzunft für den Eigengebrauch, ein Teil wandert in die dorfeigenen Restaurants Safran und Birgisch, in die Bäckerei und den Dorfläden, die allesamt Vorrang haben. Alle anderen, darunter viele Gastronomen, hoffen Jahr für Jahr, sich via Reservation ein Stückchen vom Kuchen sichern zu können. Aber: «Garantieren können wir nichts. Die Ernte dauert von 5. Oktober bis Ende November. Fällt früh Schnee und bleibt er liegen, ist's vorbei. Dann können die Bauern nicht zu Ende ernten.»

Im Bündnerischen Malix wird Erfolg Bergsafran kultiviert

So hofft auch Irma Dütsch Jahr für Jahr auf eine Portion Safran aus Mund, von dem «la grande dame de la cuisine suisse» sagt, er sei

«der beste der Welt, so kräftig und schmackhaft und schön in der Farbe». Aber auch in anderen Landesteilen der Schweiz spriesst das Krokuspflänzchen. 2013 kam der «alpinavera»-zertifizierte Bergsafran aus dem bündnerischen Malix auf den Markt. Und Silvia Bossard aus Aristau, die bereits seit 2006 auf Safran setzt, beliefert unter anderem das Parkhotel Zug mit ihrem ISO-zertifizierten «Aargauer Safran» erster Güte.

Neues Buch Irma Dütsch und die vegetarische Küche



In ihrem neuesten Werk wartet Irma Dütsch, die erste Frau mit einem Michelin-Stern, mit 60 vegetarischen Rezepten auf: von Kastanienterrine über Szegediner Sauerrüben bis zu Sellerie-Auberginen-Cordon-bleu. Sie steht zwar voll hinter der Fleisch-Küche, plädiert aber für einen massvollen Umgang. fee

Irma Dütsch, *Natürlich Irma*. 60 besondere vegetarische Rezepte, Weber Verlag, 168 Seiten, ISBN 978-3-03818-005, CHF 59.–



Das Rezept

Safran-Sauerkraut mit geräuchertem Tofu

Aus Irma Dütschs «Natürlich Irma» (siehe Buchbesprechung rechts).

Zutaten:

450 g Sauerkraut
20 g Rapsöl
1 Zwiebel, gehobelt
1 Apfel, gerieben
1 TL Paprika, edelsüss
1 TL Kurkuma
1 TL Safranpulver
1 dl trockener Weisswein
3 dl Gemüsesfond
80 g Kartoffeln, mehlig kochend

320 g Tofu, geräuchert
10 g Rapsöl
3 g Paprikapulver, scharf
1/2 dl Halbsauerrahm

2 geschwellte Kartoffeln

Zubereitung:

Sauerkraut, wenn zu sauer,

abspülen. Zwiebel in Rapsöl andünsten, mit Wein und Gemüsesfond auffüllen.

Sauerkraut, Apfel, Paprika, Kurkuma und Safran dazugeben und weich köcheln.

Rohe Kartoffeln reiben und mitkochen, damit das Sauerkraut bindet. Abschmecken mit scharfem Paprika, Halbsauerrahm und Gewürzen.

Geräucherten Tofu schneiden, würzen und in Rapsöl anbraten. Sauerkraut anrichten, Tofu darauf setzen.

Halbierte geschwellte Kartoffeln dazu servieren.