

DANIEL JEITZINER, SAFRAN-ZUNFTMEISTER AUS MUND/VS

Ein Gewürz wie Gold

Die Safranpflanze ist empfindlich, unberechenbar und launisch, und gerade das macht sie so einzigartig und spannend. Die Witterung hat einen grossen Einfluss auf ihre Entwicklung und ihr Gedeihen, denn wenn die Sonne nicht scheint und ihre Wärme abgibt, kann sich die violette Blüte nicht öffnen. Erst wenn sich aber die Blüte einer Pflanze öffnet, gibt sie das eigentliche Ernteprodukt preis, den Safran. Eine Blüte besitzt in ihrem Innern üblicherweise drei dunkelrote Narben, die das wertvolle Gewürz bilden, das so manchem Gericht seinen charakteristischen Geschmack und die goldene Farbe verleiht. Die Safranpflanze ist jedoch nicht nur wetterabhängig, sondern auch mondsüchtig: Helle Mondscheinnächte beschleunigen das Wachstum und das Öffnen der Blüten, so dass wir bei Vollmond jeweils unsere beste Erntezeit erleben.

Wir bauen den Safran hier in Mund im Oberwallis nach jahrhundertealter Tradition in Mischkultur mit Roggen an. Das Anbaugelände erstreckt sich über rund 18'000 Quadratmeter, aufgeteilt in mehr als 100 Parzellen an steilen Hängen, die von einzelnen Dorfbewohnern selbständig bewirtschaftet werden. Der Boden ist sandig und lehmig, die Luft trocken, und es windet wenig, so dass die Safranfäden nicht mit Staub befallen werden. Unsere Gemeinde ist heute bekannt für ihren Safran, dabei war die Pflanze noch vor dreissig Jahren vom Aussterben bedroht, nachdem in Mund seit dem 14. Jahrhundert Safran angebaut wurde. Es ist der 1979 gegründeten Munder Safranzunft zu verdanken, deren Zunftmeister ich heute bin, dass die Pflanze bei uns überlebt hat und nun wieder im grösseren Stil kultiviert und gepflegt wird. Eine Spezialität unserer Zunft ist, dass wir auch Frauen aufnehmen, was für eine Zunft absolut unüblich ist. Der Grund liegt darin, dass in der Regel die Frauen einen Grossteil der Aufgaben im Safranbau übernehmen, während die Männer ausserhalb des Dorfes ihrer Erwerbsarbeit nachgehen. In den meisten Familien sind es die Frauen, die regelmässig aufs Feld gehen, die violetten Blüten pflücken und sie zum Trocknen nach Hause bringen. Auch beim Zupfen der Fäden, einer kniffligen Handarbeit, sind sie oftmals geschickter und schneller als wir Männer.

Zum Safranbau braucht man viel Geduld und eine gewisse Liebe zu dieser Kultur, denn die Arbeit im Feld, die Ernte und die Verarbeitung sind sehr zeitintensiv. Die Ausbeute ist gering, wenn man bedenkt, dass es für ein Gramm Safran etwa 130 bis 140 Blumen braucht, die blühen. Während der Erntezeit im Herbst geht man mindestens jeden zweiten Tag auf die Parzelle, um zu sehen, ob neue Pflanzen blühen und ihre Kelche öffnen, denn nach zwei, drei Tagen beginnen die Blumen zu verwelken, was die Qualität des Safrans beeinträchtigt. Früher Schneefall oder ein unerwarteter Frosteinbruch im Oktober können die Blütezeit jäh unterbrechen, und die Ernte wird vorübergehend gestoppt. Wenn der Schnee allerdings innerhalb von wenigen Tagen schmilzt und der Frost wieder durch wärmere Temperaturen abgelöst wird, überleben die Pflanzen, ohne an Qualität einzubüssen. Weltweit betrachtet, sind die Hauptlieferanten von Safran der Iran und die Region Kaschmir. Die Mengen, die wir hier produzieren, sind im Vergleich dazu winzig: Wenn wir in Mund alle zusammen 4 Kilogramm ernten, ist es ein Superjahr – aber auch wenn es nur 1,5 Kilogramm sind, leben wir weiter. Für uns ist der Safran ein spannendes Hobby und eine flotte Freizeitbeschäftigung in der Natur; ein richtig gutes Geschäft machen wir mit einem Preis von 15 bis 16 Franken pro Gramm nicht. Die Nachfrage ist viel grösser als das Angebot. Jeder Pflanzler hat seine Stammkundschaft und führt ausserdem eine Warteliste, die mit jedem Jahr ein wenig länger wird. 🖐



FOTO: Gaëtan Baly
INTERVIEW: Rebekka Haefeli