

# DAS ROTE GOLD

## *aus der Pfalz*

Safran ist das teuerste Gewürz der Welt. Die Krokusblüten, die es in sich tragen, wachsen vorwiegend im Iran und in Spanien. Aber auch hierzulande ernten einige wenige Bauern das kostbare Gut, einer davon ist Georg Wiedemann in Venningen



Behutsam ziehen die Erntehelfer im Anschluss die dunkelroten Blütenstempel mit Daumen und Zeigefinger aus der Blüte. Auf einem Backblech trocknen die Safranfäden für etwa eine Stunde im Backofen





Vorsichtig zieht Georg Wiedemann mit zwei Fingern etwa 5 cm lange orangefarbene Fäden von einer zarten Blume ab, Stück für Stück. Denn unter dem violetten Blütenmantel versteckt sich der begehrte Safran. Viel Fingerspitzengefühl ist dabei gefragt, damit die kostbaren Fäden nicht kaputtgehen. Seit 2012 baut Wiedemann auf seinem Weinessiggut „Doktorhof“ in Venningen in der Pfalz Safran an. Dabei verbindet das Weindorf und das Edelgewürz eine jahrhundertalte Geschichte. Bereits im 14. Jahrhundert wuchs der zur Familie der Krokusse gehörende Safran auf den Wiesen der Südpfalz. „Als die Pfalz noch zu Bayern gehörte, wurde Safran in Venningen sogar auf Geheiß der Regierung angebaut“, weiß der Gutshofbesitzer. Das Weindorf war neben dem Ort Ilbesheim die vermutlich einzige Ortschaft Deutschlands, wo das Gewürz über lange Zeit kultiviert wurde. Wiedemann möchte diese Tradition erhalten.

### Erntezeit ist im Oktober

Er bestellte Safranknollen aus dem Iran und bepflanzte einen Hektar seiner Felder. Seitdem erstreckt sich jedes Jahr im Oktober auf dieser Fläche ein Farbenmeer aus leuchtendem Violett. Wann genau die Blüte losgeht, lässt sich kaum vorhersagen. „Safran kündigt sich nicht an. Man geht morgens raus, steht auf der Wiese und sieht gar nichts. Alles ist einfach nur grün“, schildert Wiedemann. „Kommst du dann um drei Uhr wieder, kann es sein, dass plötzlich alle Pflanzen in voller Blüte stehen.“ Das ist der Startschuss für die Ernte. Die Arbeit muss schnell gehen, denn die Blüten welken rasch. Bei Regenwetter würden sie verkleben. Maschinen können die Handarbeit nicht ersetzen. Sie würden die zarten Knollen, die nur etwa 10 cm unter dem Boden liegen, zermalmen. Das ist auch der Grund für den >

**Edles Safranfeld** Im Inneren der Krokusblüten verbirgt sich der Schatz, den alle begehren: die wertvollen orangefarbenen Narben, aus denen das Gewürz gewonnen wird. **Etwa 10 cm** unter der Erde liegen die Knollen von *Crocus sativus*, so der botanische Name der Pflanze. **Vorsichtig** werden die Blüten in Handarbeit gepflückt. **Safran-Pflanzer aus Leidenschaft:** Georg Wiedemann pflückt jedes Jahr im Oktober mit seinen Helfern die violetten Blüten





**Erlesene Essig-Auswahl**  
Auf dem „Doktorenhof“ werden verschiedene Essigsorten hergestellt, darunter der Safran-Zauberblüten-Essig (Flasche in der Mitte vorn). Als Digestif gereicht, wirkt er Völlegefühl entgegen, als Kochessig verfeinert er Fleisch- und Fischgerichte ebenso wie Süßspeisen

Fotos: Marcus Scheuermann Photographie; Karte: MLK

## Mit Safran wird Essig zur EDLEN KOSTBARKEIT

> hohen Preis des Safrans, er hängt davon ab, wo die Fäden geerntet wurden und wie hoch die Qualität ist. Ein Kilo kostet zwischen 7 000 und 20 000 Euro. Ist der Safran echt, reichen drei bis vier Fäden, um 1 Liter Wasser gelb zu färben. Außerdem besitzt er einen intensiven, herben Geruch, der an Moos erinnert. Der verbreitet sich zur Erntezeit in Windeseile auf dem „Doktorenhof“, wo nach der Ernte die Feinarbeit beginnt: In jeder Blüte befinden sich drei bis sechs Narbenäste, die mit den Fingern herausgezogen werden. Besucher können die filigrane Technik vor Ort mitverfolgen. Die Fäden werden anschließend im Backofen mindestens eine Stunde getrocknet. Dann kommen sie für zwei Monate in ein Glasgefäß, das luftdicht verschlossen wird. Hier fermentiert das Gewürz, entfaltet seine besonderen Aromen und wird weiter veredelt. Den unzähligen Arbeitsstunden steht ein kleiner Ertrag gegenüber: pro Saison knapp 1,5 Kilo Safran. „Das ist nicht sehr

viel“, sagt Wiedemann. Trotz des stolzen Preises bringt der Anbau kaum einen materiellen Ertrag. Auch deshalb, weil die Knollen kultiviert werden müssen: Man holt jedes Jahr eine gewisse Menge von ihnen wieder aus dem Boden, um sie zu vermehren. Damit sich die Ernte wenigstens ein bisschen lohnt, vermählt Wiedemann Safranfäden mit Weinessig, Traubenmost und etwas Honig zu einem leicht süßlichen Safran-Zauberblüten-Balsam. Diesen empfiehlt er als Digestif nach dem Essen, aber auch zum Kochen und Backen.

In den Kellerräumen des Gutshofs gären verschiedene Essig-Sorten, die mit Safran ist die teuerste von allen. „Es kommen viele Sterneköche aus der Region zu uns, die Safran für ihre gehobene Küche kaufen“, erzählt Wiedemann. Während man sich heute den besonderen Geschmack von Safran zunutze macht, galt das edle Gewürz bereits bei den Römern als teures Wundermittel. Erzählungen zufolge soll Kleopatra sich mit Safran und Goldtinte

geschminkt haben. Im Mittelalter wurde das rote Gold aufgrund seiner stimmungsaufhellenden Wirkung als Antidepressiva eingesetzt. Heute verleiht das Edelgewürz nicht nur der spanischen Paella und schwedischem, vorweihnachtlichem Safran-Gebäck („Lussekatte“) eine orangegelbe Farbe, sondern bereichert mit seinem bitter-herben, leicht erdigen Aroma auch wunderbar Sahnesoßen zu Fisch und Nudeln. Desserts wie Tiramisu oder Crème brûlée gibt Safran eine edle Note.

Julia Poggensee

**Gute Adresse für Safran und besondere Essige:**  
Weinessigut Doktorenhof, Raiffeisenstraße 5, 67482 Venningen,  
☎ 063 23/55 05,  
[www.doktorenhof.de](http://www.doktorenhof.de)

