

Safranfest | 120 000 Blüten für ein Kilogramm «rotes Gold»

Ein Fest für die Königin der Gewürze

MUND | Am Samstag zog das Munder Safranfest zahlreiche Besucher an. Viel Wissenswertes und kulinarisches konnte über das orientalische Gewürz erfahren werden.

Mund und Safran – das gehört zusammen wie ein fruchtiger Fendant und ein schmackhaftes Raclette. Von beidem wurde den Besuchern des diesjährigen Safranfests genug geboten. Letzteres wurde sogar noch mit dem «roten Gold» verfeinert. Kulinarisch und musikalisch standen aber noch einige weitere Höhepunkte auf dem Programm.

In einem Safranbett

Der Kulturverein und die Stiftung «Pro Safrandorf Mund» nutzten die Haupterntezeit dazu, die interessierten Besucher über die Produktion des Safrans zu informieren. Dazu hatte das Safranzentrum seine Türen den ganzen Tag geöffnet. Remigius Pfaffen erzählte spannende Anekdoten über die Geschichte, den Anbau und die Ernte des exotischen Gewürzes.

«Safran hat einen einzigartigen Geschmack»

Charly Schnydrig

Safran sei schon in der Antike als Färbemittel und für medizinische Zwecke verwendet worden. In der griechischen Mythologie schlief Zeus sogar in einem mit Safran gefüllten Bett. In konzentrierten Mengen könne das Gewürz Heiterkeit auslösen, die sich bis zu Lachanfällen steigern könne.

Zurück zu Mund, dem einzigen Anbaugbiet von Sa-

fran in der Schweiz: Das Gewürz wird hier in einer Doppelkultur zusammen mit Roggen angepflanzt. Pfaffen dazu: «Allein vom Safran hätten die Munder nicht überleben können. Deshalb wird er zusammen mit dem Winterroggen angebaut.» Die Haupternte beginnt normalerweise ab dem 20. Oktober. Wie viel die Ernte in diesem Jahr ergeben wird, lässt sich noch nicht sagen. Im Jahr 2001 gab es mit vier Kilogramm Safran eine rekordverdächtige Ernte.

Das teuerste Gewürz der Welt

Der Präsident des Kulturvereins freut sich über die zahlreichen Besucher: «Auch die Anzahl der Marktstände hat sich im Vergleich zur letzten Ausgabe verdoppelt.» An den zwölf Ständen

wurde eine grosse Palette an Produkten feilgeboten: Vom Safranbrot über Safranrisotto, Safranbalsamico bis zu Safranlikör. Auf die Frage, was den Geschmack des Safrans ausmacht, erläuterte Charly Schnydrig: «Safran hat einen einzigartigen Geschmack. Es ist die Königin der Gewürze.» Ein Gramm des teuren Gewürzes koste rund 28 Franken. Nun steht bald die Erntezeit vor der Tür. Dann beginnt eine arbeitsintensive Zeit für die über 100 emsigen Pflanzler, die mittlerweile in der Stiftung engagiert sind. Etwa 120 000 Blüten müssen gesammelt werden, um ein Kilogramm des roten Goldes zu erhalten. Bei dieser eifrigen Handarbeit ist das Anrecht auf den Titel «teuerstes Gewürz der Welt» mehr als verdient. mgo



Festlich. Zahlreiche Besucher freuten sich bei bestem Wetter über die gute Stimmung.

FOTOS WB



Interessant. Viel gab es von Remigius Pfaffen im Safranzentrum zu erfahren.



Vielfalt. Zahlreiche Produkte, wie hier der schmackhafte Safrankäse, gab es zu probieren.



Safrangelb. Der Risotto von Bernhard Loretan.