

Safran

RITA HENSS



MIT ILLUSTRATIONEN VON
LINDA WOLFSGRUBER

mandelbaums *kleine gourmandisen*

N° 15

www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-541-7

© mandelbaum wien 2017

alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2017

Lektorat: Margot Fischer

Satz und Umschlaggestaltung: Michael Baiculescu

Illustrationen: Linda Wolfgruber

Druck: Donau Forum Druck, Wien

VORNEWEG

»Safran macht den Kuchen gebl«, heißt es in einem deutschen Kinderlied aus der Mitte des 19. Jahrhunderts. Aber die Stempelfäden des Herbstkrokus besitzen nicht nur färbende Kraft, sie verleihen Speisen auch eine besondere Würze. Überdies verwendete man sie bereits vor Tausenden von Jahren vielerorts als Arznei und Schönheitsmittel. Stimulierende Wirkung sagt man dem »roten Gold« aus dem violetten Pflanzenkelch ebenfalls nach. Vielleicht rührt daher der Mythos, schon der griechische Göttervater Zeus habe auf einem Bett aus Safran geschlafen – und Kleopatra ihrem Badewasser jeweils eine Tasse der kostbaren Blütenfäden hinzugefügt.

In der Mode und in den Künsten spielt Safran von alters her ebenfalls eine wichtige Rolle. So zeigen minoische Fresken von der Insel Santorin zahlreiche Motive der Safranernte. Safranpigment diente schon früh zum Malen auf Papier und Pergament. In den Teppichen und königlichen Leichentüchern des alten Persien waren häufig Safranfäden verwoben. Hochzeitsschleier wurden in vielen Kulturen mit Safran gefärbt.

Woher aber stammt der kostbare Allrounder, dessen Farbe erst kürzlich auch die Kollektionen internationaler Couturiers prägte, und dem jüngere medizinische Studien positive Wirkungen unter anderem bei der Bekämpfung bestimmter Krebserkrankungen attestieren? Sein wilder Ahn wuchs wohl in den Ländern des Alten Orients, kultiviert wurde Safran erstmals im heutigen Griechenland. Die mühsame Gewinnung machte ihn schon in der Antike zum Luxusartikel, für den man, wie Homer schreibt, »jeden geforderten Preis zahlte«. Im Mittelalter war Safran dreimal so teuer wie Pfeffer. Trotz drakonischer Strafen kamen daher immer mehr Fälschungen in den Handel. Zudem verlor Safran – zumindest im Europa der Neuzeit – durch moderne Heilmittel

und neue Geschmacksvorlieben zunehmend an Bedeutung. Mittlerweile wird jedoch sowohl in Österreich als auch in der Schweiz, in Frankreich und sogar in Deutschland wieder echter Safran angebaut. Sein unvergleichliches Aroma passt, wie der kulinarische Teil des vorliegenden Bändchens zeigt, nicht nur zu Teigwaren aller Art, sondern auch zu Früchten und Reis. Sogar Gerichten mit Fisch, Geflügel und rotem Fleisch verleiht das »teuerste Gewürz der Welt« eine besondere Note.

SAFRAN-MOMENTE - ERSTE BEGEGNUNGEN VON AUGE UND ZUNGE

Es war keiner der lebendigen, farbenfrohen Souks, wie wir sie sonst aus Marokko kannten, sondern nur eine staubige, grob ummauerte Brache weit außerhalb der Stadt. Pick-ups, Kleintransporter, Pkws und Mopeds parkten am Rand oder auch mitten auf dem Areal; Fahrräder standen oder lagen herum; Maultiere grasten, bar ihrer Transportkörbe, angepflockt auf ein paar struppigen Grünflecken zwischen Plastikmüll. Ein, zwei bleiche Zeltbahnen flatterten im Wind; hier und da sorgten verschlissene Strand-Sonnenschirme für kleine Schattenkreise. Das Gros der Ware dieses Sonntagsmarkts bestand aus Vieh. Es gab aber auch Kleidung, aufgehängt an wackeligen Stangen; Säcke mit Mehl oder Salz, aufgetürmt zwischen Felsbrocken; und allerlei Zierrat für Wohnung und Haus. Ein Händler bot käseglockenartige und kegelförmige Tagineformen an, bunte Becher, tönernerne Teekannen und Vasen mit Plastikblumen in Pink, Bleu, Knallrot und Dottergelb. Alles war sorgsam ausgebreitet auf einem Teppich, einer Plane oder einem Campingtisch. Am Horizont reckten sich die schneebedeckten Gipfel des Atlas-Gebirges. Bloß kein Safran, nirgends!



Als wir uns enttäuscht schon wieder dem Ausgang des Soukgeländes zuwenden wollten, entdeckten wir den alten Mann. Sein Gesicht war faltig, auf dem Kopf trug er eine gestrickte weiße Mütze, den mageren Körper umhüllte eine wollene Kapuzen-Djellabah. Der Greis kauerte vor einer filigranen Waage, die zur Erhöhung der Standfestigkeit mit einem Stein beschwert war. Auf einer ihrer beiden gehämmerten, kaum handtellergroßen Schalen stellte er kleine Gewichte, auf die andere häufte er vorsichtig feine, kurze dunkelrote – ja was? Safran-Fäden? »Na'am!!« Eifriges Nicken. Wir zweifelten, schauten, prüften mit Nase und Fingerspitzen. Und erlagen der Versuchung. Nun begann das Feilschen um den Preis. Irgendwann wurden wir einig. Zwanzig Dirham; knapp zwei Euro! Aus zerknittertem Papier faltete unser Gegenüber ein Tütchen, in dem zwei Gramm der roten Fäden verschwanden.

Mein allererster Safrankauf! Ein grandioser Reifall, wie sich bald erweisen sollte. Denn statt um die kostbaren Fäden des *Crocus sativus* handelte es sich bei unserer Errungenschaft schlicht um Blütenteile des Saflor, der Färberdistel. Das Berberwort dafür hatten wir offenbar falsch verstanden ...

»Ihr müsst nach Taliouine« riet uns später ein marokkanischer Freund. »Dort liegt unser traditionelles Safrangebiet.« Schon vor Jahrhunderten, so erzählte Mohammed, wurde in der Region um den Djebel Sirwa, der geologischen Verbindung zwischen dem Hohen Atlas und dem Anti Atlas, Safran gewonnen. »Seit Beginn der 1980er Jahre kultivieren die örtlichen Bauern auf gut einem Zehntel ihrer landwirtschaftlichen Fläche den Safran-Krokus erneut nach althergebrachter Manier. Die gut 150 Hektar Anbaufläche der Kooperative geben mehr als tausend Menschen Arbeit«. Sogar ein kleines Museum, das *Maison du Safran*, so entdeckten wir, hat

man inzwischen eingerichtet. Fotos und Filme zeigen hier die Safranernte und -verarbeitung in den Kooperativen von Taliouine und Taznacht.

Auf eine dritte Art begegnete ich dem besonderen Gewürz später an der Straße nach Ourika südlich von Marrakesch: in Christine Ferraris *Paradis du Safran*. Stolz führte mich die gebürtige Schweizerin durch ihr Gartenreich. Mango-, Orangen-, Zitronen- und Granatapfelbäumchen reckten ihre Kronen, Kräuterbeete zeigten ihre Grünvarianten, Rosmarinhecken dufteten. Nur das satte Lila der Safrankrokusse suchte ich vergeblich. »Alles schon geerntet«, lächelte Christine. Fast hundert fleißige Hände hatten die Blüten bereits Wochen zuvor gepupft. »Zweihundert Mal bücken für ein Gramm Safran.« Doch für die meisten Berberinnen aus der nahen Umgebung sei die Safranernte die einzige Einkommensquelle. Fünf Frauen habe sie inzwischen fest angestellt, erzählte die Paradies-Gründerin – auch, um für Gäste Speisen mit Safran zu kochen. »Wie wäre es nachher mit einem Safran-Risotto?«

Leider musste ich das wunderbare Angebot ausschlagen. Denn über die bislang ausführlichste Lektion zum Thema Safran, die mir Christine erteilt hatte – wie ich seine Fäden von den vielen *fakes* weltweit unterscheide, wie lange er sich hält, wie ich ihn verwenden kann, und was er in der Regel kostet – begann der Tag sich bereits zu neigen. Man erwartete mich zum Dinner in Marrakesch. Auf der Rückfahrt im Taxi kreisten meine Gedanken jedoch immer noch um das »rote Gold« aus den Blüten des archaischen Herbstkrokus. Und plötzlich hatte ich den Geschmack von Safran-Risotto auf der Zunge. In Florenz, so fiel mir ein, hatte ich dieses Reisgericht einmal gegessen – zubereitet mit dem »zafferano dei colline fiorentine«, wie mir der Wirt versicherte, dem Safran von den Hügeln der Stadt. Aber auch damals drängte die

Zeit, und es wurde nichts aus dem Ausflug hinauf zu den Produzenten.

Im Iran war der Terminplan zwar überaus locker – aber leider passte die Jahreszeit auch wieder nicht. Dank Soheila, die mir bei unserem gemeinsamen Streifzug über Land mit feinem Lächeln beiläufig bestätigte: »Persischer Safran ist der beste«, lernte ich jedoch, die kostbaren Fäden vor Gebrauch etwas zu mörsern und dann in warmem Wasser aufzulösen. »So lässt sich das Gewürz besser verteilen.« Auf Reis zum Beispiel oder Hühnerschenkelchen. Und im Eis!

»Du musst unbedingt unser Faludeh Shirazi probieren«, beschlossen Shara, Mehdi, Afsun und Maryan, kaum dass wir einander auf dem Bazar von Shiraz kennengelernt hatten. Es seien nur ein paar Schritte innerhalb der Altstadt. Bald sahen wir die beiden nebeneinanderliegenden Eisdielen. Auf farbenfrohen Plastikhockern saßen die Einheimischen auf dem Gehsteig davor und löffelten im Schatten einiger Bäumchen Gefrorenes aus transparenten Plastikbechern. Maryan bestellte uns je eine Portion. Ihr Bruder kaufte derweil im Nachbarladen. Wir testeten ausführlich: Feinste, mit Safran aromatisierte, geeiste Reisnudelfäden versus frisch gepresster Karottensaft mit einer Kugel Sahne-Safran-Eis. Bei Kombination Nummer zwei jubelten meine Geschmackspapillen. Sie blieb mein Favorit auf allen folgenden Reisestationen! Als Souvenir taugte sie leider nicht. Daher kamen nur die hauchdünnen Pulami-Zucker-Ingwer-Safran-Plättchen aus Isfahan ins Gepäck – und natürlich ein Döschen mit den kostbaren Safranfäden. Den ungefähren aktuellen Grammpreis kannte ich dank meiner neuen iranischen Freunde inzwischen. Außerdem begleiteten mich zwei von ihnen beim Kauf ...

