

Mit Engelszungen

Miriam Plappert über Safran-Anbau auf der Alb



Das rote Gold im eigenen Garten ernten?

Backe, backe Kuchen, der Bäcker hat gerufen. Wer will guten Kuchen backen, der muss haben sieben Sachen – zum Beispiel Safran. Der „macht den Kuchen gelb!“, heißt es in dem alten Kinderlied. Mit „gelb“ ist gelb gemeint. Denn das Gewürz, besser gesagt der darin enthaltene Farbstoff „Crocine“, färbt intensiv gelb, weshalb Safran auch schon in der Antike als Färbemittel bekannt war.



Das „rote Gold“.

Bild: privat

Zu den Grundzutaten für einen einfachen Kuchen würde ich den Safran trotz seiner verlockenden Gelbfärbung allerdings auf keinen Fall zählen. Dafür ist das Gewürz, das gewiss nicht ohne Grund als „rotes Gold“ bezeichnet wird, zu teuer. 8 Euro kosten beispielsweise 0,1 Gramm bei Frank-Peter Bahnmüller, der den Safran auf der Schwäbischen Alb anbauet.

Beim Blick auf die Arbeit, die hinter der Produktion steckt, wird schnell klar, wieso der hohe Preis gerechtfertigt ist: Maschinen für die Ernte gibt es nicht. Die Blüten müssen von Hand gepflückt und verarbeitet werden. Außerdem verlieren die Safranfäden beim Trocknen 80 Prozent ihres Gewichts. Kein Wunder, dass immer wieder Fälschungen, oft aus Kurkuma, auf dem Safran-Markt angeboten werden.

Aber warum den Krokus eigentlich nicht im eigenen Garten anbauen und die wertvollen Fäden aus den Blüten zupfen? Dass der Safran auch auf der Schwäbischen Alb gedeiht, hat Frank-Peter Bahnmüller in den vergangenen fünf Jahren bewiesen. Und er verkauft Knollen zum Eigenanbau – Pflanzanleitung inklusive. Die ist allerdings gar nicht so kurz: Vom optimalen Standort („warm aber keine pralle Sonne“) über die Gefahr von Fressfeinden („Safranknollen sind Leckerbissen für Mäuse“) bis hin zum Safrangras, das man auf keinen Fall abschneiden sollte – es gibt einiges zu beachten. Die Idee, die Krokusknollen im heimischen Rasen zu vergraben, verwerfe ich daher gleich wieder: Da muss nur der mähhafte Vermieter vorbeikommen und ruckzuck ist das Safrangras ab.

Also doch besser ab in den Blumentopf? Der müsste aber sehr groß sein: mindestens 20 Zentimeter hoch und breit genug, um die Knollen im empfohlenen Abstand von 10 Zentimetern einpflanzen zu können. Mal sehen, was sich so finden lässt. Bis Anfang September müssen die Knollen jedenfalls in der Erde sein, um noch in diesem Jahr das rote Gold im heimischen Garten ernten zu können. Ein bisschen Zeit habe ich also noch.

Die Hochschule Reutlingen in Laboren oder Werkstätten sowie Vorlesungen mit geringen Teilnehmerzahlen werden auf dem Campus angeboten, während große Vorlesungen überwiegend online bleiben. Die Hochschule Reutlingen in einer Pressemitteilung. Für den Großteil der Studierenden beginnen die Lehrveranstaltungen am 5. Oktober. Alle Bachelorerstsemester starten ihr Studium am 19. Oktober. Der Hochschule sei es ein Anliegen, gerade den Erstsemestern die Möglichkeit zu bieten, auf den Campus zu kommen – denn diese könnten bislang noch nicht vor Ort sein. „Auch wenn die Mehrheit unserer Studierenden gut mit dem Online-Semester zurechtkam, möchten wir, sofern es die Pandemie-Lage zulässt, insbesondere die Erstsemester auf den Campus holen, damit sie den Hochschulbetrieb und auch andere Studierende sowie ihre Professorinnen und Professoren kennenlernen können“, so Professor Harald Dallmann, Vizepräsident Lehre an der Hochschule Reutlingen.

Vorbereitungen auf ein Hybrid-Semester

Hochschule Nach der Corona-Pause werden im Wintersemester wieder Veranstaltungen auf dem Campus angeboten.

Wir wollen die Erstsemester auf den Campus holen. Harald Dallmann, Vizepräsident

lor-Erstsemester starten ihr Studium am 19. Oktober. Der Hochschule sei es ein Anliegen, gerade den Erstsemestern die Möglichkeit zu bieten, auf den Campus zu kommen – denn diese könnten bislang noch nicht vor Ort sein. „Auch wenn die Mehrheit unserer Studierenden gut mit dem Online-Semester zurechtkam, möchten wir, sofern es die Pandemie-Lage zulässt, insbesondere die Erstsemester auf den Campus holen, damit sie den Hochschulbetrieb und auch andere Studierende sowie ihre Professorinnen und Professoren kennenlernen können“, so Professor Harald Dallmann, Vizepräsident Lehre an der Hochschule Reutlingen.

Als diesem Grunde sei ein sogenanntes „Hybrid-Semester“ geplant, bestehend aus einem Mix von digitalen Lehrangeboten und Präsenzveranstaltungen in kleineren Gruppen. Heißt also, prakti-

sche Lehrveranstaltungen in Laboren oder Werkstätten sowie Vorlesungen mit geringen Teilnehmerzahlen werden auf dem Campus angeboten, während große Vorlesungen überwiegend online bleiben.

Die Hochschule Reutlingen in einer Pressemitteilung. Für den Großteil der Studierenden beginnen die Lehrveranstaltungen am 5. Oktober. Alle Bachelorerstsemester starten ihr Studium am 19. Oktober. Der Hochschule sei es ein Anliegen, gerade den Erstsemestern die Möglichkeit zu bieten, auf den Campus zu kommen – denn diese könnten bislang noch nicht vor Ort sein. „Auch wenn die Mehrheit unserer Studierenden gut mit dem Online-Semester zurechtkam, möchten wir, sofern es die Pandemie-Lage zulässt, insbesondere die Erstsemester auf den Campus holen, damit sie den Hochschulbetrieb und auch andere Studierende sowie ihre Professorinnen und Professoren kennenlernen können“, so Professor Harald Dallmann, Vizepräsident Lehre an der Hochschule Reutlingen.

Lust auf ein Studium?

Noch bis 20. August läuft die Bewerbungsfrist für Bachelor-Studiengänge an der Hochschule Reutlingen. Infos rund ums Studium erhalten Interessierte unter [www.reutlingen-university.de/studieninteressierte](http://www.reutlingen-university.de/studieninteressierte) oder im persönlichen Gespräch mit der Studienberatung (unter anderem dienstags in einer offenen Online-Sprechstunde). Weitere Einblicke bieten Videos, Chats und Web-Konferenzen aus dem Archiv der vergangenen Virtuellen StudienInfoTage der Hochschule Reutlingen. Darin finden sich Profile für die 46 Studiengänge der Fakultäten Angewandte Chemie, ESB Business School, Informatik, Technik sowie Textil & Design.

Exotisches Gewürz auf der Alb

Sonderkultur Frank-Peter Bahnmüller hat ein ungewöhnliches Hobby: Seit fünf Jahren baut er Safran auf der Schwäbischen Alb an – und trotz allen Skeptikern. Von Miriam Plappert

Es ist heiß, die Sonne brennt unbarmherzig und der Acker liegt braun und öde in der Hitze. Außer ein paar Steinbrocken und Löwenzahnbüscheln gibt es nichts zu sehen. Kaum vorstellbar, dass in einigen Wochen das ganze Feld in Lila getaucht sein wird. Denn unter der verkrusteten Erdschicht bei Udingen schlummern Knollen, die man sonst nirgendwo auf der Schwäbischen Alb findet. Aus ihnen wird ab September die Krokus-Art *Crocus sativus* – besser bekannt als Safran – hervorschießen.

Seit fünf Jahren baut Frank-Peter Bahnmüller das begehrte Gewürz auf der Schwäbischen Alb an. Die roten Safran-Fäden, die in der Küche oft das Risotto oder die Paella verfeinern, sind die Blütennarben der lila Krokusse. In der Mitte jeder Blüte finden sich drei der wertvollen Fäden. „Es ist eine besondere Art von Krokus“, erklärt Bahnmüller auf die Frage, wie sich der Safran von den Frühblühern, die wir aus dem heimischen Garten kennen, unterscheidet. „Safran blüht im Gegensatz zu den meisten Krokusarten im Herbst.“

Außerdem vermehrt er sich nicht über die Bestäubung der Blüten, sondern nur über die unterirdischen Knollen. Dank der Tochterknollen, die der Safran bildet, hat sich der Ertrag für Bahnmüller in den vergangenen Jahren stetig erhöht: 2019 erntete er einen Rekord von 100 000 Blüten. „Da kamen wir an eine Belastungsgrenze“, erinnert er sich. Schließlich muss jede Blüte einzeln von Hand gepflückt werden. Dabei hilft die ganze Familie, auch Bekannte sind dabei. Mit Körben ausgestattet geht es morgens aufs Feld. Bis zu 9000 Blüten seien letztes Jahr an einem Erntetag zusammengekommen, berichtet er. „Am Abend ist der Acker leer, aber, wenn man am nächsten Tag zurückkommt, ist wieder alles lila.“ Denn die Blüten kommen über Nacht. Und auch am Ende eines Pflücktages ist die Arbeit noch nicht getan: Zu Hause müssen die roten Safranfäden – wieder von Hand – aus jeder Blüte gepulvert werden. „Danach dörren wir die Fäden, wobei sie 80 Pro-



Noch ist es nicht so weit: Aber in einigen Wochen wird Frank-Peter Bahnmüllers Safran – wie hier im Jahr 2018 – die herbstlichen Felder wieder in lila tauchen. Bild: Horst Haas

zent ihres Gewichts verlieren“, erklärt Bahnmüller. Aus den 100 000 Blüten im letzten Jahr haben er und seine Frau knapp ein halbes Kilo Safran gewonnen.

Ganz schön viel Arbeit. Dabei ist der Safran-Anbau für Bahnmüller eigentlich nur ein „aufwändiges Hobby“. Denn seinen Lebensunterhalt verdient der 58-Jährige als Teamleiter bei der Arbeitsvermittlung in Tübingen. Für

Die Welt wartet nicht auf deutschen Safran.

Frank-Peter Bahnmüller, Alb-Safran

die Hauptblüte im Oktober, während der vor allem geerntet wird, nimmt er sich zwei Wochen Urlaub. Sonst kümmere er sich nur abends und am Wochenende um die Pflanzen. „Und meine Frau hilft natürlich mit“, sagt er. Denn auch die Produkte, die die beiden über ihre Webseite [www.alb-safran.de](http://www.alb-safran.de) verkaufen, wollen hergestellt, abgepackt und verschickt sein. Unter anderem bietet das Paar Öl, Nudeln, Seife und Salz

an, alles mit Safran verfeinert. Und natürlich die puren Safranfäden als Gewürz.

Und wie kommt jemand zu so einem ausgefallenen Hobby? „Man muss einmal im Leben etwas Verrücktes machen“, sagt Bahnmüller. Außerdem habe er schon immer gerne mit Safran gekocht und gewürzt. „Er ist sehr vielfältig, man kann mit ihm nicht nur Risotto, sondern auch Süßspeisen würzen“ – beispielsweise Panna cotta (siehe Infobox). Einige Skeptiker habe es gegeben, als er mit der Idee zum Safran-Anbau ankam.

Er selbst war sich übrigens auch nicht sicher, ob denn der Safran auf der Schwäbischen Alb überhaupt gedeihen würde. Schließlich wird der Krokus gewöhnlich in wärmeren Gefilden, etwa auf den Hochebenen im Iran und in Spanien angebaut. Aber Bahnmüller und seine Frau beschlossen, es auszuprobieren. Und so kamen bei Testpflanzung im August 2015 die ersten Safranknollen in den Alb-Boden.

Mit Erfolg: Das Safrangras sprosst, und im Herbst kamen die heiß ersehnten Blüten. Im folgenden Jahr ging es dann richtig los. Die Felder auf, denen der Safran wächst, gehören dem befreundeten Landwirt Friedhelm Bez. Im Gegenzug verkauft Bahnmüller dessen Abblinsen auf seiner Web-

seite. Vom Safran-Anbau leben möchte Bahnmüller aber nicht. „Die Welt wartet nicht auf deutschen Safran.“

Weil viele Menschen auf regionale Produkte setzen, sei die Nachfrage zwar groß. Konkurrenzfähig zum iranischen und spanischen Safran seien sie aber nicht. Das sei freilich auch nicht sein Ziel gewesen: „Es geht nicht darum, große Gewinne zu erwirtschaften, sondern zu zeigen, was alles auf der Alb möglich ist.“

Man muss einmal im Leben etwas Verrücktes machen.

sonders der Boden dort hat es Bahnmüller angetan: Der sei durch die vielen Kalksteine schön locker und wasserdurchlässig – „ideal für den Safranbau“. Spritzmittel und Dünger benutzt er nicht – Unkraut jäten er und seine Frau stattdessen von Hand. Lila Felder werden dort wohl noch eine Weile zu sehen sein: Solange seine Familie mitmacht, die Bekannten helfen und er fit bleibt, wird Bahnmüller sein aufwändiges Hobby weiterführen.

Siehe „Mit Engelszungen“

Panna cotta mit Alb-Safran (etwa 4 Portionen)

**Zutaten:** 200 g Sahne, 300 ml Milch, 50 g Zucker, 10-15 Fäden Safran, 4 Blätter Gelatine (weiß), 200 g Früchte der Saison, 2 EL Zucker.

**Zubereitung:** Die Sahne, die Milch und den Zucker (50 g) in einen Topf geben. Den Safran (unbedingt mörsern) dazuge-

ben. Bei schwacher Hitze zum Kochen bringen und 15 Minuten köcheln lassen (Achtung: Wenn die Masse zu schwach köchelt, wird die Panna cotta nicht fest!) Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Topf vom Herd nehmen, die ausgedrückte Gelatine unterrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Panna

cotta in kalte ausgespülte Förmchen gießen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Früchte waschen, kleinschneiden und mit 2 EL Zucker erwärmen und leicht zerkothen lassen. Panna cotta aus den Förmchen stürzen. Mit Fruchtkompott garnieren. Rezept: Alb-Safran.



Die drei roten Safran-Blütennarben gelten als eines der wertvollsten Gewürze der Welt. Bild: privat

Hoher Schaden nach Fahrt bei Rot

Reutlingen. Am Samstag um 11.35 Uhr verursachte ein 21-Jähriger laut Polizei in Reutlingen einen Unfall mit hohem Sachschaden. Der junge Mann kam mit seinem Daimler aus der Föhrstraße und wollte die Rommelsbacher Straße geradeaus in Richtung der Abfahrt zur Schieferstraße überqueren. Dabei fuhr er über Rot und kollidierte im Kreuzungsbereich mit einem Land Rover Discovery, dessen 57-jähriger Fahrer stadteinwärts fuhr. Verletzte waren glücklicherweise nicht zu beklagen. An beiden Autos aber entstand ein Sachschaden, dessen Höhe die Polizei mit rund 25 000 Euro angibt.

Schwerer Motorradunfall im Lautertal

Hayingen. Zu einem Verkehrsunfall mit zwei schwer verletzten Motorradfahrern ist es am Freitagnachmittag im Lautertal gekommen. Ein 18-jähriger Fahrer fuhr gegen 17.25 Uhr mit seiner Suzuki die Kreisstraße 6769 von Weiler kommend in Richtung Wittstaig. Dabei geriet er im Verlauf einer langgezogenen Rechtskurve auf den Gegenfahrstreifen. Nach Polizeiangaben war er zu schnell gefahren. Dort kollidierte er frontal mit der BMW eines entgegenkommenden 50-Jährigen, der zum Unfallzeitpunkt als zweiter innerhalb einer Gruppe von drei Motorradfahrern unterwegs war. Der 50-Jährige erlitt lebensgefährliche Verletzungen und

wurde nach der Erstversorgung am Unfallort durch einen Rettungshubschrauber in ein Klinikum geflogen. Der Transport des schwer verletzten 18-Jährigen erfolgte durch einen Rettungswagen. Beide Motorräder wurden durch den Unfall stark beschädigt, den entstandenen Sachschaden gibt die Polizei mit etwa 7000 Euro an. Zur Reinigung der Fahrbahn war die Feuerwehr Münsingen mit zwei Fahrzeugen und sieben Einsatzkräften vor Ort. Die Strecke musste im Bereich der Unfallstelle für die Dauer der Unfallaufnahme und Reinigungsarbeiten bis gegen 19.20 Uhr voll gesperrt werden. Zu Verkehrsbehinderungen kam es laut Polizei kaum.

Scheiben für 2000 Euro eingeworfen

Reutlingen. Einen Sachschaden von etwa 2000 Euro haben Unbekannte am Freitagabend am leeren ehemaligen Fernmeldeamt in der Karlstraße verursacht. Ein Anwohner rief gegen 21.45 Uhr die Polizei, nachdem er verdächtige Geräusche sowie Taschenlampenschein bemerkte hatte. Das Gebäude wurde durch mehrere Streifenwagenbesatzungen umstellt und durchsucht. Die Polizei fand eine mit einem Pflasterstein eingeworfene Fensterscheibe, die Eindringlinge aber waren weg. Das Polizeirevier Reutlingen hat die Ermittlungen aufgenommen.