

Mission geglückt – Jetzt wächst

Safran auf der Alb

Kaum zu glauben aber wahr: Das exotische Gewürz wird seit Kurzem auf der Schwäbischen Alb angebaut. Der gebürtige Urdinger Frank-Peter Bahnmüller wagte den Versuch, das teuerste Gewürz der Welt auf den karstigen Böden der Schwäbischen Alb anzupflanzen.

Der 55-Jährige war schon immer fasziniert von edlen Gewürzen und Rezepturen, stöberte gerne über Märkte, und ein Besuch im Hamburger Gewürzmuseum gab letztendlich den Ausschlag dafür, die kostbare Knolle mit dem feinen Faden in der Gemeinde Sonnenbühl anzusiedeln. Intensive Studien bestärkten ihn in seinem Vorhaben. Schließlich gab es bereits Vorreiter in Frankreich, Österreich und Deutschland, die die aus Asien stammende Pflanze erfolgreich in Europa kultivierten. Selbst im Schweizer Wallis auf einer Höhe von 1200 m kann man das edle Gewürz ernten. Das raue Albklima mit strengen Wintern und Temperaturunterschieden bis zu 40 Grad Celsius ist nicht gerade optimal für das fremde Gewächs, aber Frank-Peter Bahnmüller ließ sich davon nicht abhalten. Im Sommer 2015 setzte er seine Idee in die Tat um und startete die erste Testanpflanzung. Er



besorgte sich die wertvollen Knollen aus Frankreich, Österreich und Holland und versenkte sie in die steinige Alberde. Tatkräftige Unterstützung fand er in seinem Cousin Siegbert Hailfinger und dessen Frau Elke, mit denen er ein Feld am Ortsrand von Undingen bestellte. Was zunächst wie ein in Reihen bepflanzter Kartoffelacker aussah, entpuppte sich nach dem Sprießen grasartiger schmaler Blätter und dem Erscheinen der lila Blüten als absoluter Exot zwischen den heimischen Nachbarkulturen. Das Experiment war geglückt und ermutigte den Hobby-Landwirt ein weiteres Feld anzulegen. Insgesamt 20 000 Knollen steckte er in die Erde. In der darauf folgenden Erntezeit zwischen Oktober und November war der hauptberufliche Teamleiter bei der Agentur für Arbeit mit der ganzen Familie im Einsatz. Täglich pflückten sie die frischen Blüten – möglichst in den frühen Morgenstunden, wenn die zarten Blütenblätter noch geschlossen waren, um später das bestmögliche Aroma zu erzielen. Die Weiterverarbeitung findet teilweise auch in der Küche des Schützenverein Willmandingen statt, wo Frank-Peter Bahnmüller als Vorstand aktiv ist und nebenbei noch die in der 1. Bundesliga spielenden Luftpistolenschützen managt. Nach der schonenden Trocknung im Dörrgerät und einer Reifezeit von ca. sechs bis acht Wochen in einem geschlossenen Gefäß verströmen die feinen Fäden endlich ihren betörenden Duft. Mit der Ausbeute der letztjährigen Ernte ist der heimatverbundene Pionier mehr als zufrieden. Zumindest konnte er damit die Kosten für sein außergewöhnliches Hobby decken. Jetzt kann sich Frank-Peter Bahnmüller in die Liste der 10 Safranerien Deutschlands einreihen. Vermutlich als kleinster Anbauer, aber das stört ihn nicht wirklich, denn die besondere Spezialität der Schwäbischen Alb soll nicht zur Massenware werden. Sein Herz hängt an dem roten Faden und er ist ständig auf der Suche nach neuen Kreationen um das exotische Gewürz. Safran-Salz, Safran-

Seife, Safran-Pralinen, Safran-Essig und Safran-Schnaps - die Produkte sind auf speziellen Märkten, im Pfullinger Bauralada und im Alb-Gold-Landmarkt erhältlich oder über seinen Online-Shop zu beziehen. Die Auslieferung im Raum Reutlingen-Pfullingen-Eningen übernimmt er höchstpersönlich. Bei der derzeitigen Nachfrage ist das noch machbar. „Ich will doch wissen, wer bei mir kauft und wie die Leute auf mich aufmerksam wurden.“ Zustellung und Gespräch können dann schon mal eine Stunde dauern, aber das lässt er sich nicht nehmen.

Weitere Infos unter: www.alb-safran.de

Das Geheimnis um das rote Gold

Die Safranpflanze ist eine Krokusart, die zwischen September und November blüht. Den Rest des Jahres verweilt die Knolle im Boden, nährt sich aus dem Saft des oberirdisch wachsenden Safrangrases und vermehrt sich durch Bildung von Tochterknollen. Nach einer sommerlichen Ruhephase zeigen sich im Herbst die violetten Blüten, ausgestattet mit 3 feinen roten Griffelfäden. Während der 6-8-wöchigen Erntezeit werden die Blüten von Hand gepflückt und deren filigrane Griffel vorsichtig entfernt. Diese liefern die Substanz für das edle Gewürz. Beim folgenden Trocknungsvorgang verlieren sie ca. 80 % ihres Gewichts. Übrig bleiben die rostroten Fäden mit dem typisch herben Geschmack. Die

intensivste Würze wird nach 2 Jahren erreicht, danach verflüchtigt sich das Aroma allmählich. Safran macht nicht nur den Kuchen „gel“, sondern findet Verwendung in den unterschiedlichsten Gerichten. Die bitter-süße Nuance verfeinert Lamm, Geflügel, Fisch und Saucen und wird aufgrund der starken Gelbfärbung auch gerne für Desserts benutzt. Safran ist nicht umsonst das teuerste Gewürz der Welt. Jeder Arbeitsschritt erfolgt durch reine Handarbeit und für ein Kilo Safran müssen rund 250 000 Blüten geerntet werden. Im Handel liegt der Preis für 1 Kilo je nach Güteklasse und Herkunftsland zwischen 2500 und 5000 Euro. Der Preis für deutschen Safran ist noch deutlich höher.



Frank-Peter Bahnmüller auf seinem Safranfeld bei Undingen. In den Sommermonaten befindet sich die Pflanze in der Ruhephase und es ist nur das trockene Safrangras zu sehen. Fotos: Frank-Peter Bahnmüller / Elke Haug



Gute Aussichten für die nächste Ernte: Die Mutterknollen haben bereits mehrere Tochterknollen gebildet, aus denen im Herbst neue Blüten hervortreten.