

# Safran macht den Kuchen „gehl“

Reinhard Geßl und Sonja Wlcek



Eine Pracht: frisch gepflückte Safranblüten im Pflückkorb



Wenn die Sonne über dem Antiatlas aufgeht, ist der Großteil der Tagesernte schon gepflückt.

Fotos Reinhard Geßl

Taliouine gilt als Safran-Hauptstadt Marokkos. Besonders im Spätherbst ist die Region einen Besuch wert, denn da verwandeln sich die Hochebenen am Fuße des Antiatlasgebirges Nacht für Nacht in ein lila Blütenmeer. In aller Frühe „grasen“ dann dutzende Pflückerinnen über die Felder, um das teuerste Gewürz der Welt in 100-prozentiger Handarbeit in bester Qualität zu ernten.

Zwischen der Wüstenstadt Ouarzazate und der Hafenstadt Agardir

kommen wir auf halber Strecke nach Taliouine (ausgesprochen wie „Taliwien“). Nichts deutet in diesem entspannten Städtchen darauf hin, dass im Umland im großen Stil das blau-violette „Gold“ angebaut, geerntet und im Ort verarbeitet wird. Bis wir eher zufällig auf ein Safranmuseum stoßen.

In diesem treffen wir auf Rachid El Hiyani und An Lambert von BTC/CTB, einer belgischen Entwicklungshilfe-Agentur. Die beiden arbei-



Vor dem Weiterverarbeiten wird die Ernte genau verwogen.



Frau Yanina trennt die fadendünnen Stempelfäden von den Blütenblättern.



An Lambert (Mitte) und El Hiyani von BTC/CTB entführen uns in die faszinierende Safranwelt.

ten für ein Projekt, das den dortigen Kleinbäuerinnen hilft, ihre Produkte besser zu verkaufen. „Wir unterstützen die ‚Dar Azaafaran Gruppe‘ dabei, regionale Safran-Kooperativen zusammenzufassen und deren Ernte gemeinsam zu einem fairen Preis zu vermarkten. Hier in dieser Region wird ja seit dem 16. Jahrhundert Safran angebaut, Taliouine und Umgebung bieten ein optimales Klima für diese Pflanze“, erzählt Herr El Hiyani, der als technischer Berater arbeitet. Frau Lambert ergänzt: „Die Bäuerinnen – für den Safran sind hauptsächlich die Frauen zuständig und verantwortlich – bewirtschaften meist nur winzige Felder. Einzelne Frauen ernten daher nie genug Menge, um damit irgendeinen Markt bedienen zu können. Selbst die Kooperativen mit etwa 50 Mitgliedern sind auf regionale Händler angewiesen, die aber ebenfalls schlechte Preise bezahlen.“

Mittlerweile sind 27 Gruppen mit über 1500 Bäuerinnen Mitglied bei „Dar Azaafaran“. Die Betriebe in dieser Region sind klein: Nicht mehr als drei Hektar Land bewirtschaftet eine Familie im Durchschnitt, etwa 2000 m<sup>2</sup> davon gehören dem Safrankrokus. Durch die Bündelung des kleinstbäuerlichen Angebots ist es der Gruppe möglich, den Safran mit geschützter AOP-Herkunftsbezeichnung am lokalen und internationalen Markt mit einem kleinen Preiszuschlag unterzubringen. Besonders große Hoffnung setzen die Verantwortlichen in den Ausbau der Bio-Produktion. Bio-Safran ist nach wie vor rar und dementsprechend am internationalen Spezialitätenmarkt wirklich nachgefragt. Für Spitzenqualität kann gut und gerne ein doppelter Preis erzielt werden. Selbst unter Berücksichtigung der hohen Bio-Zertifizierungskosten und der zusätzlichen Kosten für die Mehrarbeit geht diese Rechnung auf. Ganz abgesehen von den positiven Auswirkungen der Bio-Produktion auf den kargen Boden, das Wasser und die Luft.

Einer der Bio-Vorreiter der Region ist 123Safran, eine private Firma, die Bio-Safran auf der Hochebene von Talakhte südöstlich von Taliouine anbaut, verarbeitet und nach Frankreich, in die USA und nach Dubai verkauft. Unser Gastgeber im Gästehaus Chez Souad, Mourad, ist ein Freund des Produktmanagers Hassan Belmahfoud und organisiert für uns einen Besuch. Los geht es in aller Früh bei noch vollständiger Dunkelheit, um noch vor dem Sonnenaufgang auf den blauschimmernden Feldern anzukommen.

Während die Sonne langsam über den roten Felswänden des Antiatlaskes aufgeht, führt uns Herr Belmahfoud sichtlich stolz über die fünf Hektar Safrankrokus-Felder der Firma. „Von Mitte Oktober bis Ende November schieben die unterirdischen Safranknollen jeden Morgen eine Blüte an die Oberfläche – lange bevor das erste Blatt erscheint.

Diese Blüten öffnen sich bei Sonnenaufgang. Da wir nur beste Qualität ernten wollen, beginnen unsere Pflückerinnen schon im Dunkeln, um möglichst viele Blüten noch in der Dämmerung zu pflücken. Warum? Sobald die tiefroten Stempel Licht abbekommen, wandelt sich die lichtempfindliche Farbe rasch ins Orange und Gelb. Gleichzeitig schwächt sich die aromatisch-betäubende Bittere ab. Die Farbe ist ein simpler Qualitätsanzeiger: Je röter, desto besser!“

Der Safrankrokus (*Crocus Sativa*) blüht im Herbst, idealerweise bei mildem, nicht zu heißem Klima mit kalten Herbstnächten. Für das Gewürz Safran werden nur die drei fadendünnen Stempelfäden jeder Blüte verwendet. Nur sie enthalten das typisch süß-bittere Aroma. Alle Tätigkeiten vom Anbau über die Ernte bis zur Verarbeitung dieser Gewürzpflanze verlangen wegen der Empfindlichkeit und Zartheit ausschließlich Handarbeit: Setzen und Vermehren der Knollen, Jäten der Felder, Pflücken der Blüten, Auszupfen der Stempelfäden, Trocknen, Einfüllen in Dosen. Eine Pflückerin kann an einem Morgen acht Kilogramm frische Blüten ernten. Diese werden noch am selben Vormittag zu den Familien gebracht, die die Stempelfäden auszupfen. Nach dem raschen, besonders schonenden Trocknen im Hightech-Trockenschrank bleiben maximal 100 g verkaufsfertiger Safran als Tagesernte einer Person übrig. Da in jedem Gramm also gut eine Stunde Handarbeit steckt, verwundert es nicht, dass Safran zum Teil ähnlich teuer wie Gold verkauft wird.

Selbstverständlich wäre es gut möglich, Safran auch aus Österreich zu kaufen. Gerade in den letzten Jahren erlebte der Bio-Safranbau im Burgenland, im Weinviertel und in der Wachau ein erfreuliches Revival. Eine verlockende Möglichkeit ist aber, in der ersten Novemberwoche nach Marokko zu reisen und beim quasi geheimen Safranfestival in Taliouine die herbstliche Sonne sowie die nordafrikanische Gastfreundschaft und Lebensfreude zu genießen. Das blau-violette Gold belastet kaum das Reisegepäck und spendet das ganze Jahr beim Kochen und Backen betäubende Glücksgefühle. Und die Kinder können wieder mit Leuchten in den Augen singen: „Safran macht den Kuchen ge!“ ■

Belgian Development Agency:

<https://btcctb.org/story/le-safran-lor-rouge-du-maroc-0>

Marokkanischer Bio-Safran: [www.123safran.com](http://www.123safran.com)

Gästehaus Chez Souad: [taliouine-rando.com/](http://taliouine-rando.com/)

Informationen über Safran: [www.crocus-sativus.de](http://www.crocus-sativus.de)

Details und Fotos zum Bio-Safran in Taliouine:

[www.organic17.org/bio-safran-verbindet](http://www.organic17.org/bio-safran-verbindet)