

Seit 2007 haben sich Hervé Barbisan und Carole Scandella dem Anbau und der Vermarktung von Safran verschrieben.

Safran

die Königin
der Gewürze

Von Katja BRUDERMANN, Freiburg (D)

St. Hippolyte ist ein kleines elsässisches Dorf am Fuße der berühmten Burg Haut Koenigsbourg, die jährlich rund 600.000 Besucher zu verzeichnen hat. Zwischen den vielen Hinweisschildern für Touristen sticht ein orangefarbenes hervor: Déclinaisons Safran, das Safranspezialitätengeschäft von Hervé Barbisan und Carole Scandella.

Safran-orange Welt

Seit Juni 2011 ist der Laden an sechs Tagen in der Woche geöffnet. Gelangt man in den 35 m² großen (oder kleinen) Raum, so tritt man auf tieforangenem Holzfußboden, in der Farbe der Safranfäden; die Wände sind im Violett der Blütenblätter gehalten. Fast wie im Inneren einer Safranblüte fühlt man sich hier. In Zusammenarbeit mit verschiedenen Betrieben in der Gegend ist ein erlesenes Sortiment entstanden, das den puren Safran ergänzt: Den Crémant d'Alsace, gibt es hier als mit Safran verfeinerte Variante, ebenso Meringue, Bier und Likör. Fruchtaufstrich und Sirup mit Safran stellt Carole Scandella selbst her. Und in den übrigen Regalen lassen sich die Leidenschaften des Inhabers erahnen, für die neben dem Safran noch Platz bleibt: Kaffee aus einer deutschen Rösterei und ein paar Sorten Salz, Pfeffer und andere Gewürze.

Faszination Safran

Safran – auch „die Königin der Gewürze“ oder „rotes Gold“ genannt –

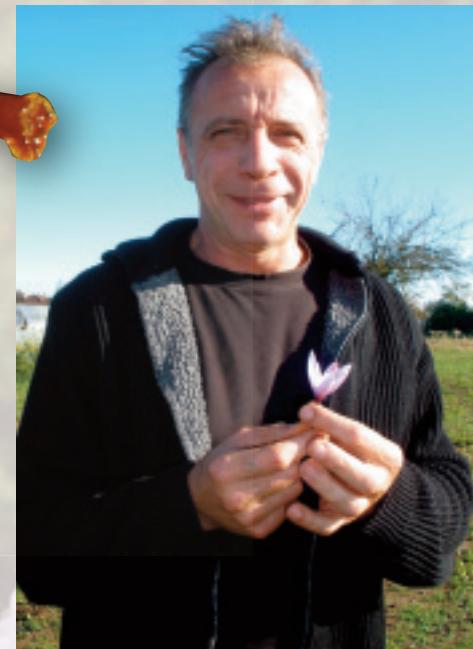
besteht botanisch gesehen aus den Stempelfäden des Safrankrokusses (*Crocus sativus*). Drei filigrane Fäden hängen aus jeder Safranblüte, etwa 20 Fäden ergeben 0,1 g hochwertigen Safran, der je nach Rezept für 3–5 Portionen eines Gerichts reicht. Das Gramm ist für 30 Euro zu haben.

Die Pollen des Safrankrokusses sind unfruchtbar. Seit rund 5.000 Jahren wird die Pflanze kultiviert und ausschließlich vegetativ über die Sprossknollen vermehrt. Seit 5.000 Jahren also hat keine züchterische Weiterentwicklung stattgefunden; ein heute blühender Safrankokus hat nahezu das gleiche Erbgut wie seine ersten Artgenossen, die um 4.000 v. Chr. irgendwo im Mittelmeerraum wuchsen.

300 g Ernte von 1.000 m²

Hervé Barbisan holt ein handballgroßes Glas aus dem Lager, zu 3/4 voll mit Safranfäden, Ernte 2011. 300 g entsprechen etwa der Ausbeute von 0,1 ha Fläche im Vollertrag. Er öffnet das Glas. Der Duft hat eine Intensität, dass ich mich frage, ob ich nach zweimaligem Riechen noch Auto fahren darf. Doch dem Safran wird keine halluzinogene, nur eine leicht antidepressive Wirkung nachgesagt. In erster Linie wird das „rote Gold“ in der hochwertigen Küche verwendet.

Übers Internet, über die Beschilderung im Ort oder durch einige Fernsehauftritte des Safranproduzenten werden die Kunden auf den Laden auf-



Bildtext

merksam. Bis zu zehn am Tag sind es, Tendenz steigend. 90 % seiner Safranernte jedoch vermarktet Hervé Barbisan an einen Kundenstamm von über 150 Restaurants. Die meisten davon sind im Elsass.

Von der Begeisterung zum Full-Time-Job

Wer sich näher mit dem Safrankokus beschäftigt, läuft Gefahr, seinem Charme zu erliegen – doch um daraus gleich einen Fulltimejob zu gestalten, „muss man schon ein bisschen verrückt sein“, gibt Hervé Barbisan zu.

Der 50-jährige Franzose ist Hobbygärtner, ehemaliger Winzer und immer noch passionierter Weinkenner. Er reiste viel und arbeitete in verschiedenen



Bildtext

Weinbauregionen Frankreichs, bis er in St. Hippolyte hängen blieb. Hier lebt er seit 2003 mit seiner Frau und Tochter Kenya.

Mit Mut und Optimismus ans Ziel

Als ehemaliger Weinfachmann interessiert sich Hervé Barbisan seit jeher für Aromen und Gewürze. 2005 liest er in einer Fachzeitschrift über Safranbau in Holland, bringt in Erfahrung, dass im Elsass vom 13. bis zum 18. Jahrhundert Safran kultiviert wurde. Nach mehre-

ren gescheiterten Versuchen, in seinem Garten ein paar Safranknollen großziehen, und einem erfolgreichen auf einer anderen Versuchsfläche, trifft er eine Entscheidung: Er kehrt dem Weinbau Schritt für Schritt den Rücken zu und gründet seinen eigenen Betrieb: Safran du Chateau. Die Liebe zur seltenen Krokusart, 2 ha Fläche und genug Begeisterung für die Sache sollen ein Rezept ergeben, das die Familie ernährt. Von Anfang an glaubt Hervé Barbisan daran, dass dieses Rezept aufgehen wird. Dennoch prüft er genau die Markt voraussetzungen. Und dennoch kann er keine Bank für sich gewinnen. Hervé Barbisan lässt sich von seinem Vorhaben nicht abbringen und schafft es, die Banken nach und nach umzustimmen. Guy Scandella, Caroles Vater, lässt sich vom Optimismus seines Schwiegersohnes anstecken und gewährt familieninterne Hilfe, und auch Carole Scandella zieht ab Jänner 2011 offiziell mit; sie kümmert sich um die Buchhaltung, um den Laden und um die verarbeiteten Produkte.

Anbautechnik – eigene Methoden

Seit 2006 pflanzt Hervé Barbisan jeden August zwischen 50.00 und 100.000 neue Safranknollen. 2011 sind 2 ha Fläche bestückt, und dabei soll es vorerst bleiben. Auf einem Hektar stehen 250.000 Pflanzen, die im durchschnittlichen Vollertrag 4 kg reinen, hochwertigen Safran ergeben.

Arbeitsspitzen fordert die Safrankultur im August, wenn neuen Knollen gepflanzt werden, und im Oktober und November, wenn die Blüten geerntet werden.

Safran folgt seinem eigenen Rhythmus. Während die Unkräuter im Sommer wachsen, ruhen die Safranknollen im Boden, bis sich die Vegetationsperiode dem Ende zuneigt. Deshalb sieht Hervé Barbisan die Unkräuter auf den Safranfeldern gar nicht als Störenfriede – im Gegenteil: „Im Sommer bedecken die Unkräuter den Boden und verbessern seine Struktur. Zudem sehe ich an der Zusammensetzung der Pflanzen, in welchem Zustand der Boden ist. Ich mähe die Flächen 3–4 mal im Jahr, das genügt“, erklärt er. Mitte September schießen die ersten zarten Safranpflänzchen zwischen dem kurz gemähten Unkraut hervor. Wenn im Oktober die Ernte beginnt, sind die

lila Blüten auch auf der dicht bewachsenen Fläche nicht zu übersehen. Die roten Fäden sind in der geschlossenen Blüte verborgen. Die Ernte ist reine und mühsame Handarbeit. Blüte für Blüte wird gezupft. Noch am selben Tag wird die Ernte aufbereitet. Jede Blüte wird mit einer eleganten Drehbewegung am Blütenansatz gezwirbelt, die Blütenblätter öffnen sich; die drei zu Tage tretenden Fäden werden oberhalb des Ansatzes abgezupft und für 2–3 Tage zum Trocknen auf Gitter gelegt. Wenn die Fäden 90 % ihres Gewichts verloren haben, sind sie lagerfähig und werden nach einer letzten, strengen Auslese in Gläser abgefüllt. Ende November ist die Ernte spätestens abgeschlossen. In diesem zweimonatigen Zeitraum beschäftigt Hervé Barbisan bis zu 20 Erntehelfer. Später bringt der Betriebsleiter Kompost und anderen ausschließlich organischen Dünger aus, und wenn er sich um den Schutz der Flächen gegen Ungeziefer und sonstige Schädlinge gekümmert hat, ist die Außensaison bis zur 1. Unkraut-Mahd im Frühjahr abgeschlossen. Alle 5–6 Jahre müssen die Flächen gerodet werden, denn die Safranknollen vermehren sich im Boden von Jahr zu Jahr auf ein Vielfaches der ursprünglich gesetzten Anzahl; dann braucht die alte Fläche einige Jahre Safranpause. Die vollständige Rodung einer Fläche steht im nächsten Jahr zum ersten Mal an. Folglich ist der Betriebsleiter noch dabei, die passende Technik auszutüfteln. Nächstes Jahr wird Hervé Barbisan ein Stück schlauer sein.

Wissen und Faszination weitergeben

Sein Fachwissen und seine Erfahrung mit dem Safran gibt Hervé Barbisan auch in Seminaren weiter. Ein zweitägiger Kurs im Sommer ist dem Anbau gewidmet. Hier lernen die Teilnehmer, was es beim Pflanzen, Düngen und Pflegen der Kultur zu beachten gilt. Im Herbst geht es um Ernte und Aufbereitung und – last but not least – um die Vermarktung. Für manche ist es die pure Neugier an der besonderen Pflanze; andere träumen davon, mit dem Safran das große Geld zu verdienen. Auch wenn die Wenigsten tatsächlich in den professionellen Anbau einsteigen – die Kurse erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. ■

Landwirt-TIPP

Mehr über den Betrieb finden Sie unter www.safranduchateau.fr