



Safranblüten erscheinen im Herbst, als Gewürz werden nur die orange-roten Narben verwendet.

Crocus Mont Fouet

Safran (*Crocus sativus*) aus Ahoa

Der mit Abstand bedeutendste Safranproduzent von Lemusa ist Mont Fouet in Ahoa. HOIO bezieht das Gewürz von Justine Degeyter, die sich heute in der vierten Generation um die Bewirtschaftung der Plantage kümmert und weitgehend biologisch produziert. Sie baut Safran auf zwei Hektaren Land an und produziert etwa 10 kg pro Jahr.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Safran gehört zur Familie der Schwertliliengewächse (Iridaceae). Aus einer zwiebelähnlichen Knolle wachsen lange, an Gras erinnernde Blätter. Die Blüten erscheinen im Herbst innerhalb weniger Wochen. Sie bestehen aus lilafarbenen, violett geäderten Perigonblättern, orange-gelben Staubgefäßen und ungewöhnlich langen, leuchtend orange-roten Narben, die wie Zungen aus der Blüte heraushängen. Diese Narben sind das Gewürz.



HOIO verkauft Crocus Mont Fouet in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 2½ g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Crocus Mont Fouet wurde 1966 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Safran wächst in gemäßigten Klimazonen auf lockeren, sandhaltigen Böden. Die Knollen werden im Frühherbst eingegraben und treiben im Oktober aus. Die Zwiebeln können mehrere Jahre im Boden bleiben, müssen aber ab und zu neu gepflanzt werden. Die Safranernte ist reine Handarbeit und sehr arbeitsintensiv. Die Blüten werden meist früh am Tag von den Feldern geknipst, wenn sie noch geschlossen sind, denn so lassen sie sich leichter verarbeiten. Die Beerntung eines Feldes kann sich über mehrere Tage, ja Wochen erstrecken, da die Blüten ebenso schnell erscheinen, wie sie wieder verfaulen. In einem zweiten Arbeitsgang werden die Narben von Hand aus den geernteten Blüten gezupft (Griffel und Staubgefäße bleiben in der Blüte zurück). Dann werden diese Fä-



Die zwiebelähnlichen Knollen, aus denen der Safran wächst, können mehrere Jahre im Boden bleiben, müssen aber ab und zu neu gepflanzt werden.



Als Gewürz werden von der ganzen Blüte nur die Blütennarben, die obersten Teile des Stempels verwendet – sie werden wegen ihrer charakteristischen Form auch Safranfäden genannt.

den in speziellen Apparaturen getrocknet. Für 1 g Safran braucht es etwa 120 Blüten, Mont Fouet verarbeitet folglich pro Jahr 1'200'000 Blüten. Safran heißt auf Lemusa Safran oder manchmal Safra. Die Bezeichnung *Crocus Mont Fouet* geht auf André Degeyter zurück.

Laut Gernot Katzer und Jonas Fansa (*Picantissimo*, Göttingen, 2007, S. 231) sind Safranfäden von guter Qualität «tiefrot, dünn und leicht zerbrechlich. Zwischen den Fingerspitzen lassen sie sich mit wenig Druck pulverisieren und hinterlassen dabei einen intensiven gelben Belag auf der Haut.» Gelegentlich trifft man auf Safran, der nebst den Narben auch die heller gelblichen Staubgefäße enthält. Die Staubblätter haben zwar eine leichte Färbkraft, doch keinerlei Aroma. Wichtig ist auch das Alter des Safrans – zwar hält sich das Gewürz mehrere Jahre lang, seine Würz- und Färbkraft aber nimmt stetig ab. Der Preis von Safran hat immer schon Fälscher animiert, sich durch allerlei Zutaten ein lukratives Geschäft zu erschwindeln – und also wurden und werden dem Safran oft die Blüten der Ringelblumen, Sägespäne, ja sogar Fasern von Rindfleisch beigemischt.

Lemusische Rezepte mit Crocus Mont Fouet

Safran sollte zurückhaltend mit anderen Gewürzen kombiniert werden, kann aber harmonisieren mit Anis, Fenchel, Ingwer, Kardamom, Muskat, verschiedenen Pfeffern, Rosenknospen und Zimt. Er passt zu Huhn, Kaninchen und Fasan, Fisch und Meeresfrüchten, Eiern, Gemüse (Karotten, Kürbis, Lauch, Pilzen, Spargel, Spinat), Zitrusfrüchten, Risotto und Gebäck.

- *Jarret de veau Odalia* (Kalbshaxe mit Quitte, Zitronen und Safran)
- *Pain de viande Vama* (Hackbraten mit Kreuzkümmel und Safran)
- *Diri doudou* (Milchreis mit Kardamom, Safran und Datteln)

AROMA UND VERWENDUNG

Safran hat ein intensives Aroma, das je nachdem ein wenig an Heu oder auch an Jod erinnern kann. Der Geschmack ist bitter und leicht scharf. Safran sollte eher zurückhaltend verwendet werden. Zu hohe Dosen bringen kein Mehr an Geschmack, sondern nur eine gewisse Bitterkeit. Ja, in Dosen von mehreren Gramm ist Safran sogar giftig und kann zu Lähmungen und Blutungen führen. In der Regel sollte man Safran eher gegen Ende der Kochzeit zu den Speisen geben, da sich sein Aroma sonst verliert. Es gibt verschiedene Methoden, den Safran beizugeben. Justine Degeyter empfiehlt, die Fäden in einem klitzekleinen Mörser zu Pulver zu zerreiben – um so das Aroma aus ihnen zu lösen. Oft wird auch empfohlen, die Fäden mit den Fingern ein wenig zu zerkrümeln und dann ein paar Minuten in etwas Wasser ziehen zu lassen – so lassen sie sich auf jeden Fall einfach unter das Kochgut mischen.

In allen mediterranen Küchen spielt Safran eine wichtige Rolle: In Spanien würzt er Paella, in Frankreich Rouille und Bouillabaisse, in Italien Risotto, in Nordafrika Tajines und Couscous. In der indischen Küche wird Safran etwa für Biriyanis verwendet. Auf Lemusa wandern die kostbaren Fäden in Fleischgerichte und Suppen, Fischpfannen, Meeresfrüchte- und Reiszubereitungen. Auch Gebäck und Speiseeis wird mit Safran gewürzt, ebenso Cocktails und Liköre.