

Für eine Handvoll „roten Goldes“

REISE Claudia Quack hat in Marokko bei der Safran-Ernte geholfen – Das Gewürz ist seit Jahrhunderten beliebt und gilt als heilsam

VON ULRIKE SÜSSER

Sürth. „Wie Hasen sind wir über das Feld gehüpft, haben violette Blumen gepfückt und ins Strohkörbchen gelegt“. Claudia Quack schmunzelt, wenn sie von der Safran-Ernte in Marokko erzählt, wo die Knollenpflanze nur einmal im Jahr im November blüht. Zusammen mit vier Berberfrauen hat die Inhaberin des Gewürzbasars „Safran“ sieben Stunden lang von früh morgens bis zum Mittag die Herbst-Krokusse gesammelt, hat

„Ein Tag Arbeit für vier Gramm, so erklärt sich der hohe Preis für Safran

Claudia Quack

mit den Frauen gesungen und Tee getrunken und die dunkelroten Safranfäden, die eine gelbe Farbe abgeben, aus den Blüten gezupft, bis die Finger gelb wurden.

Vier Gramm Safran kamen am Ende zusammen. Dafür hatten die „viereinhalb Pflückerinnen“, wie Claudia Quack augenzwinkernd sagt – denn sie selbst sei ja nur Gast gewesen – ungefähr 800 Blüten verarbeitet, also mehr als ein Pfund. „So erklärt sich auch der hohe Preis für den echten Safran“, sagt Quack. Bis zu 19 Euro kostet ein Gramm. Freilich gebe es Fälschungen. Mit Kurkuma, Färberdistel oder anderen Pflanzenteilen würde Safran mitunter gestreckt oder es würden gefärbte Maisfä-



Aus den violetten Blüten zupfen die Frauen die Safranfäden. Claudia Quack (l.) half bei der Arbeit.

Fotos: Birgit Kleimt

den als Safran verkauft – 90 Prozent des Gewürzes auf dem Weltmarkt seien gefälscht. Doch nur der echte Safran habe den typischen, leicht erdigen, leicht scharfen Geschmack, schwärmt Quack.

Der Safran ist ein Gewürz mit Geschichte: Schon bei Hippokrates galt er als Allheilmittel; im Ayurveda, der traditionellen indischen Heilkunst, wird Safran zur Behandlung von Kreislauf- und Stoffwechselbeschwerden und in den Wechseljahren verwendet. Angeblich soll Safran beim Abneh-

men helfen. Manche glauben sogar, dass er gegen Depressionen und Demenzerkrankungen hilft – in Maßen genossen. „Zehn Gramm können auch tödlich sein“, sagt Quack.

Als Gewürz wird Safran in der Feinschmeckerküche eingesetzt, sowohl bei Süßspeisen als auch bei Herzhaftem wie Eintöpfen, Currys oder Bouillabaisse. Dazu hat Quack viele Tipps: Um Safran etwa besser im Gericht verteilen zu können, solle man ihn erst mit Milch oder Wasser vermischen.

Am 25. Februar ab 19 Uhr gibt Claudia Quack ein Safran-Seminar im restaurierten Gewölbekeller, der sich unter dem marokkanischen Laden an der Sürther Hauptstraße 59 befindet.

www.safran-gewuerzbasar.de

Aufwendig ist die Ernte des „roten Goldes“, wie Safran gern bezeichnet wird.



Anbau und Seminare

Zwei Hektar groß ist das Grundstück in der Nähe von Marrakesch, auf dem die Ernte stattfand. Die Schweizerin Christine Ferrari bewirtschaftet das kleine Anbaugelände biologisch. Marokko ist nur ein kleiner Safranlieferant: Mehr als 90 Prozent der weltweiten Nachfrage deckt der Iran. Weitere Anbaugelände sind Griechenland, Indien, Spanien und Afghanistan.

In ihrem Laden, dem Gewürzbasar „Safran“, bietet Claudia Quack regelmäßig Events und Seminare an. Im Januar geht es unter anderem um Kölsche Tapas und das Kochen in der Tajine. (süs)

