



Pflanz- & Pflege-Tipps

Echter Safran-Krokus (*Crocus sativus*)

Der echte Safran-Krokus ist eine Krokusart und gehört zur Familie der Irisgewächse. Er wird ca. 15 cm hoch, hat **hellviolette Blüten** und in der Mitte der Blütenblätter sitzt die leuchtend rote, dreischenklig Narbe. Die drei Schenkel (ähnlich Fliegenbeine) sind ca. 3 cm lang und ca. 3 mm breit. In ihnen steckt die ganze Farbe und Würze des Safrans. In der 2-3 Wochen andauernden Blütezeit werden die Blüten geerntet. Bevor sie welken, müssen die Safranfäden (Narben) gezupft und dann getrocknet werden. Diese Ernte ist fast ausschließlich Handarbeit und die geringe Ausbeute macht den Safran zum **teuersten Gewürz** und seinen Anbau nicht besonders lukrativ. Für 1 Kilo Gewürz werden ca. 150.000 bis 200.000 Blüten benötigt! Angebaut wird Safran vor allem in Spanien und Griechenland (ca. 75% der Welternte).

In einem ägyptischen Papyrus wurde der wilde Safran bereits um 1500 v. Chr. beschrieben. Die Perser und Griechen waren wohl die Ersten, die den Safran im 1 Jh. v. Chr. kultivierten. Schon damals galt der Safran als **königliches Luxusgewürz**, für das fast jeder Preis gezahlt wurde (was bis heute noch gilt). Er wurde auch als **Heilmittel gepriesen und zur Färbung kostbarer Gewänder genutzt**. Die Römer gingen extrem verschwenderisch mit Safran um, so ließ z. B. Nero zum Zeichen seines Triumphes die Straßen Roms mit Safran bestreuen. Nach dem Untergang des römischen Reiches geriet das Gewürz fast ganz in Vergessenheit. Erst die Araber, von denen auch der Name (Za'fran = gelb sein) stammt, brachten im 8. Jahrhundert Safran mit ihren Eroberungszügen nach Spanien und von dort aus breitete sich das teuerste Gewürz der Welt im restlichen Europa aus.

Safran besitzt ein **unvergleichliches Aroma und einen starken Duft**. Er schmeckt leicht bitter bis honigartig und liefert einen leuchtend gelben Farbstoff, der sich löst, wenn man die Fäden in Wasser gibt.

Standort/Pflege: Der Safran-Krokus sollte so **sonnig** wie möglich gepflanzt werden, dort wo es im Frühjahr feucht und im Sommer trocken ist, denn nur so wird das Gewürz ausgebildet. Er ist bei uns **winterhart**. Die Krokus-Knollen kommen **von September bis Oktober**, je nach Umfang und Stärke, 7-10 cm tief **in einen lockeren Boden**.



Safran-Krokus
Art.-Nr. 1830