

A large pile of vibrant red saffron threads is shown on a wooden surface. The threads are thin and fibrous, with some small yellow stamens visible. The background is a warm, light-colored wall.

Engagement

Zarte Fäden, starke Bande

Ein Neuling war Beat Ruffner als er 2009 in der bündnerischen Rheinebene mit dem Anbau von Safran begann. Mehr als ein Jahrzehnt später und um viele Erfahrungen reicher, ist seine Begeisterung für die spezielle Gewürzpflanze ungebrochen. Einzelkämpfer war er nur für sehr kurze Zeit. Mit Projektpartnerin Salome Schneider kamen neue Ideen und mit der Zeit entstand ein Netzwerk aus Freiwilligen und anderen Kleinproduzenten. Text: Carmen Hocker, Bilder: ET AL

Ein langer Tisch, in dessen Mitte sich ein Berg violetter Blüten türmt: Zeit der Safranernte bei ET AL im bündnerischen Fläsch in der Rheinebene. Meist sind es ein Dutzend Helfer, die an einem sonnigen Herbstmorgen, wenn der Tau getrocknet ist, gemeinsam aufs Feld gehen, um die Blüten des Safrans zu pflücken. An Spitzentagen können es auch einmal bis zu dreissig sein. Doch das war nicht immer so. Beat Ruffner, Biologe und Initiator des Projekts ET AL, ist im Jahr 2009 ohne konkretes Ziel gestartet, angetrieben von der Faszination für spezielle Pflanzen. Auf einer Parzelle, die im Besitz der Familie war, hatte er am Waldrand zunächst mit der Kultur von Trüffeln begonnen. Da es daneben noch eine freie Fläche gab, liebäugelte er mit der kostbaren Gewürzpflanze, die überwiegend im fernen Iran angebaut wird – und in der Schweiz nur noch im Wallis Tradition hat.

Aus Fehlern lernen

Einen Mentor oder Lehrer hatte Beat nicht. All sein Wissen basiert auf Neugier, Recherche und Ausprobieren. Als Mitstreiterin holte er sich bald die Agrarwissenschaftlerin Salome Schneider dazu, die er seit seiner Jugend in Maienfeld kennt und mit der er auch an der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL zusammenarbeitet. Für beide ist die Safranerie ein Ausgleich zur Wissenschaft: «Ich habe gerne dreckige Hände und mag es, ein Pflänzchen durchs Jahr zu begleiten und anschliessend ein feines Produkt in Händen zu halten», erklärt Beat seine Motivation. Auch Salome schätzt das Greifbare an der Safrankultur, wobei sie lachend zu Bedenken gibt, dass sie für ET AL ebenso langen Atem brauchten wie für manches Forschungsprojekt. Geduld hat Beat früh gelernt. Als Kind ging er >



© Tina Sturzenegger



© mauritius images

mit seiner Familie in den eigenen Rebberg und bekam ein Gefühl dafür, was es heisst, Pflanzen beim Wachsen und Gedeihen zu begleiten: «Nach langer Vorarbeit endlich ernten zu dürfen, finde ich sehr befriedigend.» Diese Freude haben auch Misserfolge der Anfangszeit wie Wilddruck und dominante Beikräuter nicht geschmälert. Als Jürg Adank, ein idealistischer Kleinbauer und Züchter von Hochlandrindern, auf sie zukam, entschlossen sie sich zu einer Kooperation. Seit 2016 bewirtschaften sie gemeinsam ein gut 35 Aren grosses Feld in Fläsch.

Gemeinsam statt einsam

ET AL – der Name der Unternehmung ist Programm. Die lateinische Bezeichnung «et al» bedeutet «und andere», womit in bibliografischen Texten all jene gemeint sind, die nicht namentlich erwähnt werden konnten. Bei ET AL sind das Helferinnen und Helfer, die auf dem Feld, in der Küche und hinter den Kulissen mitwirken. Die Idee ist, dass jeder das einbringt, worin er stark ist und was er gerne macht: «In der Landwirtschaft können wir viel mehr bewegen, wenn wir zu-

sammenarbeiten», sieht Salome das Potenzial. Stärken kombinieren anstatt Schwächen des anderen auszuspielen, betrachtet sie als Erfolg versprechend. Nachdem der Safran immer besser gedieh und mehr Arbeit anfiel, schalteten Salome und Beat ein Inserat im Amtsblatt. Über die positive Resonanz sind sie im Rückblick noch immer erstaunt. Die Menschen sprachen sie auf Märkten an und interessierten sich für die ehrenamtliche Arbeit. Der Idealismus von Salome und Beat ist ganz offensichtlich ansteckend: «Die Tatsache, dass wir nicht den einfachen Weg gewählt haben, sondern uns auf etwas eingelassen haben, das aufwändig und unsicher ist.» Mittlerweile gibt es ein vorwiegend weibliches Kernteam, das seit Jahren bei der Ernte mithilft. Die Identifikation mit dem Safran ist gross, er ist Teil ihres Lebens geworden.

Gemeinschaft erleben

Die Idee für eine weitere Zusammenarbeit entstand während des Zupfens der Safranfäden am grossen Tisch. Am Ende eines Erntetages arbeiten manche ruhig vor

«Gemeinsam produzieren statt einsam krampfen.»

Links: Auf einem 35 Aren grossen Feld in Fläsch sind die Bedingungen für den Safranbau sehr günstig. Dort werden die Knollen im Spätsommer von einem Helferteam gesetzt. *Rechts:* An einem Herbstmorgen, wenn der Tau getrocknet ist, geht man gemeinsam aufs Feld, um die Blüten des Safrans zu pflücken. *Unten:* ET AL engagiert sich auch im sozialen Bereich: Seit 2017 helfen Asylsuchende im Rahmen eines Praktikums bei der Ernte mit – eine Gelegenheit, um Sprache und Gepflogenheiten besser kennenzulernen.



sich hin und hängen ihren eigenen Gedanken nach. Meist entstehen aber auch anregende Gespräche, Momente lebhaften Austauschs. Salome fragte sich, ob dies nicht ein Rahmen sei, um Asylsuchende zu integrieren. Als sie das Migrationsamt Graubünden kontaktierte, stiess sie auf grosse Offenheit. Aus der Idee entstand ein Praktikumsprojekt mit einer Dauer von ein bis zwei Monaten. In diesem Herbst werden zum vierten Mal Asylsuchende bei der Ernte mit dabei sein. In dieser Zeit können sie die frisch erworbenen Deutschkenntnisse anwenden, sich mit den Gepflogenheiten in der Schweiz vertraut machen und Erfahrungen sammeln, um sich weiter in den Arbeitsmarkt zu integrieren. Zu den meisten verliert sich der Kontakt, mit Einzelnen bleiben Salome und Beat aber im Austausch und senden sich ab und zu Fotos über WhatsApp, zum Beispiel, wenn es Familienzuwachs gibt.

Auf den Geschmack kommen

Im Mittelalter war es eher eine Frage des Prestiges, ob man das teure Gewürz aus dem Orient in der Küche verwendete. Auch heute noch spaltet der Safran die Geister: «Die einen rümpfen die Nase, die anderen

schwärmen», fasst Beat die Reaktionen zusammen. Die leichte Bitterkeit des Safrans verleiht ihm einen ganz eigenen Charakter. Wie man Safran wahrnehme, habe viel mit Emotionen zu tun. Er selbst erinnert sich an das sonntägliche Safranrisotto bei der Grossmutter, Salome denkt bei Safran an die süssen Luciabrötchen, die sie während ihres Auslandsaufenthalts in Schweden genascht hat. Auf Spezialitätenmärkten stossen die Initianten von ET AL immer wieder auf Gleichgesinnte, welche die Neugier auf Neues und die Freude an den eigenen Produkten verbindet. So entstanden Kooperationen mit anderen Kleinproduzenten: Hersteller von Pasta, Gin, Glace und Honig. Die Zusammenarbeit mit Gastronomen entsteht eher zufällig, über das Netzwerk persönlicher Beziehungen, durch Mundpropaganda. Das Besondere am Schweizer Safran sei, dass die Bauern den Safran direkt vermarkteten. Geht das teure Gewürz durch viele Zwischenhändler, bestehe immer die Gefahr, dass gemogelt werde. Ein Aspekt des Ethos

Beat Ruffner, Salome Schneider und der Kleinbauer Jürg Adank (v. r. n. l.) sind stolz auf ihr gemeinschaftliches Projekt und deren Produkte, die über ET AL vermarktet werden.

von ET AL ist der schonende Umgang mit dem Boden. Dazu zählt auch ein kleines Ritual nach der Ernte: Sind alle Fäden gepflückt, werden die Blüten wieder auf dem Feld verteilt – als Geste des Dankes, wie es in Anbauländern wie dem Iran fest verwurzelt ist.

Wer das Gewürz oder Produkte mit Safran wie Gin, Pasta und Honig kaufen möchte, besucht das Garten-Center Meier in Dürnten oder den Onlineshop von ET AL → www.etal.boutique

Safranbirnen mit Sauerrahm

Inspiriert durch das Rezept aus Anna Pearsons Kochbuch «Zu Tisch» (www.editiongut.ch), weckt Salome Schneider im Herbst grössere Mengen an Safranbirnen ein. Damit die Früchte gut bedeckt sind, kocht sie den Sud nicht ein, sondern füllt ihn direkt in die Einmachgläser. Anstelle von 14 Kardamomkapseln verwendet sie nur eine und als Begleitung eignen sich auch griechischer Joghurt, Glace und Raclettekäse.

Das Rezept finden Sie auf → www.pflanzenfreund.ch/safran



SAFRANKULTUR

Safran (*Crocus sativus*) ist eine Krokusart, die im Herbst violett blüht. Aus den Narben ihrer Blüten, den «Griffeln», wird das ebenfalls Safran genannte Gewürz gewonnen. Da seine Blüten steril sind, kann er nur vegetativ – über Knollen – vermehrt werden. Aufgrund der optischen Ähnlichkeit mit einer Zwiebel wird Safran fälschlicherweise oft in die Kategorie der Zwiebelgewächse eingeteilt. Doch Knollen, zu denen auch die Kartoffel zählt, setzen sich nicht aus einzelnen Schuppen zusammen, sondern sind massiv. Mit über 90% ist der Iran der weltweit grösste Produzent von Safran. Weitere Anbauländer sind Indien, Afghanistan, Frankreich, Spanien, Marokko, Griechenland, Türkei und Italien. In Österreich, Deutschland und der Schweiz gibt es kleine Liebhaberanbaugebiete. Im Iran gedeiht Safran auf

Hochebenen, was die Vermutung nahe legt, Safran wachse nur in höheren Lagen. Ausschlaggebend für die erfolgreiche Kultur ist aber nicht die Höhe, sondern die Bedingungen, die mit ihr einhergehen: Safran benötigt starke Schwankungen von Tag- und Nachttemperatur. An sich ist er eine anspruchsvolle Pflanze, der nur zu dominante Beikräuter und Wilddruck zusetzen. Zugehörig zu den Spargelartigen wächst sie auf sandigem Boden. In Graubünden auf Schwemmboden vom Rhein, auf dem auch Spargeln gut gedeihen. Die Knollen verbleiben drei bis fünf Jahre im Boden, bevor sie durch neue Knollen ersetzt werden. Auf dem Feld von ET AL werden Beikräuter nur mechanisch gejätet. Eine Bodenbedeckung mit niedrigen Pflanzen wie Vogelmiere schützt den Boden vor Austrocknung und Erosion durch den Wind.



© Tina Sturzenegger



© mauritius images