



Roter Faden des guten Geschmacks

Safran wird in Europa seit mehr als 4000 Jahren kultiviert, jetzt auch wieder bei uns. Wer die Ernte im Burgenland erlebt hat, weiß, warum er so teuer ist

Mittwoch, 3. Oktober 2007, kurz nach sieben Uhr früh. Letzter Anruf bei Hannes Pinterits: Bleibt's dabei? Regnet es auch nicht? Pinterits ist kurz angebunden. Wetter ideal, kein Regen, keine Sonne, über Nacht sind viele Safranblüten aus der Erde geschossen. Er braucht auf der Stelle 20 Leute, die Blüte gehört am selben oder spätestens nächsten Tag gepflückt. Hannes Pinterits ist heute Landwirt, davor war er Leiter der Volksgruppenredaktion des ORF Burgenland. Er hat sich Pannonischen Safran in den Kopf und im August vor einem Jahr 200.000 Safrankrokus-Zwiebeln in die Erde gesetzt. „Ich liebe Safran, bin wahrscheinlich selbst so – herb, eckig, aber durchaus warm“, antwortet er,

wenn man nach dem Grund für das waghalsige Unterfangen fragt.

Vor einem Kukuruzfeld bei Wulkaprodersdorf bleiben wir stehen. Ein Pfad führt zu einem rundum von Mais geschützten, lang gestreckten Feld. Eineinhalb Hektar Safran. Aber ich sehe ihn nicht. Auf halber Höhe des Feldes bewegt sich eine Reihe gebückter Menschen mit Körben und Kübeln langsam voran. Sie pflücken Safran. Jetzt erst merke ich, dass ich mittendrin stehe. Die Blüten sind an dieser Stelle schon geerntet, in langen Linien sind nur noch die schmalen Blätter des *Crocus sativus* und ein paar vereinzelte lila Blüten sichtbar. Safran ist steril, er vermehrt sich über die Zwiebeln. Han-

TIPPS

JOSEF LOIMER BIO-WEIN



Wein aus Leidenschaft

Bereits seit 15 Jahren bewirtschaftet die Familie Josef Loimer die gesamte Weingartenfläche aus Überzeugung kontrolliert biologisch. Nur aus der Ernte dieser Weingärten erhält der Kunde seine ausgewogenen bekömmlichen Weine. Genießen Sie das Beste, Bio-Kennzeichnung mit dem AMA Bio-Gütesiegel macht das ernährungsbewusste Schenken leicht.

Bio-Musterweingut Josef Loimer
3550 Langenlois, Franziskanerplatz 2 · Tel. 02734/2313
www.loimerwein.at · info@loimerwein.at

STRÖCK



Weihnachtsbäckerei von Ströck

„Omas Lieblinge“ von Ströck gehen nicht nur auf alte Familienrezepte zurück, sondern schmecken auch wie hausgemacht. Die handverlesenen Köstlichkeiten sind ideal als kleine vorweihnachtliche Aufmerksamkeit für Ihre Lieben.

„Omas Lieblinge“ und viele andere Weihnachtsbäckereien sind ab sofort in allen Ströck Filialen erhältlich.

www.stroeck.at

HORNIG



Crazy X-Mas... Schäfchenzählen

Lammfromm - aber nicht zum Einschlafen. 500 g Hornig Kaffee Spezial jetzt mit Weihnachtsschaf. Das etwas andere Mitbringsel zum weihnachtlichen Kaffeekränzchen...

Erhältlich in allen J.HORNIG-Shops und auf shop.hornig.at

Infos und Bestellmöglichkeit unter 0316/509-570 oder shop.hornig.at



nes Pinterits hofft, dass es jedes Jahr mehr werden. Safran, so sagte man früher, gedeiht dort, wo Wein wächst. Heute kommt er jedoch meist aus dem Iran, aus Indien, Spanien und Griechenland, wo man auch seinen Ursprung vermutet.

Beim Pflücken wird die Blüte abgezwickelt, die leuchtend roten Narben (so heißen die Safranfäden im Fachjargon) werden erst später gezupft. Safranblüten riechen betörend. Die Fäden entwickeln erst beim Trocknen und Reifen ihr charakteristisches Aroma, frisch schmecken sie verhalten bitter. Die ungarischen Pflückerinnen und Pflücker erzählen bei der Arbeit, was sie vom Safran wissen. Dass er sehr teuer ist, so teuer wie Gold, dass man ihn auch in Ungarn zum Färben von Reis, Suppen und Saucen nehme und dass es Medikamente aus Safran gebe.

Safran enthält ätherische Öle und Bitterstoffe. Er ist extrem ergiebig und in hohen Dosen giftig. Ab fünf Gramm wirkt er sogar tödlich. Sein Farbstoff Crocin färbt selbst im Verhältnis 1:200.000 Wasser noch gelb. Bis heute verwenden ihn deshalb auch burgenländische Hochzeitsköchinnen, um Suppe und Semmelkren zu färben. „Mir geht es aber um Aroma und Geschmack, Safran soll wieder Teil des Alltags werden“, ergänzt Pinterits.

In Klingenbach sitzen drei Frauen beim großen Tisch und zupfen die Narben aus den Safranblüten. Auf dem Boden warten drei Steigen voll. Es werden heute noch sehr viele mehr dazukommen. Die Frauen haben einen weißen Suppenteller und jede ein Häufchen Blüten vor sich liegen. Sie ziehen die drei roten, langen Narben mit den kleinen Einkerbungen am trichterförmigen Ende am gemeinsamen gelben Griffel heraus und zupfen sie in den Suppenteller. Selbst nach einer Stunde konzentrierten Zupfens ist mein Teller nicht mehr als knapp bodenbedeckt mit leuchtend roten Safranfäden. Die stille Arbeit, deren Ergebnis unglaublich kostbar ist, hat etwas Meditatives.

Safran wurde bis Anfang des 20. Jahrhunderts in Österreich angebaut. So erfolgreich, dass er als der beste Europas galt. An dieser Tradition orientiert sich der dreimal händisch selektierte, elegierte „Pannonische Safran“. Elegierter Safran ist der wertvollste, weil dafür ausschließlich die Narben ohne gelben Griffelanteil, der weder riecht noch schmeckt, verwendet werden. Dreimal selektiert erklärt Hannes Pinterits so: „Wir nehmen erstens auf dem Safranfeld nur frische Blüten, zweitens werden beim Zupfen schlechte Blüten oder Fäden weggeworfen, und drittens gehe ich noch einmal mit der Pinzette über den Safranberg, bevor er in die Doserln kommt.“

Der Pannonische Safran wurde gleich nach dem Zupfen bei nur 35 Grad ge-

trocknet und reift seither gut verschlossen im Dunkeln. Er gewinnt, wie Basmati-Reis oder Wein, mit der Zeit an Aroma, man kann ihn also ruhig zuhause auf Vorrat lagern. Seinen intensiv-herben Duft, seinen bitter-würzigen Geschmack mit erdiger und schwerer, honigsüßer Note können nicht alle Menschen wahrnehmen. Wer seine Farbe will, kocht ihn mit. Dann ist das Aroma fast verflogen. Wer mehr vom Safran schmecken möchte,

muss ihm Zeit lassen. Dafür weicht man die Fäden ganz oder gemörsert in wenig lauwarmem Wasser zugedeckt über Nacht ein – das löst die Aromen am besten. Wenn man nicht zu viel davon verwendet (ein paar Fäden reichen meist), schmeckt Safran nicht nur unvergleichlich gut, sondern macht auch noch froh. **Katharina Seiser** ■

Pannonischer Safran und damit veredelte Produkte wie Pralinen, Kekse oder Nudeln sind ab sofort hier erhältlich: www.pannonischer-safran.at

Safran-Ernte bei Hannes Pinterits (o.) im Südburgenland: Die leuchtend roten Fäden würzen Reisgerichte wie Paella, Risotto alla milanese oder Biryani, aber auch Fischsuppen und Saucen sowie Süßspeisen.

Fotos: K. Seiser / esskultur.at

PRIMADONNA VON DE'LONGHI. Einfach unvergleichlich.

Für jede Kaffee-Spezialität die richtige Taste: Cappuccino, Latte Macchiato oder Caffè Latte.

Der Kaffeevollautomat ESAM 6600 Primadonna zaubert Italiens beliebteste Kaffee-Kreationen. Das hochwertige Edelstahlgehäuse erfüllt optisch und qualitativ höchste Ansprüche. Und die Reinigungsfunktion entfernt Milchreste bequem per Knopfdruck.



De'Longhi Espresso-Kaffeemaschinen sind im guten Fachhandel erhältlich. Wenn Sie weitere Informationen wünschen, wenden Sie sich an De'Longhi Division Austria, IZ NO-Güd, Strasse 2a, 2355 Wr. Neudorf, Tel 0 22 36 / 67 76 43, info@delonghi.at, www.delonghi-primadonna.at