



von Ruedi Weiss

Safran – der Rubin unter den Gewürzen – wird jetzt auch im Südkanton angebaut

Jahrelang hat er auf einem kleinen Pflanzplatz neben seinem Haus mit den kleinen Knollen experimentiert. Steckte Zwiebeln aus allen Herren Ländern in den sandigen und warmen Erdboden, bis er vor fünf Jahren endlich die richtige fand. Eine aus Holland. Diese vermehrt sich im hiesigen Klima und in seinem Boden von allen am besten. Stefano Fuso ist Safranproduzent, der einzige im Kanton Tessin, der dieses teuerste Gewürz der Welt hier in kleinen Mengen anbaut und vor wenigen Tagen geerntet hat.

“Ich bin Autodidakt und habe mir das theoretische Wissen über den Safranbau weitgehend auf Reisen in safranproduzierende Länder, aus Büchern und aus dem Internet angeeignet”, erzählt der 54-jährige Tüftler, “denn hier im Tessin fand ich trotz intensivster Suche niemanden, der dieses alte Kulturgut noch pflegt”. Rückschläge im Anbau waren deshalb für Fuso anfänglich an der Tagesordnung. “Da galt es auch mal auf die Zähne zu beissen, was früher eher Sache meiner Patienten war”, erzählt der frühere Leiter eines zahntechnischen Labors in Zürich augenzwinkernd. Aus gesundheitlichen Gründen musste er diese Arbeit jedoch aufgeben und entschloss sich, sein Ferienhaus inmitten der Weinberge am Winzerpfad in Gerra Piano zusammen mit seiner Hündin “Stella” zur definitiven Bleibe zu machen.

Auch Grappa, Aceto und Wein
Der in Basel aufgewachsene, gebürtige Italiener ist ein eigentlicher Tausendsassa: Denn der Anbau von Safran ist nur eine seiner vielen Leidenschaften. “Den Safran entdeckte ich, weil ich mich schon immer für Gewürze interessierte und sehr gerne koche.” Und dazu gehören dann auch das selber gepresste Olivenöl aus seinen über dreissig Olivenbäumen ebenso wie der eigene Grappa oder der eigene Aceto Balsamico. Nicht nur Hingabe, sondern vor allem auch Broterwerb sind für Fuso aber seine Rebberge. Dort produziert der Weinbauer auf drei Hektaren Land ca. 15'000 Flaschen Wein. “Le Cime” hiess seine erste Kreation, “Cipraio” seine zweite – beide werden von Weinkennern geschätzt.

50'000 Zwiebeln von Hand stecken

“Um Safran anzupflanzen, braucht es den richtigen Boden”,

DER SAFRANRETTNER IM TESSIN



Stundenlange Arbeit für wenig Ertrag: Fuso zupft bei den Blüten nur den obersten Teil der Fäden

weiss Fuso: “Hier im Sopraceneri haben wir sandige, warme und wasserdurchlässige Böden. Das ist ideal für Safran, weil Safran Staunässe nicht mag.” Auf lehmigen, wasserundurchlässigen Böden würde der Safran von Pilzen befallen und faulen. “Wenn Du diesen Pilz mal im Feld hast, geht das ganze Feld kaputt”, weiss Fuso.

Angefangen hat der Safran-Tüftler vor zehn Jahren mit rund 6'000 Zwiebeln. Jede einzelne von ihnen steckte er von Hand auf einem kleinen Versuchsfeld von 30 Quadratmetern in die Erdfurchen. “Damals habe ich sie sehr eng nebeneinander gepflanzt. So konnte ich sie nach der Ernte zwar im Boden belassen, aber sie vermehrten sich zu wenig.” Heute pflanzt er die nunmehr an die 50'000 Zwiebeln in grösserem Abstand. Obwohl er sie vier Jahre im Boden belassen könnte, gräbt er jede einzelne Safranzwiebel nach der Ernte wieder eigenhändig aus, “denn das Risiko, dass sie von Mäusen angegriffen werden, ist mir zu gross.”

Bei Ernte: Fingerspitzengefühl gefragt

Fuso erntet Ende Oktober je nach Witterung zwischen 200 bis 500 Gramm Safranfäden, die er an Restaurants oder an private Kun-

den für 28.- Franken pro Gramm verkauft. Obwohl der Safranbauer das teuerste Gewürz der Welt kultiviert, reich wird er also mit seinem Hobby nicht. Umso mehr setzt der Perfektionist auf Qualität: “Ich zupfe bei den Blüten nur den obersten, roten Teil der Fäden”, erzählt er und stellt den Vergleich mit Safran aus dem Einkaufsladen her: “Beim Safran aus diesen Läden werden auch der untere weisse und der mittlere gelbe Teil der Fäden verarbeitet, was eine enorme Qualitätseinbusse zur Folge hat.” Er aber scheut diese aufwändige Zupfarbeit für seinen “Zafferano Sponda destra” nicht, bei der buchstäblich viel Fingerspitzengefühl nötig ist und bei der sich seine Fingerkuppen, je länger er zupft, desto dunkler verfärben.

Schmuggler von Safranzwiebeln hingerichtet

Fuso interessiert sich aber vor allem auch für die Geschichte dieses Rubins unter den Gewürzen, denn Safran hat in allen alten Kulturen schon immer eine ganz wichtige Rolle gespielt: Schon vor tausenden von Jahren von den alten Persern und Phöniziern angepflanzt, wurde er nicht nur als Heil- und Gewürzmittel oder als Farbstoff eingesetzt, sondern auch, um Goldschriften zu imitieren oder um Zinn oder Silber

zwei alte Bäuerinnen im Dorf, und von ihnen erhielten Lanfranchis dann vor 16 Jahren die letzten Samen dieser Färberdistel. “Geschmacklich ist der falsche Safran eher fad und mit dem richtigen nicht zu vergleichen”, erklärt Sabine Lanfranchi, “denn sein eigentlicher Wert ist seine Färberqualität.” Diese Eigenschaft nutzten bereits die alten Ägypter um 3500 v. Chr., um Tücher oder Mumienleinwände einzufärben und aus dem Samenöl Salben oder Lampenöl herzustellen.

Safranersatz der armen Leute

Sabine Lanfranchi pflanzt im Mai die Samen in ihrem Gemüse- und Kräutergarten auf einer Hangterrasse unterhalb des Dorfes an und kann im August die ersten Blütenfäden ernten. Nicht in grossen Mengen, jährlich kaum mehr als 100 Gramm. Wichtig dabei sei, dass man jeweils nur drei Viertel der Samen aussäe und den Rest als Reserve aufbewahre. “Es kann immer etwas schiefgehen”, hat sie schon des Öfteren erfahren, wenn sie wegen dem schlechten Wetter nachsäen musste. Lanfranchi verwendet die orangen Blütenfäden als Safranersatz fürs Färben des Risotto. Dazu zerreibt sie die Blütenfäden im Mörser, löst deren Farbe durch Zugabe von wenig Weisswein auf und gibt das Ganze nach halber Kochzeit dem Reis bei, der sich nun innert kürzester Zeit gelb färbt. Genauso wie frühere (ärmere) Generationen im Tessin ihren “Safran”-Risotto zubereiteten.

“Falscher Safran” erobert sich das Tessin zurück

“Samen von alten Pflanzen nur für sich behalten, macht keinen Sinn”, betont Ökobauer Markus Lanfranchi. “Damit die Sorten erhalten bleiben, muss man sie regelmässig an Interessierte weitergeben.” Dies geschieht in Lanfranchis Fall bei Marktbesuchen oder an Pro Specia Rara Samentauschbörsen. Auf diesem Weg ist der “falsche Safran” unterdessen auch in die Pro Specia Rara Sortengärten von Bosco Gurin (Maggiata) und von Brontallo (Verzascatal) angekommen. Sabine und Markus Lanfranchi aus dem kleinen 160-Seelendorf Verdabbio sind nicht nur im Misox und Tessin, sondern längst über die Region hinaus zu einer Art Drehscheibe von alten Pflanzensorten – insbesondere des falschen Safrans – geworden und gelten als eigentliche Retter dieser Färberdistel.



Fusos idyllisch gelegene Safranbeete hoch über der Magadinoebene



Sabine Lanfranchi in Verdabbio



Fingerfertigkeit und Fachwissen ist beim Pflügen gefragt



Einzig deutschsprachige Tessiner Zeitung: Wöchentliche Ausgabe

REDAKTION
Chefredaktion:
Marianne Baltisberger (mb)
Rolf Amgarten (ra)
Martina Kobiela (mk)

TZ/Magazin
Ute Joest (uj), Leitung
Bettina Secchi (bs)

Die TZ-Redaktion betreut auch:
www.ticinoweekend.ch

Ständige Mitarbeit
Gerhard Lob (gl)
Antje Bargmann (ab)
Stef Stauffer (st)
Sarah Coppola-Weber (Italien)
Johann Wolfgang Geisen (Karikatur)

Agenturen
Dienste: Schweizerische
Depechenagentur (sda)
Fotoagentur TI-Press

Ticino-Agenda
Hildegard Miotti
Monica Huwiler

VERLAG
Herausgeber: Giò Rezzonico
Verkaufte Auflage: 7'301
(WEMF-beglaubigt, Basis 2012/13)

KONTAKTE
Verlag und Redaktion
Rezzonico Editore SA
Via Luini 19, 6601 Locarno
Tel. 091 756 24 60
Fax 091 756 24 79
tz@tessinerzeitung.ch (Redaktion);
agenda2@tessinerzeitung.ch (Magazin);
info@rezzonico.ch (Verlag)

Abonnements
Email: aboservice@tessinerzeitung.ch
Schweiz: 1 Jahr Fr. 139.- (inkl. die
Zeitschrift TicinoVino Wein Fr. 33.50)

Administration
Postcheck 65-200-3
Tel. 091 756 24 00
Fax 091 756 24 09

Marketingleiter
Maurizio Jolli
Tel. 091 756 24 00
Fax 091 756 24 97
marketing@rezzonico.ch

Werbung
Tessiner Zeitung
Via Luini 19 – 6600 Locarno
Tel. 091 756 24 37 - Fax 091 756 24 35
pubtz@rezzonico.ch

Werbeberater
Antonio Fidanza 079 235 16 40
Giuseppe Scarale 079 353 91 19
Susanna Murara 079 536 80 70
Für kleine Inserate:
Publicitas
Tel. 091 910 35 65
Fax 091 910 35 49

**INSERTIONSPREISE FÜR DIE
EINSPALTIGE MILLIMETERZEILE**
Inseratenseite
(Spaltenbreite 25 mm):
81 Rp. - Rubrikanzeigen:
Stellenangebote 88 Rp.,
Immobilien, (nur Inserate): 98 Rp.,
Occasions-Fahrzeuge 88 Rp.,
Finanz (nur Inserate): 88 Rp.,
Todesanzeigen und Vermisstanzeigen
(im redaktionellen Textteil): Fr. 2.15 -
Reklameseite (Spaltenbreite 44 mm):
Fr. 2.98; Für Jahresabschlüsse
Preisermässigungen

printed in
switzerland