

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 34 (1944)
Heft: 41

Artikel: Safran
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-648129>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

SAFRAN

Bilderbericht

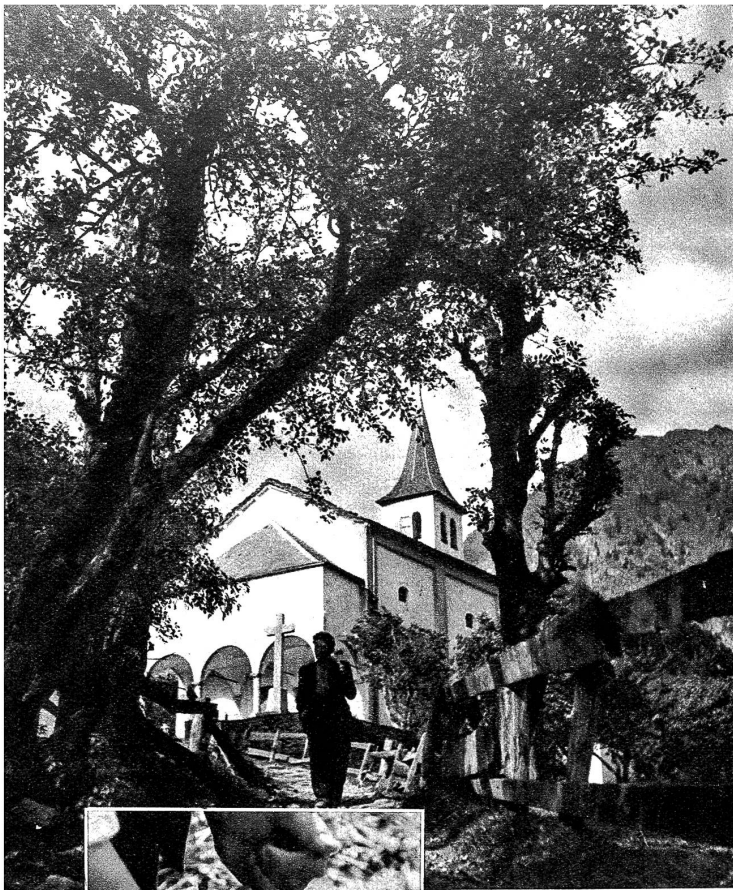
von der einzigen schweizerischen Safranpflanzung im Wallis

«Safran macht den Chuechen gel...»

sang uns die Mutter, als wir klein waren. Wir sassen ihr auf dem Knie, im Takt patschte sie unsere kleinen Hände zusammen und zum Schluss hob sie die Arme in die Höhe. Das Liedlein kommt wohl daher, weil Safran früher in den Teig gegeben wurde, um viel Eier vorzutauschen (wie man die Butter färbt, damit sie «fetter» aussieht!).

Wer von uns weiss, woher der Safran kommt? Ist er, der früher eine viel grössere Rolle spielte, ein fremdländisches Gewürz? Man denke nur an die Safranzünfte, denen das teure Gewürz den Namen gegeben. Safran war ein wichtiger Einfuhrartikel. Heute kommt er zumeist aus Spanien und Südfrankreich zu uns, wo er im grossen gepflanzt wird. Safran ist nichts anderes als eine Krokusart (*Crocus sativus*). Er blüht im Herbst mit violetten Blüten (nicht zu verwechseln mit Herbstzeitlose, die etwas ganz anderes und sehr giftig ist). Man verwendet die Blüthennarbe; etwa 100 000 Blüten braucht es, um ein Kilo Safran zu erhalten, darum der hohe Preis und die vielen Fälschungen. Es sind über 100 solcher bekannt. Im Tessin und auch in Italien wird z. B. Saflor (*Carthamus tinctorius*, Färbedistel) extra kultiviert und als «Saffrano» verwendet.

Aber der Safran ist gar kein ausländisches Gewächs, er wurde früher in der Schweiz häufig gepflanzt, zu Anfang



Oben: Die Kirche von Mund



Links: Ausgraben der Safranzwiebeln. Man sieht, dass man ziemlich tief graben muss, um die Zwiebeln zu finden. Sie vermehren sich sehr rasch, oft liegen 5 bis 10 nebeneinander, kleinere und grössere

Rechts: Die Zwiebeln liegen 10 bis 25 cm tief in der Erde



Ich fühlte, dass sie in der Dunkelheit zitterte wie eine gefangene Gazelle.

«Keine Angst», brummte ich. «Ihr wisst ganz genau, dass ich Euch nichts Böses antun werde. «Seht», fügte ich hinzu, «zum Beweis dafür bringe ich die Leiter wieder an ihren Platz!»

«Fred! Fred!», wimmerte sie, «was wirst du von mir denken! Verrate mich nicht, verkaufe mich nicht! Wenn er es erführe, würde mein Vater mich umbringen!»

Das schien mir sogar sehr wahrscheinlich.

«Vielleicht verdient Ihr es!», sagte ich hart. «Ihr seid ein Ungeheuer! Nicht so sehr Eure Leidenschaft ist verwerflich, wie Eure Schamlosigkeit und Doppelzüngigkeit.»

Sie brach in Tränen aus.

«Fred! Fred! Sprich nicht so zu mir. Wenn du wüsstest, wie unglücklich ich bin! Unglücklich und verzweifelt! Hilf mir, Fred! Du musst mir helfen... Du fühlst doch Freundschaft für mich!»

«Ich kann nichts für Euch tun», entgegnete ich mit einer Bitterkeit, die mich verriet. «Ich bin nur ein Stallknecht, und erst siebzehnjährig.»

Sie beteuerte, seit mehr als einem Jahre sehe sie in mir ihren besten, ihren einzigen, wahren Freund. Sie erinnerte mich an unsere langen Plaudereien auf der Umfriedungsmauer oder sonntags im Nachen auf dem Weiher. Alles wolle sie mir erklären, und sie sei überzeugt, dass ich sie begreifen müsse...

Eifrig flüsterte sie in der Dunkelheit auf mich ein. Ich war einfältig genug, mich erweichen zu lassen.

«Komm», sagte ich zu ihr, im vertraulichen Duzen früherer Tage und führte sie in meine Kammer. «Setz' dich da auf den Koffer. Wir wollen uns aussprechen.»

Im Dunkeln tappend, zündete ich den auf einem zerbrochenen Teller klebenden Kerzenstummel an, die einzige Beleuchtung der Dachkammer. Gott möge ihr verzeihen: Nicoline hatte sich tatsächlich als Gespenst verkleidet. In ein Bettlaken gehüllt sass sie vor mir, das ihren Kopf wie eine Kapuze umgab. An ihrem Gürtel schepperte eine ganze Sammlung von kupfernem Spielzeug aus Mrs. Ibetsons Laden, das das Kettengeklirr eines echten Gespenstes darstellen sollte. Wie hatte sie sich gewandelt seit jenem Regentage, an dem sie mich im Wagenschuppen ausschalt, weil ich über Gespenster lachte! Ich

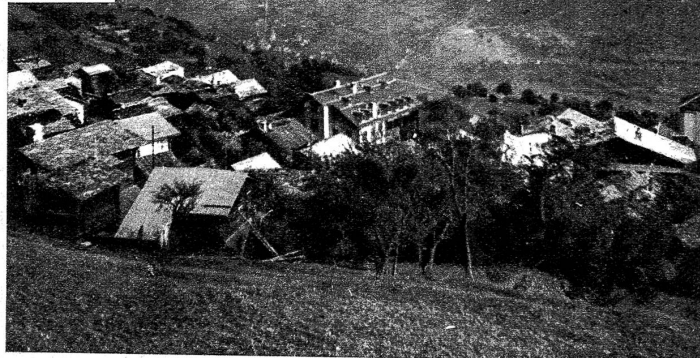


Bild links: Für einen Franken erhält man ungefähr soviel Safran wie auf der Waagschale liegt. Ein alter Spruch heisst, dass Safran mit Silber aufgewogen werde, also gleiches Gewicht Silber, gleiches Gewicht Safran. Bild rechts: Vor dem Verwenden legt man ein paar Fäden in ein Seidenpapier auf den Deckel des Kochtopfes, wo sie geröstet werden. Dann lassen sie sich leicht zu Pulver verreiben. Ein paar „Fäden“ reichen für den schönsten Risotto

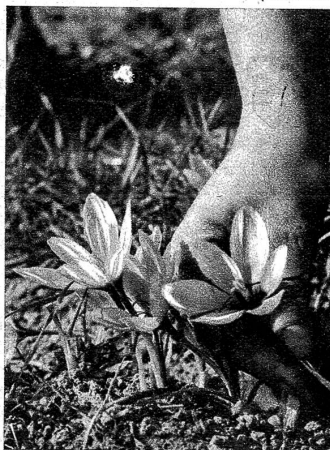
des 14. Jahrhunderts in Basel sogar sehr intensiv, so dass der Rat ein Ausfuhrverbot der Safranzwiebeln erliess, um das Geschäft zu lokalisieren. Eben, das Geschäft! Denn das ist, neben häufiger Pilzerkrankungen der Knollen, wohl der Hauptgrund, warum der Anbau dem ewig rechnenden Schweizer nicht mehr lohnend erschien.

Trotzdem wird auch heute noch Safran angebaut in der Schweiz — in einem einzigen allerletzten Dorf, in Mund im Oberwallis. Ein paar Familien sind es, die Safran seit Jahrhunderten unentwegt als Nebennutzung unter den Roggen anbauen. Wenn das Ackerland umgebrochen wird, so steckt man alle Samenzwiebeln, die obenauf kommen, sorgfältig wieder in den Boden. Erst hernach wird der Roggen gesät. Im Herbst werden dann die zwischen dem keimenden Roggen hervorbühenden Safranzpflanzen genutzt. Etwa 1000 Franken bringt diese Zwischenpflanzung einer Familie im Jahr ein. Ein hübscher Betrag, aber er muss durch hunderttausendfaches Bücken verdient sein. Noch im letzten Jahrhundert bauten übrigens in Sitten die Akotheker ihren Safran selber an. — Der Walliser Safran ist qualitativ einer der allerbesten, und es ist darum kein Wunder, dass er im Handel kaum zu haben ist — denn die Munder finden mit Leichtigkeit private Abnehmer.

Bild rechts: Eine Safranblüte: Sie blüht im Herbst, und ist violett. Als Safran werden ausschliesslich die Blütennarben (auf dem Bilde die herabhängenden Fäden) verwendet. Bild rechts aussen: 100 000 Blüten ergeben 1 kg Safran. Das gibt krumme Rücken, aber es lohnt sich, denn eine Familie verdient etwa 1000 Franken



Einzig im Oberwalliserdörfchen Mund wird in der Schweiz Safran angebaut
(Nr. 7473 BRB. 3 10. 39.)



konnte mich nicht enthalten, ihr diese Wandlung deutlich zu machen.

«Das alles macht die Liebe», antwortete sie mit einem Seufzer, «die Liebe, von der den Schwachen Kühnheit kommt.»

«Davon sehe ich den Beweis vor Augen.»

«... vor allen Dingen, wenn die Liebe auf Hindernisse stösst... Siehst du, Fred, die Schuld trägt mein Vater und auch Kaatje, die nichts begreifen will. Hendrick leidet schwer darunter, Kaatje und den Vater zu täuschen. Es bleibt ihm aber nichts anderes übrig, wenn wir uns von Zeit zu Zeit sehen wollen...»

«Warum», warf ich ein, «warum spricht Hendrick nicht offen mit Oom Piet?»

«Ganz einfach weil ihn Vater aus dem Hause jagen würde. Hendrick hat Kaatje sein Wort gegeben. Mein Vater will Kaatje verheiraten. Für mich habe es noch keine Eile, wird er sagen. Nie wird Vater verstehen wollen, dass Hendrick sich gegen sein Wort vergehen könne... dass die Liebe stärker ist als der Wille!»

Genau das war meine Ansicht, und ich musste mich zu ihr bekennen, wenn ich ehrlich sein wollte. «Dann bleibt

dir nichts anderes übrig, als mit Kaatje zu sprechen», fügte ich hinzu.

«Ich habe es bereits versucht. Sie glaubt mir nicht, weil Hendrick seinerseits es für richtig hält, sie im Irrtum zu belassen. Sie behauptet, ich sei nur ein Kind, das sich alles mögliche einbildet und zu seiner Unterhaltung alberne Geschichten erfinde.»

«Immerhin», sagte ich streng, «aus dieser Situation musst du herauskommen. Alles ist dem vorzuziehen, wozu du dich jetzt gezwungen siehst; als Gespenst verkleidet zum Dachboden hinaufsteigen, um den Geliebten aufzusuchen, der mit deiner Schwester verlobt ist!»

«Du hast recht; es ist entsetzlich», stöhnte sie.

«Sprich du selbst mit deinem Vater. Er ist dir zärtlich zugetan. Du bist sein Liebling. Versuch es...»

«Hendrick hat es mir verboten. Er sagt, er selber wolle später mit ihm reden, sobald sein Vermögen gesichert ist.»

Immer dieselben Ausflüchte! Es wurde mir jetzt klar, dass der Elende es kaum eiliger hatte, die Jüngere zu heiraten als die Aeltere. Worauf es ihm ankam, war, so lange als möglich eine reizende Geliebte zu behalten, ohne auf das Projekt seiner Heirat mit der Älteren verzichten zu