

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 52 (1995)
Heft: 10: Bärenstarke Kraftspender aus der Natur

Artikel: Der teuerste Krokus der Welt
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-558292>

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: 21.02.2026

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

Der teuerste Krokus der Welt



Wo Wein gedeiht, gefällt es auch dem Safran. Auf 900 bis 1200 m Höhe befinden sich die Safranäcker um Mund im Oberwallis.

In der kleinen Walliser Gemeinde ist jetzt Erntezeit. Behutsam, wie mit Glacehandschuhen, zupfen Bauern die winzigen Blütennarben einer ganz besonderen Krokusart ab. Mehr als 20000 der zarten Fäden ergeben eine Ausbeute von 125 Gramm, die zu etwa zehn Franken das Gramm gehandelt werden.

Safran (*Crocus sativus* von gr. *crocus*: Narbe) ist der einzige Krokus, der im Herbst blüht. Aus dem Orient –

seine Heimat soll Kaschmir gewesen sein – ist er in die ganze Welt vorgedrungen und wird heute vor allem in Spanien um La Mancha angebaut, wo eine Paella ohne die rötlich färbenden Narbenschenkel undenkbar ist. Safran gedeiht auch in unseren Breiten, wenn das Klima mild, der Boden feinsandig-locker und die Lage sonnig und windgeschützt ist. Im Spätsommer steckt man die Zwiebeln etwa 15 cm tief in gut gelockerte Erde.

Verwendung finden nur die drei orangeroten bis dunkelroten Samenfäden, die aus den trichterförmigen, zartvioletten Blüten hervorspitzen. Bei der Ernte werden die durchschnittlich drei Zentimeter langen Narben aus der Blüte herausgeschnitten und dann über heißer Asche oder Holzkohle eine halbe bis eine Stunde getrocknet, was den Safranfäden ihr typisches Aroma verleiht.

Safran macht den Kuchen gelb

Früher wurde Safran vielseitiger und häufiger verwendet als heute. Man kannte und schätzte ihn in allen alten europäischen Hochkulturen. Bevor mit dem Interesse für fremdländische Kochkünste, vor allem der französischen, spanischen und fernöstlichen, der Safran wieder in die (Reis-)Töpfe zurückkehrte, war es ziemlich still um das kostbare Blütengewürz geworden. Safran galt als so bedeutend, daß man keine feinen Speisen ohne das exotische Färbemittel zubereiten zu können glaubte. Der gelbe Farbstoff (arabisch *saffra* heißt gelb) ist in fettem Öl unlöslich. Er wurde nicht nur früher zum Aromatisieren und Färben von Backwaren, Süßigkeiten und Brot verwendet, auch in



Stofffärbereien, in der Likörherstellung, Schönheitspflege (für Parfum, Haarwasser und zum Schminken – die Araberinnen färbten damit Augenlider, Finger- und Zehenspitzen) war Safran sehr begehrte. Viele Völker sprachen ihm eine bedeutende Heilwirkung zu, die heute fast nur noch in der Homöopathie zum Zug kommt. Dort gilt Crocus sativus als Heilmittel bei Krämpfen, z.B. bei Menstruationsstörungen, und bei bestimmten Formen der Hysterie in Verbindung mit Angstzuständen und Wutausbrüchen.

Von Falschspielern und Goldmünzern

Kein Gewürz wurde und wird immer noch so variantenreich gefälscht wie der Safran. Um die geringe Erntemenge zu steigern, werden die Narben oft mit Wasser, fetten Ölen, Honig, Glycerin, Pottasche oder Zuckersirup beschwert, um nur einige der Beschwerungsmittel zu nennen. Ein anderer bekannter Trick besteht darin, den echten Narben solche von anderen Krokusarten beizumengen oder sie mit ähnlich färbenden Blütenblättern (z.B. von Ringelblume, Färberdistel, Arnika, Klatschmohn, Löwenzahn) zu vermischen, wenn nicht gar zu ersetzen.

Die Geldgier hat noch unzählige weitere Methoden der Fälschung hervorgebracht, eine der beliebtesten war Kurkuma, die in Asien beheimatete Gelbwurz, als Safran auszugeben. Mittlerweile tritt dieses moschusartig schmeckende Mitglied der Ingwerfamilie aus dem Schatten des teuren Vorbilds und etabliert sich auch bei uns als eigenständiges Gewürz. In Curryspezialitäten und in der vegetarischen Küche Indiens ist Kurkuma unerlässlich, auch Senf wird es gern beigegeben.

Um sicherzugehen, daß man echten Safran kauft, sollte man die Fäden der pulverisierten Form vorziehen.

Die Walliser Safranzunft

GN: Herr Hutter, Sie koordinieren den Safrananbau in Mund, der einzigen Safrananbaufläche in der Schweiz. Wie kam es dazu, daß diese exotische Gewürzpflanze ausgerechnet in den Walliser Bergen heimisch wurde?

J. J. Hutter: Der Safrankokus wurde im Mittelalter in der Zeit der Kreuzzüge über Spanien oder Italien ins Wallis gebracht. Früher bauten außer der Gemeinde Mund auch Siders, Mörel, Leuk und Venthon das Tropengewürz an.

GN: Wie viele Bauern sind am Anbau beteiligt, und wie hoch ist die Jahresernte?

J. J. Hutter: 85 Safranpflanzer bearbeiten im Wallis eine Fläche von 7500 m². 1993 betrug die Ernte ca. 2,6 kg, was sich gegenüber der Welternte von 3200 kg bescheiden ausnimmt.

GN: Kann man davon reich werden?

J. J. Hutter: Wenn man bedenkt, daß man für



die Ernte von einem Gramm etwa eine halbe Stunde Zeitaufwand berechnet, erscheint der Preis von 12 Franken pro Gramm sicher nicht mehr so teuer. Im Durchschnitt ernten unsere Pflanzer je fünf bis zehn Gramm am Tag.

GN: Wofür verwenden Sie Safran?

J. J. Hutter: Ich verwende ihn für Risotto, Teigwaren, Gebäck, Tee, Saucen und Liköre. Bei Magenbeschwerden und Kopfschmerzen hat er mir schon manches Mal geholfen.

•IS