



Teurer als Gold - die feinen Fäden können nur per Hand geerntet werden. Man kann sich vorstellen, wie viel man für ein Kilogramm braucht.

Das kostbarste Gewürz der Welt, angebaut bei uns direkt vor der Haustüre:

Safran – das rote Gold für Gourmets

An die 200.000 Krokusblüten benötigt man, um dann in mühevoller Handarbeit ca. 1 Kilo Safranfäden zu gewinnen. Deswegen ist hochwertiger Safran teurer als Gold. Der *Crocus Sativus* blüht nur einmal im Herbst, und auch das nur für kurze Zeit. Kein Gewürz wird so oft gefälscht wie der Safran. Kein Wunder, bei Kilopreisen ab 30.000 Euro für beste Qualität. Antonia Habeker und ihr Mann brachten aber 10.000 Safran-Knollen aus einem Burgenland-Urlaub mit. Und seitdem gibt es das Rote Gold hier bei uns in der Region, und zwar von allerhöchster Qualität.

Frau Habeker, wie kommt man auf die Idee, hier bei uns Safran anzubauen?

Wir waren 2016 im Urlaub, und mich hat das Thema Safran schon immer interessiert. Also sind wir zu dem Bauern im Burgenland gefahren, und der hat uns Lust auf das Anbauen gemacht. Man hat zwar nichts auf dem Feld gesehen, denn erst ab Oktober beginnt das Wachstum, dann blüht er aber auch schon und dann geht es schnell. Der Safran ist eine klassische Krokus-Art, die azyklisch wächst. Das hat uns alles sehr fasziniert, und so kamen wir mit 10.000 Pflanzen zurück nach Bayern. Der Anbau hat geklappt, denn

unsere kalkhaltigen, kargen Böden und der Frost im Winter geben unserem Safran ein besonders intensives Aroma.

Die Ernte stelle ich mir ziemlich mühevoll vor.

Ja, denn die dauert an die vier Wochen. Da bin ich jeden Tag auf dem Feld. Alles geht in Handarbeit, und in gebückter Haltung. In der Stunde schaffe ich um die 1.000 Blüten. Und jede davon wird einzeln gepflückt. Da weißt du dann am Abend, was du gemacht hast.

Auf dem Feld ist im Frühjahr ja nur das dünne Safran-gras, und im Sommer zieht sich der Krokus zurück und schläft. Waren Sie und Ihr

Mann immer zuversichtlich, oder standen Sie manchmal am Feld und dachten, ja, was ist denn jetzt?

Das geht uns eigentlich in

jedem Jahr so, dass wir sagen, na, jetzt macht doch einmal. Wir graben dann immer wieder mal nach und schauen, was die Knolle so macht. Ob



Antonia Habeker hat mit dem regionalen Safran-Anbau eine Marktlücke aufgetan

Rosenheimer Journal

60

Gutes aus der Region

sie schon austreiben oder auch nicht. Wir machen ja alles voll ökologisch, ohne Dünger oder Pestizide.

Ihr Safran ist nicht nur von höchster Qualität, sondern auch Bio-Ware?

Jain. Von der Produktion her ja, aber wir sind kein biologisch zertifizierter Betrieb. Wir sind ein klassischer Ackerbaubetrieb, deswegen nennen wir unseren nicht Bio-Safran. Wir haben ihn natürlich im Labor testen lassen, nach der ISO-Norm, und da ist er in allen Qualitätsmerkmalen in der höchsten Kategorie. Daran erkennen sie auch beim Kauf, ob Sie richtig guten Safran erwerben: an der Zertifizierung. Da gibt es natürlich verschiedene Kategorien und Benennungen. Kategorie 1 bis 3, aber unserer hat alle Bestnoten, die es gibt.

Kommen alle Krokusse gleichzeitig hoch?

Nein. In der ersten Woche geht es sehr langsam, da ist nur eine Handvoll Blüten am Feld. Dann verändert sich das täglich, Blüten hier, Blüten dort, und damit muss ich natürlich auch meine Leistung steigern. Es gibt keine Maschinen oder andere Hilfsmittel, alles muss per Hand gemacht werden.

Bei Ihnen auf dem Hof gibt es ja auch noch Artischocken, Wassermelonen, 150 Kürbis-Sorten, und jetzt backen Sie auch noch Brot?

Ja, denn wir planen einen richtigen Hofladen, mit allen unseren Produkten und denen von anderen regionalen Landwirten.

Sie sind die einzige Safran-Bäuerin Oberbayerns, wie komme ich denn an Ihren Safran?



Ob als Geschenk oder für sich selbst - „Safran macht den Kuchen geht!“

Schauen Sie mal in unseren Online-Shop www.habekers-hof.de, da bieten wir unseren Safran in Fläschchen an. Und

mehr Informationen und Bilder über dieses faszinierende Gewürz. ■

Mehr über den Autor und seine Bücher unter www.heinz-von-wilk.de