



Faden um Faden

Engelshaar aus der Wachau



Die Wachau an der schönen blauen Donau ist ein nur 36 km langer Landstrich. Aber so einzigartig, dass sie seit 2000 zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt. In ihrem besonderen Klima gedeihen berühmte Weine, unvergleichliche Marillen und seit neustem auch wieder Safran.



VON HANNE WALTER

Reiche Ernte!« freut sich Martin Saahs vom Nikolaihof in Mautern und zupft Faden um Faden aus den ab September lila blühenden Safrankrokussen. Nach den ersten fünf Jahren des Anbaus summieren sich die getrockneten Safran-Stempel bereits auf kostbare 55 Gramm. Dafür haben etwa 5000 Pflanzen der Sorte »Crocus austriacus« alles gegeben.

Teures Engelshaar

Die dreigeteilten Blütennarben, früher auch Engelshaar genannt, sind das teuerste Gewürz der Welt. Denn die Ernte ist mühsame Handarbeit. Die grammweise Ausbeute scheint gering, doch was lässt sich nicht alles mit nur einem Hauch dieses Schatzes zaubern, verfeinern und erfinden! Ein Blick in die preisgekrönten Kochbücher von Mutter Christine Saahs

macht nicht nur auf die typischen Gerichte der Region Appetit, sondern auch auf Süppchen mit Safranschaum, Trauben im Safranbett, Safran-Schokoladenmousse oder Safrankekse. Sohn Martin hingegen vertiefte sich vor allem in die heilenden und pflegenden Eigenschaften der Pflanze. So entstand die Demeter-Kosmetiklinie »Die Nikolai«. Die Produkte basieren allesamt auf Traubenkernöl, das auch





Wo Wein gedeiht, gedeiht auch Safran. Das wussten die Niederösterreicher bereits um 1200 n. Chr. und bauten bis ins 19. Jahrhundert Safrankrokus an. Unter dem Namen »Crocus austriacus« galt er damals in der Warenkunde und der pharmazeutischen Literatur als bester in Europa erhältlicher Safran.

aus eigenem Anbau stammt. Der Nikolaihof ist mit fast 2000 Jahren das älteste Weingut Österreichs, dessen Weinkeller aus der Römerzeit stammt. In ihm reifen bei konstant zehn Grad edle Tropfen, die regelmäßig internationale Preise gewinnen.

Klosterfreuden

Wie der Nikolaihof stehen auch viele andere einladende Gemäuer und Weingüter der Wachau auf einst klösterlichem Grund. Von den frommen Vorfahren ist die Tradition ererbt, Gäste mit offenen Armen zu empfangen, zu beherbergen und

mit allem, was Klostergarten, -küche und -keller hergeben, zu bewirten. Etwa fünfzig Betriebe des Landstrichs produzieren Wein und Lebensmittel und überzeugen damit ihre Gäste von der Region. Die berühmte Wachauer Marille gedeiht an über 100.000 Bäumen, die im April um die Wette blühen. Im August wird geerntet und groß und saftig wie die Früchte sind, werden sie sofort gegessen oder zu Knödeln, Gelee oder Marillenbrand verarbeitet. Am besten kommen Feinschme-

cker vor Ort auf ihre Kosten, denn die prallen Aprikosen sind nicht lager- und transportfähig.

Ein Allheilmittel

»Trinke einen Safrantee und du fühlst dich fröhlich« lehrt ein persisches Sprichwort. Diesen Luxus können sich dank eines Wachauers von Jahr zu Jahr mehr Leute leisten. Sogar frisch gezupft aus dem eigenen Küchengarten, wo er wie in alter Vorzeit in bester Eintracht mit anderen Kräutern und Gemüsen



Das größte Weingut des lieblichen Landstrichs ist die Domäne Wachau. Der gewaltige Keller wurde vor 300 Jahren kunstvoll erbaut. Ursprünglich gehörte das wohlschmeckende wie einträgliche Geschäft der Kirche, seit den dreißiger Jahren aber wird es genossenschaftlich organisiert. Dafür haben sich 250 Winzerfamilien zusammengeschlossen. Der bestens gedeihende gelbe Muskateller wird gern als Aperitif gereicht.

wächst. Im Mittelalter gehörte der Safran zu den unverzichtbaren Heilkräutern und Gewürzen. Johannes Hartliebs »Kräuterbuch« aus dem 15. Jahrhundert bezeichnete den Safran als unverzichtbar für Mediziner. Er galt über viele Jahrhunderte als Allheilmittel, das die Lebensgeister weckt. Schließlich senkt der Inhaltsstoff Riboflavin den Cholesterinspiegel und schützt vor Arteriosklerose und Herzleiden. Das Crocetin hingegen wirkt als natürliches Antibiotikum. Dennoch wurde die Krokusart nur bis ins 19. Jahrhundert angebaut. Sie geriet selbst in den Wachauer Küchengärten nach dem harten Winter von 1906, in dem vieles erfror, und nach den Weltkriegen, als andere Nahrungsmittel Vorrang hatten, in Vergessenheit.

Großer Bahnhof für zarte Blüten

Die noch junge Renaissance der zarten Pflanze ist der Hartnäckigkeit von Bernhard Kaar aus Dürnstein an der Donau zu verdanken, der das vielseitige Gewürz erneut in Spitzenqualität kultivierte. Als Lehrmaterial fiel ihm in der Melker Stiftsbibliothek das Buch »Praktischer Unterricht, den Niederösterreichischen Safran zu bauen« von 1797 in die Hände. Seit

2007 baut er auf stillgelegten Weinterrassen den einzigen bio-dynamisch zertifizierten Safran der Welt an. Zu Schauzwecken hat der studierte Botaniker vor dem historischen Bahnhof Dürnstein, in dem die Wachauer Safran-Manufaktur mit Hofladen und einem Seminarraum residiert, einen Garten angelegt. Im Geschäft machen z. B. Safranschokolade, Safranhonig und Safransalz Appetit auf mehr. Und genau das ist erklärte Absicht. Denn für den eigenen Garten können Starterpakete mit 12 Safranzwiebelknollen und einer Anbauanleitung mit Tipps zum Trocknen und Kochen erworben werden. Das Paket zum Preis von 24 Euro zzgl. Porto wird zur Pflanz-

zeit im August verschickt – auch nach Deutschland. Schon im Herbst können die ersten Fädchen geerntet werden. Für die zwölf Zwiebeln genügt eine Pflanzfläche in der Größe eines DIN-A4-Blatts. Nach spätestens fünf Jahren muss vergrößert werden. Dann haben sich die Zwiebeln so vermehrt, dass mit ihnen auch Nachbarn und Freunde erfreuen kann.

Internationales Interesse

Obwohl die Wiederbelebung noch nicht lange läuft, ist die Resonanz ausgezeichnet. Vor allem aus Ostfriesland kommen gute Reaktionen – was dem Botaniker sagt, dass das Gedeihen gar nicht so sehr tempera-



Martin Kaahs und Christina Saahs
vor dem Restaurant des Nikolaihofes.



turabhängig ist, sondern es viel wichtiger ist, Staunässe zu vermeiden und für eine gute Drainage zu sorgen. Deshalb sind Hochbeete passend, Töpfe hingegen nicht. Darin erfrieren die äußerst winteraktiven Pflanzen zu schnell. Aber je mehr Sonne sie abbekommen, desto besser vermehren sie sich über die kalte Jahreszeit. Die Renaissance des Safrans hat sich auf der ganzen Welt

herumgesprochen, das Interesse ist riesig und Wissbegierige kommen aus Amerika und selbst Australien. Das lohnt sich allemal, denn wer sich einmal bei Herrn Kaar schlau gemacht hat, lernt echten Safran von Fälschungen zu unterscheiden. Dieses Wissen kann lebensrettend sein. Auf Fälschungen des einst mit Gold aufgewogenen Safrans stand über Jahrhunderte sogar die Todesstrafe.

Richtiger Umgang

Vor allem vermitteln die Wachauer Kenner und Könner gern Tricks, richtig mit dem Safran umzugehen. Christine Saahs vom Nikolaihof rät, lieber selten welchen zu verwenden als schlechten oder gestreckten: »Ich mahle die Fädchen ganz fein und weiche sie je nach Gericht über Nacht in Wasser oder Wein ein. Denn nur die Fäden direkt ins Essen



Auf welchen – sehr genüss-
lichen – Wegen auch immer
man sich durch die Wachau
bewegt, fast immer fällt
dabei der Blick auf die Donau.
Drei Fähren verbinden die
Seiten und alle paar Kilometer
eine Brücke.



Fotos: Hayne Walter

Donau-Niederösterreich Tourismus GmbH

Schlossgasse 3, A-3620 Spitz
Telefon +43 (0) 2713/300 60-60
www.donau.com
www.wachauer-safran.at
www.nikolaihof.at

zu geben, bringt leider nichts.« Bernhard Kaar hingegen pulverisiert in einem Porzellanmörser ein paar Fäden und lässt anschließend im Ofen die Restfeuchte entweichen. »So kommen Sie am besten an das Hauptaroma. Dann geben Sie warme Flüssigkeit wie Milch, Wasser oder Suppe dazu und lassen eine halbe Stunde ziehen. Am Ende der Garzeit Ihrer Speise wird die Mischung untergerührt und möglichst nicht aufgekocht, um die wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten.« Viel braucht man nicht, denn ein einziges Gramm Safran reicht schon aus, um beispielsweise zwanzig Topfkuchen anzureichern. Und das wussten wir ja bisher nur aus »Backe, backe Kuchen« mit der vielen unverständlichen, weil mittelhochdeutschen Aussage »Safran macht den Kuchen gel«, nämlich gelb. Schon der Münchner Arzt Johannes Hartlieb notierte zwischen 1440 und 1450

gute Gründe für eine kleine Zucht im Küchengarten: »Wenn man den Safran in Wein trinkt, so macht er betrunken und bringt die Leute zum Lachen, ohne zu wissen, warum. Dies kommt daher, dass der Safran das Herz stärkt, sie fröhlich macht und sie in Freuden schweben lässt.« Aber das hatten ja die alten Perser schon ein paar tausend Jahre früher herausgefunden. Siehe oben. 🌿

A black and white photograph of two cats in a lush green field. One cat, with black fur and a white chest, sits upright in the background. The other cat, with orange and white fur, lies down in the foreground, facing away from the camera. The background is a dense field of green grass and foliage.

*Gott schuf die Katze, damit der Mensch
einen Tiger zum Streicheln hat.*

Victor Hugo

Die kleinen Tiger vom Bauernhof