EUROPEAN-NEWS-AGENCY.COM

EUROPEAN NEWS AGENCY

International Press Service

Ressort: Kunst, Kultur und Musik

Safran, das rote Gold

Venningen/Landau, 26.10.2020 [ENA]

Auf dem Weinessiggut Doktorenhof von Georg-Heinrich Wiedemann werden in den letzten Wochen, bei Wind und Wetter, fleißig in seinen Krokusfeldern die zarten Blütenkelche vom Boden gepflückt. Kälte, Regen, selbst Schnee stören nicht den Wachstumsdrang der späten Blüher.
Safran ist das wohl teuerste Gewürz der Welt und ebenso das einzige Küchenaroma, das aus einer Blume entstammt.

Seit der Antike spinnen sich zahllose Anekdoten und Mysterien um den Safran.
Selbst Kleopatra soll sich mit Safran und Goldtinte geschminkt haben. Kaiser Marc Aurel badete in Safranwasser, da sich die Haut durch die Wirkstoffe des roten Goldes verschönerte und durch den Genuss die Manneskraft unterstützt wurde.
In der Antike wurde Safran als das „getrocknete Blut des Herakles“ benannt. Die alten Phönizier bereiteten zu Ehren ihrer Liebesgöttin stark safrangewürzte Kuchen, wenn sie sich Glück in der Liebe wünschten. Safran ist ein der ayurvedischen Medizin eins der wichtigsten Liebesgewürze. Als Tee und Wein steigert es die Sinnlichkeit und als Gewürz die Vitalität und Energie.

Durch die Eroberungszüge der Araber kam Safran wohl im 8. Jahrhundert nach Europa.
Seit dem 14. Jahrhundert war die Pflanze auch in der Südpfalz regional heimisch geworden. Dies ist seit dem vorigen Jahrhundert leider vollständig in Vergessenheit geraten. Heute sind Venningen und dem Weinort Ilbesheim, die wohl einzigen Ortschaften in Deutschland, wo Safran über längere Zeit kultiviert wurde.
„Wir haben uns zur Leidenschaft gemacht das einmalige Gewürz wieder anzubauen. Immer im Herbst können wir Safran auf unseren Äckern ernten“, so Georg-Heinrich Wiedemann, der Patron des Weinessiggutes Doktorenhof.

Per Hand, einzeln und mühevoll werden die violetten Blüten vorsichtig abgezupft und dann in weiterer Handarbeit die drei Blütenstempel mit größter Vorsicht aus der Blüte entfernt.
200 000 – 400 000 Blütennarben, einzeln von Hand gezupft, müssen zusammengetragen werden, um ein halbes Kilogramm Safran in den Händen zu halten.

Diese filigranen, dunkelroten Stempel, die federleicht auf einem Blech offen über Stunden getrocknet

Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



werden, duften noch etwas verschlossen nach dem typischen erdigen Aroma, das nur der Safran hervorbringt. Um das volle Safranaroma zu erhalten, bleiben nunmehr die trockenen Fäden für 2 Monate im geschlossenen Gefäß, damit eine gewisse Fermentierung die Aromastoffe öffnet.

Wer Wert auf echten Safran legt, der sollte nur die langen Fäden kaufen. Dann ist man sicher, dass im Unterschied zu gemahlenem Safran keine anderen Stoffe beigemischt sind.
Safran findet in der gehobenen Küche eine breite Palette von Anwendungen. Von heilsamen Tees über Süppchen, der berühmten Bouillabaisse, bis zur "Goldenen Milch", die eine Komposition von Safran, Milch und Honig beinhaltet, lassen sich geniale Paarungen in freier Fantasie entwickeln.
Weitere Informationen bei www.doktorenhof.de

Bericht online lesen:
https://www.european-news-agency.de/kunst_kultur_und_musik/safran_das_rote_gold-79605/

Redaktion und Verantwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Karl J. Pfaff

Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.