

AZAFRÁN DE LA MANCHA Y ARROZ CALASPARRA

(SAFRAN MACHT DEN REIS SO GELB.)

Man könnte glauben, das teuerste Gewürz der Welt und der weltweit einzige DO-Reis seien ein unzertrennliches Paar. Darüber aber, wie man in Spanien Paella kocht, gehen die Meinungen auseinander. Lesen Sie hier Wissenswertes über zwei legendäre Delikatessen.



FELD MIT "CROCUS SATIVUS"

Was am Morgen nicht gepflückt wird, ist am Nachmittag schon welk und unbrauchbar.

Staub und Sonne. Minutenlang nichts anderes als ockerfarbene Flächen, zerschnitten von Feldwegen in einem etwas helleren Ton. Die Landschaft ist flach, monoton fast. Ocker, ocker, caramel, kalkweiss, ocker. Ein zerbeultes Blechschild neben einer Zufahrt machtaufmerksam auf ein Hotel. Links und rechts Reihen von Olivenbäumen, die mit dem Stamm in krümeligem Ziegelrot stehen. Ocker, ocker, nochmals ocker. Dann wieder Staub. **Der Himmel ist blau. Nicht das heitere Blau des Nordens, sondern das stoische Blau heisser Landstriche.** Abgesehen von einigen Bussen, die anhalten, damit alle die hübschen Windmühlen ablichten können, ist touristisch nicht viel los, obwohl die Mancha grosse Schätze birgt. Einer davon wächst und blüht jedes Jahr im Oktober: el azafrán – der Safran. Safran hat in Spanien eine lange Tradition. Das Gewürz wurde von den maurischen Herrschern auf die iberische Halbinsel gebracht und im 10. Jahrhundert für unzählige his-

panoarabische Gerichte und Süspeisen verwendet. Von Andalusien aus verbreitete sich das gelbe Gold in ganz Europa. Dass Safran auch in der Schweiz ein Thema war, davon zeugen die noch heute existierenden Safran-Zünfte in Basel, Luzern, Zürich und Mund. In ihnen hatten sich die Gewürzhändler und Krämer zusammengeschlossen. Und weil Safran schon damals mehr kostete als sein eigenes Gewicht in Gold,



Der beste Safran stammt aus der Mancha.

konnte es nicht ausbleiben, dass die Knolle Mitte des 14. Jahrhunderts zur Modepflanze Nummer eins wurde. Man steckte sie sogar am kühlen Hauenstein mit einer Leidenschaft in den Boden, die über sechs Jahrhunderte später vermutlich nur noch Hanfzüchter nachvollziehen können. Selbst heute wird Safran als teuerstes Gewürz der Welt apostrophiert, was einmal stimmt und einmal nicht. Fällt nämlich die Vanille-Ernte schlecht aus, rutscht der Safran auf Platz zwei. Teuer genug ist er trotzdem, obwohl man der Gerechtigkeit halber sagen muss, dass Safran ein dankbares, weil ausgiebiges Gewürz ist. Mit ein paar wenigen Gramm kommt man problemlos durch das Jahr.

Obwohl Safran in vielen Ländern der Welt angebaut wird, gibt es nur drei Provenienzen, bei denen Kennerinnen und Kenner ins Schwärmen geraten: Kashmir, Iran und Spanien.

Das Städtchen Consuegra, rund 150 Kilometer südlich von Madrid, ist das Zentrum der spanischen Safran-Produktion. Der Boden ist hervorragend geeignet für den "Crocus sativus": Trocken, flach, porös und kalkhaltig. Jeweils im Mai werden die Blütenzwiebeln gesetzt. Das allein ist ein hartes Stück Arbeit, denn das kleine Knöllchen ist empfindlich und will von Hand und in regelmässigem Abstand von zehn Zentimetern in den Boden gelegt werden. "Safran", erklärt Angel Gallego, "braucht Regen im Frühjahr, einen heissen Sommer und nochmals Regen im Herbst vor der Ernte." Gallego bewirtschaftet mit seiner Familie fünf Safranfelder um Consuegra. Pro Jahr wirft jedes von ihnen ein bis 1,5 Kilo ab. In guten Jahren sind es drei. Die Felder gehören den Gallegos nicht. Sie pachten sie nur, was üblich ist, weil der "Herbstkrokus" zwar mehrjährig ist, aber nach drei oder vier Jahren auf

dem gleichen Feld nicht mehr. Ganze 15 Jahre muss ein Safran ruhen, bis man es erneut mit "Crocus sativus" bepflanzen kann. **Ende Oktober, Anfang November endlich zeigt sich die Blütenpracht. "La Rosa del Azafrán" (die Blüte) kann gepflückt werden.** Mehr noch: Sie muss gepflückt werden und zwar rasch. In der Oper "La Rosa del Azafrán" heisst denn auch: "Die Safranblüte ist eine anmassende Blume: Sie w

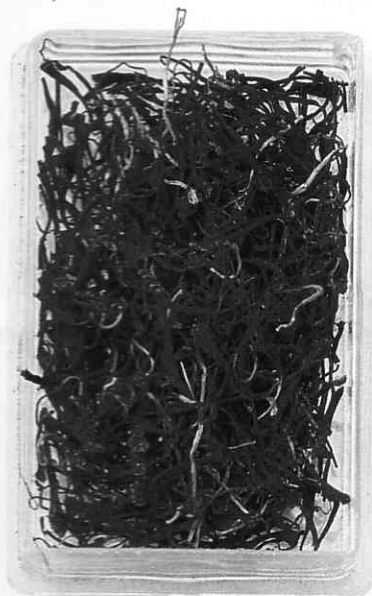


Die Blütennarben werden von Hand aus der Blüte gezupft.

Sonnenaufgang geboren und in der Dämmerung." Zur Ernte gehen die Gallegos täglich am Morgen über die Felder, um die geöffneten Blüten von Hand zu pflücken. Tun sie es nicht, sind die Blüten bereits um drei Uhr nachmittags welk. Die Blütenfäden haben die Wärme verloren und sind unbrauchbar geworden. "Als ich ein Mädchen war, erzählt Demetria Gallego, "zur Blütezeit furchtbar aufgeregt. Tanten kamen, um Safran zu pflücken. Es war herrlich, denn sie sahen die ganze Zeit und wir durften dabei aufbleiben." Das Entfernen der Blütennarben aus dem Kelch ist immer noch eine Familiensache, wenn unterdessen der Kassa-

corder das Musizieren übernommen hat. Das Zupfen ist zeitraubend und ausgesprochen anstrengend für die Augen. Mit der Zeit sieht man nämlich vor lauter Blüten die Fäden nicht mehr. "Ausserdem", lacht Demetria, "ist man benebelt vom Duft des ätherischen Blütenöls. Nicht grad ein Trip, aber fast."

85000 Blüten braucht es für ein einziges Kilo Safran. Das bedeutet, dass man sich 14000 Mal bücken muss beim Pflanzen der Zwiebel (Jede Zwiebel macht sechs Blüten), 85000 Mal bücken muss beim Ernten und dann 85000 Mal eine Blüte in die Hand nimmt, um die kostbaren Fäden zu lösen. Und trocknen muss man die Fädchen dann auch noch, wobei neun Zehntel ihres ur-



Safran-Fäden, aus der Mancha, 1g **6.80**
Probier-Angebot 1g 5.80

sprünglichen Gewichts verdampfen. Vor diesem Hintergrund wird klar, dass Safran-"Schnäppchen" meistens Betrug sind. Die Phantasie der Fälscher kennt keine Grenzen: Vom Ringelblumenverschnitt über gefärbte Teefädchen bis zur Behauptung, Kurkuma sei "indischer Safran", musste schon einiges als Safran über den Ladentisch. Wenn Sie sich aber die Blüten-Bilder auf dieser Seite ansehen und gelegentlich in der ★★★delicatessa zum Safranschnupern vorbeikommen, sollte Ihnen das nicht passieren. Denn Safran, guter, echter und in Anbetracht der vielen Arbeit eigentlich gar nicht so teurer Safran verfügt über einen hypnotischen Duft.



BERGREIS

Calasparra-Reis wird auf einer Höhe von 500 m. ü. M. angebaut.

Wer einmal seine Röstaromen mit der leicht bitteren Note und dem warmen Duft von Getreide eingesogen hat, wird es nicht so schnell wieder vergessen.

"Paella sin azafrán no es paella." (Paella ohne Safran ist keine Paella.) Soweit die Propaganda der schlaunen Valencianer, die es geschafft haben, ihr regionales Rezept zum Nationalgericht zu machen. In Barcelona nämlich ist es genau umgekehrt. Dort rümpft man in grossstädtischer Manier just über jene Paella die Nase, die Safran enthält. Wenn man sich allerdings darauf einigen kann, dass wenigstens Paella ohne Reis ganz sicher keine Paella ist, wird man eine erstaunliche Entdeckung machen: In Sachen Reis herrscht traute Einigkeit. Für die Spanierinnen und Spanier ist klar, dass es nur einen Reis gibt, der in die Pfanne darf, und das ist der berühmte Calasparra-Reis.

Calasparra-Reis ist der einzige Reis, welcher aus einem geschützten Ursprungsgebiet stammt, dessen Boden vom kalten und reinen Wasser der Flüsse Segura und Mundo getränkt wird. Die Produktion in der gebirgigen, sonnigen Zone ist stark limitiert. Einerseits hängt das mit der Wechselwirtschaft zusammen, andererseits mit



der besonderen Lage. Auf nur gerade 500 Hektaren ist das Klima so, dass der Reis jene Eigenschaften entwickeln kann, die ihn so schmackhaft machen. Körnig und bissfest soll er sein, der Calasparra, mit dem man Paellas (übrigens auch herrlichen Risotto...) kocht. Denn ganz gleich, wo sie gekocht wird, ob in Valencia oder in Barcelona, das Allerschlimmste wäre eine "Paella empastada". Nein, pampig darf die Paella auf keinen Fall sein! Dann doch noch lieber gelb vom Safran...



Vom ★★★delicatessa-Traiteur: Paella, safrangelb, nach traditionell spanischem Rezept 100 g **4.90**