

Theresa *Loimer*

Marie-Luise *Loimer*

Franziskanerplatz 2

3550 Langenlois

0043 650 8306603

0,12 g € 7,90

0,5 g € 28,--

1 g € 48,--

Reine Bio-Safranfäden ohne Verfälschungen

Für die Gewinnung von 1 g Safran werden die Blütennarben von ca. 100 violett blühenden Krokuspflanzen händisch geerntet. Bitte unbedingt auf ein weißes Brettchen legen und anschauen, das macht Freude, oft sind die drei Narben noch beieinander

Der Safrankrokus (*Crocus sativus*) liefert mit seinen Narbenästen die teuerste Pflanzendroge überhaupt. Das „rote Gold“ wird in der traditionellen Küche als Gewürz- und Färbemittel verwendet. Beispielsweise gibt der Safran der französischen Bouillabaise und der spanischen Paella ihre goldgelbe Farbe und den würzigen Geschmack. Safran verfeinert Kuchen, Suppen, Reisgerichte, Blumenkohl, Kürbis, Fisch, Huhn, Ragout, Hammelfleisch und spanische und italienische Spezialitäten. Safranbutter, zu allen Kartoffelgerichten, zu Fischgerichten, Risotto (unbedingt mit Datteln versuchen), am besten immer mitkochen oder miterwärmen. Eventuell vorher in etwas Weißwein, besser Milch oder Butter auflösen und so zu den Speisen geben.

Ein weiterer Anwendungsbereich ist die Medizin. Der Safran wurde in vergangenen Zeiten als Allheilmittel angesehen. Interessante Bereiche sind die Verwendung als Abortivum und Aphrodisiakum. Heute wird der Safran noch in der Homöopathie bei Frauenleiden und anderen Krankheiten eingesetzt. Zum Beispiel kann der Safran bei Depressionen und Kopfschmerzen, als ein beruhigendes Mittel und als herzkräftigendes Medikament eingesetzt werden. Die Narben können als Tee bei Altersschwäche, Krämpfen, Kreislaufstörungen und bei Schlaganfall verwendet werden. Safran löst Uteruskontraktionen aus. Er gehört daher bei der Schwangerschaft zu den verbotenen Gewürzen. Als mögliches Antikrebsmittel und gegen Arteriosklerose wird der Safran zur Zeit wieder aktuell.



Alle Fotos sind von unserem Safrangarten (Urgesteinsriede Steinhaus Langenlois) 2015.

Der Safranbau ist im niederösterreichischen Raum schon mindestens seit der Zeit um 1300 belegt und war noch bis ins 19. Jhdt. verbreitet. Der Safran aus dem niederösterreichischen Donauraum wurde lange Zeit aufgrund seiner hervorragenden Qualität und Reinheit unter dem Namen **Crocus austriacus** als der **beste in Europa** erhältliche Safran genannt. Niederösterreichischer Safran wurde in damaligen Schriften zu den “berühmten Specialitäten des Kronlandes“ gezählt. Bis heute gibt es in dieser Region idealste Bedingungen für den Safrankrokusanbau.

Die nachfolgend aufgelisteten Bestandteile wurden nach JANNER zur Safranfälschung verwendet und im Safran beobachtet:

- Calendula officinalis (Ringelblume)
- Carthamus tictoria (Färberdistel)
- Onopordon acanthium (Eselsdistel)
- Cynara cardunculus (spanische Artischocke)
- Tagetes (Studentenblume)
- Blüten von Arnica montana (Arnika)
- zerschnittene Blütenblätter von Papaver rhoeas (Klatschmohn)
- zerschnittene Blüten von Punica granatum (Granatapfel)
- gefärbter Griffel von Zea mays mais
- Gelbwurzpulver, Rotholzpulver und Paprikapulver
- Zwiebelschalen, auch fein zerschnittene Knoblauch- und Schnittlauchwurzeln
- Gefärbte Gelantinefäden
- Zusätze von gefärbten Fleischfasern
- Sägespäne oder Stärke
- Wasser, Zucker, Glyzerin, Öl, Kreide, Honig, Borax und Bariumverbindungen als Beschwerungsmittel
- Safran wird mittels Alkohol seines Farbstoffes beraubt, darauf mit Karmin und Anilinrot gefärbt und unter echten gemischt;



Laut JANNER wurden im Februar 1998 am Wiener Naschmarkt und bei der Firma Spar, insgesamt 9 Safranproben eingekauft und mithilfe von Mikroskopfotos auf etwaige Verfälschungen überprüft. Nur zwei Proben wiesen eine sehr gute Qualität auf. In anderen sieben Proben konnten starke Verunreinigungen und Verfälschungen nachgewiesen werden.

Stell Dir vor, es gibt ein Pulver aus dem Pflanzenreich. Man nennt es Rotes Gold, denn es ist teurer als dieses edle Metall. Auf Schmuggel u. Fälschung stand im Mittelalter die Todesstrafe. Mit dem Roten Gold kannst Du Menschen erheitern, zum Lachen bringen, sie entspannen oder ihnen erotische Träume schenken. Wenn Du zuviel davon nimmst, werden sie einschlafen und nie mehr erwachen. Das Rote Gold ist eine machtvolle Medizin und fehlte in keinem Lebenselixier der mittelalterlichen Ärzte. Es kann Schwermut vertreiben, Schmerzen stillen, die Organe stärken, das Leben verlängern. Es ist das teuerste Gewürz der Welt u. macht aus jeder Speise ein Gedicht.