Der Safran-Pionier in Graubünden, Othmar Caviezel aus Tomils, erntet mit seinen Helfern zum zehnten Mal Herbstkrokusblumen in Davos Dusch.

DAS JUBILÄUM DES SAFRAN-PIONIERS OTHMAR CAVIEZEL

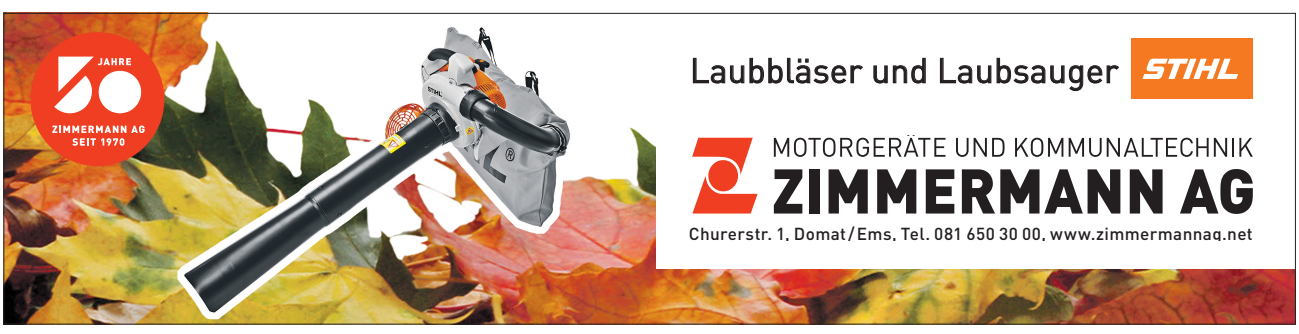
Seit zehn Jahren wird im Domleschg «rotes Gold» geerntet

ei. Wenn die Herbstsonne seinen Acker bescheint, erntet der Safran-Pionier Othmar Caviezel aus Tomils in diesen Tagen zum zehnten Mal die Blüten des Herbstkrokus – «Crocus sativus» mit wissenschaftlichem Namen. Vom 3. Oktober bis in den November hinein werden er und seine Helfer unzählige Blumen auf seinem 60 Aren grossen Feld geerntet haben. Mit seinem zehnjährigen Einsatz ist es dem Domleschger Pionier gelungen, aufzuzeigen, dass der Safrananbau nicht nur im Wallis, sondern auch in Graubünden möglich ist. Im Walliser Bergdorf Mund befand sich das letzte Safrananbaugebiet der Schweiz, bis Othmar Caviezel dorthin kam. «1992 verbrachte ich mit meiner Familie die Ferien in Mund», beginnt Othmar Caviezel auf seinem Feld zu erzählen. «Dort lernte ich diese Blume kennen. Sie gefiel mir so sehr, dass mich der Gedanke, den Versuch zu wagen, sie auch im Domleschg anzupflanzen, bis vor zehn Jahren nicht mehr losliess. Ich war vom Gelingen überzeugt, da Mund ein ähnliches Klima wie unser Tal aufweist.»

Vor einem Jahrzehnt hat er also seinen Traum vom Domleschger Safran in die Tat umgesetzt. Er pflanzte 600 Stück in Frankreich erstandene Herbstkrokuszwiebeln an. Um den am besten geeigneten Standort zu ermitteln, legte er Versuchsfelder in Tomils, Paspels, Scheid und Feldis an. Am Ende entschied er sich aus arbeitstechnischen Gründen für Davos Dusch, oberhalb Tomils. «Inzwischen habe ich derart Freude an dieser Pflanzung gewonnen, dass ich diesen Herbst wieder an die 300 000 Blüten ernten werde. Das ergibt ungefähr ein Kilo Safran.» Das scheint eine geringe Menge zu sein. Aber in ganz Mund werden nicht mehr als vier Kilogramm «rotes Gold» geerntet, und wenn man den Safranmarkt betrachtet, kann man verstehen, dass das teuerste unter den Gewürzen so genannt wird. Aber etwas abwerfen tue seine Pflanzung erst seit gut zwei Jahren, wirft Othmar Caviezel ein, da der Anbau mit sehr viel Handarbeit verbunden sei, vom Pflanzen, Jäten, über Ernten bis hin zur Verarbeitung. Dazu braucht es viele Helferhände. Aber sein damals formuliertes Ziel, ein Kilo Safran zu produzieren, konnte er bereits letztes Jahr erreichen, als er 250000 Blumen in 34 Tagen und rund 500 Arbeitsstunden erntete. Heuer werde es ein bisschen weniger sein, da er keine neuen Zwiebeln gepflanzt und die Jungzwiebel nicht entfernt habe. Der Herbstkrokus vermehrt sich nämlich nur durch Zwiebelbildung. Samen gibt es keine, denn die Blüte ist steril. Aber gerade in ihr gedeiht das «rote Gold»: Es sind die drei roten Blütenstempel, die getrocknet, den begehrten Safran ergeben, den Othmar Caviezel im Direktverkauf via Internet zu Portionen von 120 Milligramm oder in ein paar Verkaufsstellen in der Region anbietet. Daneben ist Othmar Caviezel immer wieder auf der Suche nach weiteren Verwendungszwecken des Safrans: So hat er eine Safran-Praline entwickelt, die so begehrt wie lecker ist. Er habe wohl noch einige Visionen für weitere Safran-Produkte, fügt er schmunzelnd an.

Nebst Safran baut Othmar Caviezel neuerdings auch eines der ältesten Gewürze Europas, den Zigerklee, an. Der Biobauer versteht es, daraus ein genussvolles Gewürz herzustellen, das sich in grober oder feiner Qualität für Raclette, Fondue, Pizokels, Makkaroni, Brot, Zopf und Salate bestens eignet. «Mein grösster Wunsch ist es», sagt Othmar Caviezel am Rand seines Feldes, «dass meine Kinder den Safran-Anbau weiterführen.» Dieser ist inzwischen für mehr als 30 andere Bündner Pflanzer zum Vorbild geworden.

Die drei Stempelfäden der Blüte des Herbstkrokus enthalten den begehrten Safran.

Die Pflanzung, Ernte und Verarbeitung von Safran ist mit viel Handarbeit verbunden. Jede Blüte muss von Hand gepflückt und die drei Stempelfäden müssen aus der Blume entfernt werden. *Pressebilder*

Anzeige