



Naturfreunde 
KV Aargau

35 Safraninteressierte kamen zu der von den Naturfreunden Aargau organisierten Führung über Aargauer Bio-Safran bei der Firma tagora in Aristau. Die meisten Teilnehmer trafen sich bereits am Bahnhof Boswil-Bünzen zu einer gemeinsamen Wanderung auf den Kapf. Während des Vortrags erfuhren wir nicht nur, dass es für ein Gramm Safran die Safranfäden von ca. 200'000 Blüten des *Crocus sativus* braucht, wie die im Herbst blühende Pflanze auf lateinisch genannt wird, sondern auch über ihre Heilwirkung, den weltweiten Anbau und Handel, über seinen hohen Preis und den dadurch florierenden Betrug mit angeblichem Safran (Ringelblume, Löwenzahn, gefärbte Pilzfaser, etc.). Aber auch der echte Safran wird in verschiedenen Qualitäten gehandelt, wobei entscheidend ist, ob nur die Narben oder auch die hellen Griffel darin enthalten sind.

Was 2007 begann und damals von vielen als unmögliche und verrückte Idee abgetan wurde, hat sich in der Zwischenzeit zu einem erfolgreichen, innovativen und bio-zertifizierten Betrieb gemausert. Die hohe Qualität der Gewürzfäden von tagora hat zur Zusammenarbeit mit verschiedenen grossen Namen in der Gastronomie geführt. Frau Bossard, die Gründerin und Geschäftsführerin des Betriebs, und ihre Mitarbeiterinnen haben auch viele eigene Rezepte kreiert und umgesetzt. Zudem haben sie auch Wege gefunden, die Inhaltsstoffe der violetten Blütenblättern für verschiedene Pflegemittel zu extrahieren. Bereits vor dem Vortrag wurden die Teilnehmer mit einem Safran-Apéro empfangen und danach mit einer Dessert-Trilogie verwöhnt. Am Schluss wurde den Naturfreundinnen und Naturfreunden aus 10 Aargauer Sektionen auf dem Testfeld auch der aktuelle Entwicklungsstand der Pflanzen gezeigt, und wie Ihre Zwiebeln aussehen. So konnte die Gruppe zufrieden und gestärkt ihre Heimreise mit einem Fussmarsch zum Bahnhof Muri beginnen, wobei die angeregten Gespräche wieder aufgenommen wurden.

Bericht: Luzia Suda
Fotos: Peter Spring

