



Es ist einer der Morgen, an denen Kirchheim im Nebelgrau versinkt, während das Lenninger Tal in bunten Herbstfarben erstrahlt. Umgeben von Streuobstbäumen recken sich auf einem kleinen Acker in Unterlenningen flügelartige Blüten der Sonne entgegen. Purpurrot spitzen aus dem Kelch Narben heraus. Kostbare Safranfäden – zwei oder drei Stück pro Blüte –, die süßlich duften

und viel mehr können, als den Kuchen „gel“ zu machen. Die Konditormeisterin Beate Bientzle verfeinert ihre Pralinen mit dem edlen Gewürz. „Pistazien oder Walnüsse passen gut“, sagt sie.

Vor fünf Jahren begann sie, in ihrem Hausgarten Safran anzubauen. Noch immer wachsen die Pflänzchen in einem überschaubaren Beet neben Lauch, Auberginen und Himbeeren. „Es ist absolut wunderbar, dass es hier klappt“, sagt sie. Fürs Gedeihen braucht Safran durchlässige Böden. Die kalkhaltige Erde am Fuß der Alb eignet sich sehr gut. Doch in diesem Jahr wurden die Blüten kleiner. – Zeit, den Safran demnächst zu versetzen.

Zeit war es für Beate Bientzle nach dem geglückten Versuch auch, sich in größerem Stil an den Anbau zu machen. Der Biolandbauer Arnim Kächele stellte ihr ein kleines Feld zur Verfügung. Dann galt es, Steine zu klauben, die Fläche von Gras und Quecken zu befreien und die Erde von Hand auszugraben. „Es war diesen Sommer für mich und meine Helfer viel Arbeit“, erzählt Beate Bientzle. „Aber ich bin in der Natur. Hier kann ich entspannen“, sagt die ausgebildete „Waldbademeisterin“ und blickt schweelgerisch auf die Flanken der Schwäbischen Alb. Alles war im August schließlich fürs Pflanzen vorbereitet. Doch dann machte ihr das Regenwetter einen Strich durch die Rechnung. Zentimeterhoch stand das Wasser in den Furchen. Geduld war angesagt, bevor sie die an Tulpenzwiebeln erinnernden Knollen endlich setzen und mit einer dicken Schicht Erde bedecken konnte. Zügig trieben die Pflanzen aus. Die Blüten, die über Nacht sprießen, sehen denen von gewöhnlichen Krokussen zum Verwechseln ähnlich. „Ja, Safran ist eine Krokusart“, bestätigt Beate Bientzle. Jeden Morgen fährt sie raus, um die frischen Blüten abzuknipsen, bevor sie sich mit den ersten Sonnenstrahlen öffnen. Zur Haupternte in den vergan-

Safran gibt Pralinen den Kick

Anbau Beate Bientzle aus Unterlenningen erntet inmitten von Streuobstbäumen das „rote Gold“. Vom Pflanzen der Knollen bis zum Öffnen der Blüten ist pure Handarbeit angesagt. *Von Anke Kirsammer*



Nach erfolgreichen Versuchen auf einem kleinen Beet baut Beate Bientzle Safran in größerem Stil an. Die geringe Ausbeute macht ihn zum teuersten Gewürz: Pro Blüte wachsen nur zwei bis drei Narben. *Fotos: Jean-Luc Jacques*



genen beiden Wochen waren es bis zu 500 Stück am Tag. Gewinnen lassen sich daraus insgesamt nur rund 2,5 Gramm des teuersten Gewürzes der Welt. „Ist es nicht toll, dass man den Safran jetzt, wenn fast nichts mehr wächst, erntet?“, sagt sie fasziniert. Antizyklisch verhält sich die Pflanze, die überwiegend im Iran angebaut wird, auch im Winter: Dann wuchert sie bis zu einem halben Meter hoch. Im Frühjahr lässt sich das vertrocknete Gras abbrechen. Die Mutterknollen bilden Tochterknollen aus. In der nächsten Saison winkt eine noch üppigere Ernte.

„Die Blüten öffne ich abends zu Hause meditativ“, sagt Beate Bientzle. Um allerbeste Qualität zu bekommen, kapt sie an den Safranfäden den hellen Teil. Anschließend trocknet sie die Fäden im Dörrautomat bei weniger als 40 Grad. „Manche rösten Safran oder trocknen ihn in einem warmen Raum. Dadurch entwickelt sich jeweils ein ganz anderes Aroma“, erklärt sie. Einen Unterschied macht auch das Alter. Während frischer Safran blumig riecht, entfalten die Narben nach Monaten ein an Rauch erinnerndes Bukett. Zwar verkauft Beate Bientzle die Fäden in Tütchen, doch empfiehlt sie, sie in einem dunklen Glas trocken zu lagern.

Die Konditormeisterin rät, auch weil das „rote Gold“ ab einer Dosis von zehn Gramm tödlich sein kann, äußerst sparsam damit zu würzen. Risotto etwa schmecke hervorragend mit Safran. Sie selbst verleiht mit dem leicht bitter schmeckenden Gewürz ihren Pralinen den Kick. Für ein



Kilo Masse gibt sie zehn bis zwölf Fäden in die Sahne. Nach zwei Stunden ist das Aroma übergegangen. Erst dann wird die Sahne mit den übrigen Zutaten erhitzt. „Zum Abrunden nehme ich Orangegeist“, verrät sie. Weniger ist mehr. Das gilt nach anstrengenden Jahren auch für ihre Arbeitszeiten: In den Genuss der knackigen, innen vom Safran goldgelb gefärbten Pralinen kommt nur, wer samstags auf den Kirchheimer Wochenmarkt geht. Es ist der einzige Markt, auf dem Beate Bientzle ihre Köstlichkeiten verkauft. Daneben beliefert sie noch ein Geschäft in Esslingen. Wenn sie dann zurück nach Lenningen „ins Paradies“ fährt und zu einem Espresso eine ihrer Pralinen genießt, ist ihr Glück perfekt.



„Ist es nicht toll, dass man den Safran jetzt, wenn fast nichts mehr wächst, erntet?“

Beate Bientzle

