

37110 Safran

Getrocknete Blütennarben der in Südeuropa verbreiteten Safranpflanze (*Crocus sativus*, Iridaceae), die Crocin (gelblichbraune, spröde Masse, leichtlöslich in Wasser und verd. Alkohol, unlöslich in Äther) enthalten und als Gewürz in der Küche, in der Teigwaren und Essenz-Industrie, zum Gelbfärben von Likören, Backwerk, Zuckerwerk, Tinten, Parfüms und dgl. verwendet werden.

Um 1 kg zu erhalten müssen 20 000 Krokusblüten geerntet werden. Hauptproduzenten sind Spanien, Griechenland, Italien und Frankreich.

Safran ist ein Naturprodukt. Es lässt sich als wässriger Auszug aus den getrockneten Blütennarben der im Orient und in Südeuropa beheimateten Pflanze *Crocus sativus* gewinnen. Seit der Antike wird es als Gewürz und Farbstoff verwendet. In Südeuropa schätzt man es noch heute als Gewürz und zum Färben von Speisen.

Der Farbstoff wird mit Wasser aus den Blüten ausgelaugt, an Holzkohle absorbiert und aus dieser mit Alkohol extrahiert. Man erhält eine spröde, gelblich-braune Masse.

Safran hat eine mangelhafte Lichtbeständigkeit und besonders anfällig gegen UV-Anteile. Dennoch ist Safran unter vergilbten alten Firnissschichten oft gut erhalten.

Plinius berichtet über Safrantünchen auf Stuck im Minervatempel zu Elis. Rezepte aus dem 3. Jh. beschreiben Safran zur Anfertigung von Goldschriften ohne Gold für Pergament, Papier oder farbigen Marmor. Th. Presbyter und DeMayerne gehen auch auf die Verwendung von Safran zum Gelbfärben von Zinnfolie, Zinn oder Blattsilber (Bucheinbände, Ledertapeten) ein. Cennino Cennini weist u. a. auf das Färben von Leinwand und anderen Geweben hin. Als "Grasfarbe" dienten Vermischungen von Grünspan und Safrangelb im Verhältnis 3:1. Kühn fand auf einem Gemäldefragment aus dem 13. Jh. Safran als gelbe Lasur über Auripigmentschichten.

Quelle: "Historische Malmaterialien und ihre Identifizierung" (1995) von Hans-Peter Schramm und Bernd Hering

Bis heute gibt es in Spanien einen Ort namens Consuegra, in der Nähe von Toledo, wo es einen großflächigen Anbau von Safran-Zwiebeln gibt. Im Juni werden die Zwiebeln in 15 cm Abstand in den gut gepflegten, stein- und tonarmen Boden eingepflanzt. Im Oktober werden die Samenfäden aus den Blüten gesammelt und getrocknet. Jeden Herbst gibt es nach der Safranernte das Safranfest (www.doazafrandelamancha.com) Consuegra liegt an der Strasse von Don Quijote. 11 historische Windmühlen stehen fast wie ein moderner Windpark über der Ebene mit den Safranblüten.