

***Crocus sativus* :**

Anbau von Safran in der Schweiz

No. 4 | Juni 2011

Autoren

Catherine Baroffio
Claude Alain Carron



Foto ACW – CA Carron

Impressum

Herausgeber: ACW

Safran – *Crocus sativus*

Beschreibung

Safran ist eine mehrjährige 10 bis 20 cm hohe Kräuterpflanze. Die Blütezeit ist von Oktober bis November. Im Inneren der Blüte stehen drei Staubblätter mit Staubbeutel und ein langer Griffel der sich in 3 orange, gekerbte, stark duftende Narben aufspaltet. Dies ist der begehrte Teil der Pflanze. Die Blätter (6 bis 10 pro Blumenwiebel) bilden sich erst nach den Blüten. Im Sommer verliert die Pflanze ihre Blätter und bleibt als Blumenwiebel erhalten.

Referenzen

Safran – Datenblatt Iteipmai
Jossein E. Der Safran von Mund.
Monographic



Anbau

Boden:

Kalk- oder kieselhaltig, sandige lockere Struktur, eher mager, durchlässig. (Weinbaunutzfläche)

Schwere und feuchte Böden sind zu meiden. (Fäulnis der Knolle)

Lage:

Südhang. Der Safran liebt warme, trockene Sommer und milde Herbst. Windige Lagen sind zu meiden.

Anpflanzung:

In den letzten 2 August-Wochen (möglich von Juni bis anfangs September)

Tiefe: 15-20 cm und Dichte: 50/m², in der Regel auf einem Beet von 4-5 Reihen mit 20cm Zwischenräumen. Dies ergibt ca. 7.5t Blumenzwiebeln pro ha (75 kg pro Ar)

Schnitt: Die Blütenknollen müssen für die Produktion einen Durchmesser von mehr als 2.5cm haben.

Die kleineren Knollen werden in der Pflanzschule während 3-5 Jahren grossgezogen.

Krankheiten:

Stromatinose der Gladiole; *Sclerotinia*, *Rhizoctonia*, Zwiebfäulnis (*Penicillium cyclopium*), *Phoma*, *Pythium*

Bekämpfung:

Aussortieren und nur gesunde Knollen pflanzen.

konventionell: Die Blumenzwiebeln in einer Pilzlösung auf Bénomyl-Basis einweichen

Schädlinge:

Nematoden, Läuse, Drahtwürmer

Pflege:

Safran leidet unter der Konkurrenz durch Unkräuter. Es ist nötig, 3 bis 5-mal an der Oberfläche zu jäten, um die Knollen nicht zu stören.

konventionell: Möglichkeit ein Herbizid zu benutzen.

Bewässerung:

Falls nötig, aber Bewässerung während der Ruhezeit der Knollen von Mai bis August sind zu vermeiden.

Ernte:

Oktober - November

Stadium: geschlossene Blüten, morgens. Wenn möglich täglich

Verfahren:

Die Blumen werden gepflückt, indem das Röhrchen soweit unten wie möglich mit den Nägeln geklemmt wird.

Trocknen:

In dünner Schicht auf einem Sieb bei 30-35 °C.

Ertrag: 150000-200000 Narben für 1 kg Safran

In der Schweiz max. 50-100g/Ar

claude-alain.carron@acw.admin.ch

catherine.baroffio@acw.admin.ch

