



Akt. 13.10.07; 14:35 Pub. 13.10.07; 14:25 ast

Drei Stunden Ernte für ein Gramm Ertrag

In Mund oberhalb von Brig bauen rund 40 Produzenten auf 15 000 Quadratmeter traditionell Safran an. Der Gesamtertrag aus diesen Riesefeldern: Drei Kilogramm Safran - pro Jahr.



Drei Kilogramm Safran - und das aus 15 000 Quadratmetern Anbaufläche. (Bild: Keystone/Olivier Maire) [Zur Story](#)

Das Oberwalliser Safrandorf Mund zeigt in einem neuen Museum die Geschichte des «Roten Goldes». Das am Samstag eröffnete Museum führt durch die Safrankultur vom Anbau auf dem Acker bis zur kulinarischen Spezialität auf dem Teller.

Die Safranernte in Mund findet jeweils im Oktober statt. Neben dem Museum führt ein Lehrpfad durch die Safranäcker.

Info-Box

Öffnungszeiten: 13.10.07 - 11.11.07:
Mittwoch 14 Uhr - 17 Uhr, Samstag 14 Uhr - 17 Uhr, Sonntag 14 Uhr - 17 Uhr.

Ausserhalb der Öffnungszeiten für Gruppen ab 10 Personen auf Anfrage: Leo Albert 079 202 73 73 oder Flavia Imstepf 079 712 27 72.

Der Kanton Wallis ist dank des trockenen und heissen Klimas die einzige Region der Schweiz, wo die Safranpflanze «Crocus sativus» angebaut wird. Die Mundener Safranbauern ziehen aus ihren 15 000 Quadratmetern einen Jahresertrag von drei Kilogramm.

Das Kilogramm Safran ist zwar bis zu 20 000 Franken wert. Die Ernte der Stempelfäden ist jedoch sehr zeitaufwändig, weshalb der Safranbau in Mund kein rentables Geschäft ist. Um ein Gramm Safran zu ernten stehen die Helfer bis zu drei Stunden auf dem Acker.

Seit einigen Jahren wird auch in der Region Sitten und oberhalb von Martigny wieder Safran angebaut. Die Tradition im Wallis stammt aus dem Mittelalter.

Quelle: SDA/ATS