

Das «Rote Gold» der Walliser

Für Herbstwanderungen wünscht man sich nicht gerade dorthin, wo der Pfeffer wächst, aber vielleicht ins Oberwallis, wo der Safran gewonnen wird. In Mund, oberhalb von Brig, bauen etwa vierzig Produzenten auf 15 000 Quadratmetern in traditioneller Art das kostbare Gewürz an. Für einen Halt in Mund, wo die Safranernte jeweils im Oktober stattfindet, bietet sich nun auch ein Museum an, das durch die Safrankultur vom Anbau auf dem Acker bis zur kulinarischen Spezialität auf dem Teller führt. Neben dem Museum führt ein Lehrpfad durch die Safranäcker.

Das Wallis ist dank des trockenen und heissen Klimas die einzige Region der Schweiz, wo die Safranzpflanze «Crocus sativus» angebaut wird. Die Ernte der Stempelfäden ist sehr aufwendig, weshalb der Safranbau in Mund kein rentables Geschäft ist, obwohl ein Kilogramm bis zu 20 000 Franken wert ist. Die Mundener Safrangebauer ziehen aus ihrem Anbau gerade mal einen Jahresertrag von drei Kilogramm. (sda)



Öffnungszeiten

Bis 11. Nov. mittwochs, samstags und sonntags 14–17 Uhr. Für Gruppen ab 10 Personen auf Anfrage: Leo Albert, 079 202 73 73, oder Flavia Imstepf

AUSGEHTIPPS

AUF DER AGENDA, SEITE 22