

Ein Museum für den Safran

In Mund gedeihen die seltenen Zwiebeln seit 600 Jahren

11h. Mund, 15. Oktober

Jetzt ist die beste Zeit für die Safranernte. In den Herbstnächten zwischen Mitte Oktober und Mitte November spriessen die Blüten aus dem kargen, feinsandigen Boden der südlich exponierten Äcker und öffnen sich im fahlen Licht des Mondes. In Mund, dem kleinen Oberwalliser Bergdorf oberhalb von Brig/Naters, schreiten über 100 Besitzer ihre Parzellen ab und ernten die Blüten. Die Fäden von 1000 Blüten ergeben nach einem 48 Stunden dauernden Trocknungsprozess noch rund 6 bis 7 Gramm des rötlich-goldenen Pulvers, das meist der Veredelung von Speisen dient. Mund ist der einzige Ort in Mitteleuropa, an dem der *Crocus sativus*, aus dem Safran gewonnen wird, noch angebaut wird. Das Gewächs war im 14. Jahrhundert über Spanien und Frankreich an die Südhänge des Rhonetales gekommen. Die Ernte auf den rund 2 Hektaren nimmt sich mit 3 bis 4 Kilogramm pro Jahr auf den ersten Blick nicht gerade üppig aus. Gleichwohl stellt sie einen erheblichen Gegenwert dar: Der Munder Safran, der Kennern als besonders fein und aromatisch gilt, wird meist zum Freundschaftspreis gehandelt. 15 Franken pro Gramm nennen die Freizeitpflanzler als Richtwert. Safran sei mit Gold aufzuwiegen, betonen sie. Munder Safran wurde bis in die Neuzeit hinein auch gegen Getreide aus der Poebene getauscht.

Zu Beginn der siebziger Jahre des letzten Jahrhunderts schien der Munder Safran endgültig dem Untergang geweiht. Der Erschliessungsstrasse fielen nicht wenige der besten Ackerlagen zum Opfer; der enorme Arbeitsaufwand des Anbaus, des Pflückens und der Verarbeitung schreckte viele Bauern ab. 1978 wurden die heiklen Zwiebelgewächse nur noch auf einer Restfläche von rund 500 Quadratmetern kultiviert. Doch dann besannen sich die Dorfbewohner unter der Ägide von Safranfreunden wie dem aus Mund stammenden Geistlichen Erwin Jossen eines Besseren. Eine Safranzunft wurde aus der Taufe gehoben, und sie nahm sich der verbleibenden Äcker an. Die stetig wachsende Zahl der Zünfter sorgte für Neupflanzungen. Jetzt ist der Munder Safran zur Freude der 215 Zunftmitglieder mit einer Anbaufläche von 18 000 Quadratmetern gerettet. In der kargen, trockenen Ackerlandschaft unterhalb des Dorfes führt ein Lehr-

pfad durch die seltsame Welt des seltenen Gewächses aus der Familie der Schwertlilien. Zunftmeister Daniel Jeitziner schätzt, dass in den nächsten Jahren noch rund 3000 Quadratmeter an heute brachliegenden Parzellen dazukommen könnten. Mund lebt mit dem Safran, auch wenn die meisten Dorfbewohner längst schon im Tal unten ihr Auskommen finden. Das 550 Bewohner zählende urchige Walliser Bergdorf kennt eine bescheidene touristische Entwicklung; es wirbt als Safrandorf mit der unverwechselbaren Blüte.

Dank fleissiger Fronarbeit und reger Sammel-tätigkeit einer Interessengemeinschaft ist in einem baugeschichtlichen Kleinod der Dorfschaft, dem Zehtenstadel, ein kleines Safranmuseum entstanden, das erste seiner Art in der Schweiz. Im imposanten Ökonomiegebäude aus dem Jahre 1437, in dem einst die Naturalabgaben an den Fürstbischof bereitgehalten wurden, stellen Exponate, Texttafel und Filme anschaulich Geschichte, Produktion, Verwertung und Vermarktung des Safrans dar. Das Museum soll jeweils ab Mitte Oktober, in der hohen Zeit der Safranernte, während einiger Wochen geöffnet sein.

Der Munder Safran kennt inzwischen einen zwar bescheidenen, gleichwohl aber beachtlichen kommerziellen Erfolg: Safranbrot, Safrankäse und Safranteigwaren befinden sich im Angebot. Das bekannteste und beliebteste Produkt indes ist das in einer Safranerie im Bergdorf hergestellte «Munder Gold», ein feiner Likör, der dank der Zugabe von Safran sein raffiniertes Bouquet entfaltet.

