

# DROGE FÜRS RISOTTO

---

**Der Winzer Stefano Fuso erntet den ersten Safran im Tessin - in lokalen Gerichten passt er hervorragend zum gutseigenen Wein**

VON KARIN OEHMIGEN

Stockbetrunken liegt die Hummel im lila Kelch, wäre leichte Beute für eine Gottesanbeterin. Doch der süsse Duft, der aus den Blüten emporsteigt und die warme Herbstluft erfüllt, hat auch die Fangschrecke in seligen Schlaf versetzt.

Berauschend wie eine Droge wirkt das Parfum des *Crocus sativus*, besser bekannt als echter Safran. Wohl dosiert, würzen die im Kelch verborgenen Stempelfäden Risotti und andere Speisen mit ihrem Aroma. Masslos konsumiert, sind sie tödlich. Zehn Gramm der blutroten Fäden genügen, um einen Menschen ins Jenseits zu befördern.

Stefano Fuso, Winzer und erster erfolgreicher Safranzüchter im Tessin, hofft in diesem Herbst auf eine Ernte von 300 Gramm. Das ist genug, um 3000-mal Risotto für vier Personen zuzubereiten - oder auch dreissig Unersättlichen den Garaus zu machen. Zum Glück sind die im Safran enthaltenen Bitterstoffe in hoher Dosierung noch schlechter zu ertragen als der Preis, der für das «rote Gold» bezahlt werden muss: Ein Kilo kostet bis zu 30 000 Franken.

## **Die Südhänge der «Sponda destra» sind ideal für Safran**

Es ist nicht allein die Nachfrage, die den Preis für Safran bestimmt. Es ist vor allem die Differenz zwischen Aufwand und Ausbeute. Für ein Kilo der getrockneten Fäden müssen 200 000 Krokusse von Hand gepflückt und fünf bis sechs Kilo frische Narben aus den Blüten herausgezupft werden. Stefano Fuso hat mit 3600 Pflanzen begonnen, ohne jede Ausbeute in den ersten beiden Jahren. Doch der Reiz, das bis anhin Unmögliche möglich zu machen und Safran auch im Tessin zu kultivieren, war grösser als die Enttäuschung über den anfänglichen Misserfolg.

Safran liebt es heiss. Hauptanbaugebiete sind der Iran und Spanien. Sie bringen 80 Prozent der Welternte ein. Doch kleine, klimatisch günstige Nischen lassen sich auch ausserhalb der vom Meerklima bevorteilten Länder finden. Berühmtes Beispiel ist das Walliser Dorf Mund, wo der Safran auf 1200 Meter Höhe perfekt gedeiht, oder die Burgenländer Gemeinde Klingenbach mit ihrem erstklassigen Pannonischen Safran.

Und nun die «Sponda destra». An den steilen Hängen dieser sonnigen Südlage zwischen Locarno und Bellinzona wachsen auch Fusos Weine, der Le Cime und der Cipraio. Die Böden, leicht sandig, aber kräftig, kommen Reben und Krokus gleichermassen zupass. «Grösster Feind des Safrans ist Staunässe und der daraus resultierende Pilzbefall.»

Doch über Dauerregen können sich die Winzer an der «Sponda destra» nicht beklagen. «Bei uns war der Sommer so schön wie jetzt der Herbst.» Die kleinen Safranfelder - zwei hat Fuso unterdessen - stehen in voller Blüte. Innert zweier Wochen, von Ende Oktober bis zu den ersten Novembertagen, müssen sie geerntet werden. Im Pflücken ist der Winzer bereits versiert. In einer Viertelstunde hat er einen Korb dicht gefüllt. Doch die Strafarbeit beginnt erst danach. Der in drei Narben verzweigte Griffel sollte möglichst ohne das gelbe Staubgefäss an seinem Ende gewonnen werden. Zu viel Gelb im Rot mindert die Qualität.

In den Erntewochen sitzt Fuso Abend für Abend in seinem kleinen Rustico in Gerra Piano, den Lagotto Romagnolo zu seinen Füßen, und zupft an den Blüten, während sich die Finger dunkel verfärben. Dann müssen die Stempelfäden sofort getrocknet werden, was eine Wissenschaft für sich sei. «Ich lerne ständig dazu und merke, dass keine Pflanze, keine Ernte wie die andere ist.»

## Der berühmte Werner Stucky war Fusos Lehrmeister

Was seine Begeisterung für das Gewürz nur noch steigert. Als er vor zehn Jahren von Basel ins Tessin übersiedelte und sein Hobby zum Beruf machte, waren es auch die scheinbar unüberwindlichen Schwierigkeiten, die seinen Ehrgeiz, einen guten Wein hervorzubringen, erst richtig angestachelt haben. Sein Glück war, dass eine seiner Lagen an die von Werner Stucky grenzt, dem Doyen des Tessiner Weinbaus. «So kamen wir ins Gespräch, und ich fand einen Freund und perfekten Lehrmeister.»

Fusos «Le Cime», eine Assemblage aus den Traubensorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot, besitzt eine ähnliche Mineralität wie die Weine von Werner Stucky, was wiederum ausgezeichnet zu Gerichten mit Safran passt. Fuso, ein begeisterter Hobbykoch, liebt die unkomplizierte Küche aus der Region. Auf dem Herd köchelt ein klassischer Risotto al Zafferano, daneben ein zweiter mit frischen Steinpilzen.

Noch ist ihm das Aroma seines Safrans nicht intensiv genug, was mit dessen jugendlicher Frische zu erklären ist. Erst nach längerem Lagern, so heisst es in einem Lehrbuch über Gewürze, zersetze sich das Picrocrocin in jene Stoffe, die den typischen Geschmack des Safrans ausmachen.

Die nächsten Wochen und Ernten werden zeigen, ob die Lehrbücher recht haben und der «Zafferano Sponda destra» in die kulinarische Geschichte eingehen wird. Fragt man die Hummeln und Gottesanbeterinnen, die selig in den lila Kelchen dösen, stehen die Chancen gut.

*Infos zu Stefano Fusos Weinen und Safran über Tel. 091 859 01 77,  
E-Mail: [l.stefano.fuso@bluewin.ch](mailto:l.stefano.fuso@bluewin.ch)*

Publiziert am 08.11.2009  
von: [sonntagszeitung.ch](http://sonntagszeitung.ch)