

# BIORIENT - Bio Safran



**Blüten – wertvoll wie Gold!**

**Safran in exklusivster Qualität  
dank Direktimport  
aus den besten Anbaugebieten im Iran,  
der jeden Gourmet begeistert!**

**Denn Safran,**

**das Gewürz der Götter und Könige**

**erhöht den Wert von unseren Speisen und Getränken!**

## **Geschichte**

Über 4000 Jahre alt ist die Geschichte des Safran! Viele Kulturen, Kontinente und Zivilisationen umfassend, ist das Gewürz, das aus den getrockneten Narben des Safrankrokus gewonnen wird, im Laufe der Zeit zu den **teuersten Gewürzen der Welt** geworden. Zudem dient Safran seit jeher nicht nur als Gewürz sondern wird ebenso gern als Duft, Farbstoff und in der Medizin verwendet!

Sein ursprünglicher Name lautet "Zarparan" = "Zar" persisch Gold und "Par" Blütenblätter, und weist auf die Blütenstempel der lilafarbenen Krokusse hin. Richtig übersetzt meint Zarparan somit "Blüten so wertvoll wie Gold"; ebenso bekannt auch unter dem Namen "das rote Gold Persiens".

Es wird angenommen, dass der Safrananbau sich von Kaschmir aus auf dem indischen Subkontinent ausbreitete.

Mit Alexander dem Grossen fand die Safranblüte ihren Weg zu den Griechen; selbstredend schlief Zeus auf einem Bett aus Safran!

Bei den Griechen heisst die Blüte "das Gewürz der Götter und Könige".

Und etwas später schätzten auch die Römer Safran. Wahrscheinlich erreichte Safran Europa mit der Eroberung des Mittelmeerraumes durch die Araber, die Safran im 9. Jhdt. nach Spanien brachten.

Heute ist der **Iran Hauptlieferant weltweit!**

90-95% des Safran werden im Iran angebaut; deshalb wird ihm auch **höchste Qualität** zugesprochen!

## **Anbau**

**Safran ist das wertvollste und teuerste Gewürz der Welt, da die Ernte überaus arbeitsintensiv ist!**

Die Blüten müssen in einer kurzen zweiwöchigen Erntephase täglich von Hand eingesammelt werden. Dabei muss eine starke Sonneneinstrahlung vermieden werden, weshalb die Blüten immer nur morgens am ersten Tag ihrer Blütezeit geerntet werden können.

Es werden dabei nur die drei roten Safranfäden in Handarbeit aus den Blütenkelchen gelöst und anschliessend getrocknet.

Für 1kg Safran benötigt man dadurch ca. 150.000 Blüten.

Diese empfindlichen Blüten des *Crocus sativus* treiben nur einmal im Jahr zwischen September und Oktober.

## Verwendung

Wir finden in der phantasiereichen Küche des Abendlandes über die orientalische Küche bis zur aromatischen Mittelmeerküche Rezepte mit Safran!

**Sein Aroma und die markante gelbe Farbe veredeln alle Speisen!**

**Dazu genügt bereits eine kleine Messerspitze**, um dem Gericht seinen Geschmack zu geben!

**Safran verträgt sich ausgezeichnet** mit vielen Gemüsen, Kartoffeln, Teigwaren, Reis und anderen Speisen, wird aber auch für Süßspeisen verwendet; für Saucen, Griessbrei, Pudding, Milchreis, Joghurt, Quark, Safran-Zopf, Safran-Cheesecake u.v.m.

Ein wunderbares **indisches Dessert** ist **Shrikhand**: geben Sie 500g Joghurt in ein sauberes Tuch oder in einen mit Filterpapier ausgelegten Kaffeefilter, decken Sie dieses ab und stellen Sie ein Auffanggefäß darunter, damit der Joghurt 12 Stunden im Kühlschrank abtropfen kann.

Den abgetropften Joghurt in einer Schüssel mit 50g Zucker verrühren und ca. 30 Minuten stehen lassen, damit sich der Zucker auflösen kann.

In der Zwischenzeit einen halben Teelöffel Safranfäden in warmem Wasser (kein Leitungswasser) auflösen.

Joghurt gut durchrühren, Safranwasser, 1 Teelöffel gemahlener Kardamom und ca. 15g geschälte und gehackte Pistazien einrühren. Anschliessend in einer Servierschüssel 1-2 Stunden kaltstellen.

Wenn Sie mögen, geben Sie vor dem Servieren noch eine geschälte und in Stücke geschnittene Mango über den Shrikhand, verteilen etwas Saft darüber und dekorieren nochmals mit 10g Pistazien!

Viele Gourmets schätzen Safran auch als **hochwertige Zutat in Likören** und als Zugabe **zu exklusiven Cocktails** und **Safran-Sekt**: weichen Sie ca. ½ Stunde, bevor Ihre Gäste kommen 3 Fäden Safran pro Gast in einem Glas mit warmem Wasser ein und geben Sie, wenn die Gäste eintreffen, je nach Geschmack, 1 bis 2 Teelöffel davon in ein Sektglas. Füllen Sie dieses mit einem guten Sekt auf und achten Sie darauf, dass die Fäden dabei sind. Eine echte Überraschung!

Auch in der "**Alltags-Küche**" begeistert Safran immer mehr Menschen durch Geschmack und Farbe; zum Beispiel

**Safran-Basmati-Reis**: 1 normale Tasse Basmati-Reis mit 2 Tassen Wasser in einen Topf geben, etwas Salz und einen halben Teelöffel Safran-Fäden hinzufügen und kurz durchrühren. Den Reis zum Aufkochen bringen, und sobald er kocht, die Herdplatte abschalten und nach kurzer Zeit (wenn der Reis nicht mehr hochkommt) einen Deckel auf den Topf legen; den Topf für ca. 15 Minuten auf der Herdplatte stehen lassen, nicht mehr öffnen und auch nicht mehr rühren, und danach den Safran-Reis geniessen!

**Safran-Gemüse-Sauce**: legen Sie einen halben Teelöffel Fäden in ca. 50g Sojarahm, Hafer- oder Reis-Creme, in Milch oder in Rahm ein und lassen Sie die Mischung 10-15 Minuten stehen, damit der Safran seine wunderschöne Farbe entfalten und sich auch geschmacklich mit dem Rahm verbinden kann.

Kochen Sie in der Zwischenzeit Ihr gewünschtes Gericht und rühren Sie diese Mischung am Ende des Kochvorganges unter!

Einen wunderbaren Geschmack erhalten Sie auch, wenn Sie zu dieser Mischung noch einen bis zwei Esslöffel Mangopulp aus den Alphonso-Mangos zugeben!

**Safran passt ausgezeichnet zu** Fenchel, Karotten, Kohlrabi, Artischocken, Zucchetti, Auberginen, Paprika und vielen anderen Gemüsen, lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf! Auch "**Safran-Teigwaren**" oder eine **Safran-Rahm-Sauce über Teigwaren** schmeckt super; denn Safran zeigt nicht nur **ein aussergewöhnliches Aroma**, sondern **erfreut unser Herz, unsere Augen und unseren Geschmackssinn** durch seine unmittelbare und vor allem **leuchtende gelb-orange-rote-Farbe!**

Stehen diese Farben doch in der **Farbenpsychologie** für **Lebensfreude, Optimismus, Motivation, Kraft, Freude am Tun, Durchhaltewillen und viele andere positive Eigenschaften!** Ist Ihr Essen angerichtet, halten Sie doch mal kurz inne und lassen Sie die Farbe auf sich wirken! Und Sie werden verstehen weshalb **die Farben-Psychologie in dunklen Zeiten zu hauptsächlich gelben aber auch grünen und orangen Lebensmitteln rät!** Zudem wird **gelb** auch **unserem Solar-Plexus** und somit unserem **Nervensystem** wie auch der **Leber zugeordnet!**

Und ist es nicht auch faszinierend und **bringt eine gute Stimmung**, die Farbentwicklung schon während des Kochvorgangs zu beobachten?

**Vorsicht:** in sehr hohen Dosen wirkt Safran toxisch und kann Nebenwirkungen provozieren. Aus diesem Grund konsumieren Sie bitte nicht mehr als 1,5g pro Tag! Und während einer Schwangerschaft sollte auf Safran verzichtet werden!

### **Qualität**

**Die höchste Qualität ist Bio Safran Super Negin!**

Dieses orange-rote Negin lässt sich **nur** aufwendig **von Hand pflücken**, ist **absolut frei von Verunreinigungen**, besonders Fälschungssicher und die **höchste Qualität überhaupt!** Darauf deutet auch die Bezeichnung Negin = "Diamant auf einem Ring" hin! Er weist ein **aussergewöhnliches Volumen**, eine **aussergewöhnliche Stempellänge** und **Farbkraft** aus!

Dazu begeistert er mit seinem **intensiven Aroma** und seiner **tiefroten Optik!**

So eignen sich die Fäden nicht nur zum **Kochen**, sondern auch zum edlen **Garnieren und Dekorieren!**

**BIORIENT vertreibt ausschliesslich Bio Safran in dieser höchsten Negin-Qualität!**

### **Einsatzmenge:**

**Safran ist ergiebig** – bereits eine Messerspitze pulverisierter Fäden kann ein Gericht für 4 Personen veredeln und entsprechend würzen.

Safran in Fäden zugegeben dekoriert gleichzeitig jedes Gericht!

Bitte geben Sie diese jeweils am Ende des Kochvorgangs hinzu; **auf keinen Fall mitkochen**, sonst verliert er sein Aroma!

**Ausgenommen** Sie wünschen eine **intensivere Farbe Ihrer Speisen**. Dann lassen Sie für ein 2-Personen-Gericht ab 3 Fäden mitkochen.

Die feinen **Safranfäden** können Sie auch **in einem Mörser zerstossen**. Dann lösen sie das Pulver in warmem Wasser, Milch, Pflanzenmilch, Rahm oder Sojarahm auf. Soll sich seine wunderschöne goldgelbe Farbe entwickeln, lassen Sie diese Flüssigkeit 10 Min. stehen und geben sie dann anschliessend über das fertige Gericht! Hochgenuss erwartet Sie!