



Hat seine Journalisten-Karriere für ein exotisches Gewürz an den Nagel gehängt: Der Dresdner Boris Kunert an seinem Safran-Stand.

Foto: Claudia Hübschmann

## Der Safranbauer

Es gilt als das teuerste Gewürz der Welt. Seit dem 16. Jahrhundert ist Safran aus Sachsen verschwunden. Der Dresdner Boris Kunert hat es zurückgeholt.

VON MARA LISA STROHBEHN

Wir bauen Safran an, in der Nähe von Stolpen.“ Mit diesem Satz begrüßt Boris Kunert routinemäßig jeden Besucher, der an seinen Stand tritt. Er klingt zurückhaltend dabei, wirkt lässig, auf jeden Fall bescheiden und frei von Dünkel oder Stolz. Ein Angeber ist er nicht und auch kein Marktschreier, nein, Boris Kunert ist schlicht der erste und einzige Mensch in Sachsen, der hier seit 500 Jahren wieder Safran anbaut. Eigenen Recherchen zufolge wurden die mittelalterlichen Safran-Flächen zum Beispiel im Meißner Land Mitte des 16. Jahrhunderts aufgrund einer Klima-Veränderung aufgegeben.

Ausgestattet mit einem Gewerbeschein tourt Kunert derzeit durch die Lande, manchmal sogar bis nach Thüringen, um auf Sondermärkten, wie zum Beispiel der Blumen- und Gartenschau Altzella, die Erzeugnisse seiner Safranerie namens Saxen Safran zu verkaufen.

„Das kann man auch ins Essen tun?“, fragt ihn eine Frau mittleren Alters ungläubig angesichts der Dinge, die auf dem langen Verkaufstisch vor ihr liegen: Olivenöl, Salz, Gelee, rote Gewürzfäden, lila-blaue Blüten für Salate – alle enthalten oder bestehen aus Safran, dem *Crocus Sativus sativus*, wie die Knollenpflanze auf Lateinisch heißt. „Ganz offensichtlich“ möchte man der Frau entgegnen, aber das wäre flapsig und könnte die Dame vergraulen. So etwas tut Boris Kunert nicht, denn er ist ein höflicher Mensch mit subtilen Methoden. „Der funktioniert auch gut mit Süß“, sagt er lapidar und deutet auf die 200-Gramm-Gläser Fruchtaufstrich in den Geschmacksrichtungen Birne-, Apfel- und Holunder-Safran.

Die Dame ist nicht abgeneigt, sie verharret am Stand und guckt weiter. Derweil erläutert Kunert die Geschäftsidee von Saxen Safran: „Die Frage, was man mit Safran machen kann, steht immer im Raum, und weil viele das halt nicht kennen, haben wir gesagt: Über so ein Gelee zum Beispiel kann man den Geschmack auch jemandem beibringen, der jetzt keine Ambitionen hat, wie ein Sternekoch zu zaubern, sondern der kann das morgens einfach mal aufs Brot streichen und gucken, ob ihm so was gefällt.“ Obwohl Kunert Safran als Genussmittel betrachtet, über dessen Verwendung in raffinierten Desserts er schon mit dem Küchenchef von Schloss Wackerbarth diskutiert hat, hat er weniger die exquisite Gourmetküche als vielmehr Otto Normal-

„Safran gilt als das teuerste Gewürz der Welt. Das ist allein der Tatsache geschuldet, dass es überall auf der Welt per Hand geerntet werden muss.“

Boris Kunert, Safran-Anbauer



Safran wird grammweise abgewogen. 200 Blüten werden gebraucht, um aus den Stempeln ein Gramm des Gewürzes zu gewinnen.

Foto: Boris Kunert

verbraucher, der ab und zu selber kocht und gern mal etwas ausprobiert, im Visier. Diese Zielgruppe lockt er mit seinem selbst gemachten Safran-Gelee, den er für fünf Euro das Glas anbietet. Ein stolzer Preis, doch Kunert hat seine Gründe: „Safran gilt als das teuerste Gewürz der Welt. Das ist halt allein schon der Tatsache geschuldet, dass es überall auf der Welt per Hand geerntet werden muss und dadurch vergleichsweise teuer ist.“ Missernten tun ihr Übriges.

Tatsächlich bereitete der viele Regen im Juni dem noch jungen, aber achtsamen Landwirt etwas Sorgen, hätte er doch zu Staunässe im Boden führen können. Aber nach einer kurzen Inspektion durch Ausbuddeln einiger Knollen hatte Kunert allen Grund zur Freude: Sie waren nicht nur nicht verfault, sondern hatten sich sogar in gebotenem Maße vermehrt. Schätzungsweise liegen jetzt über 100 000 Safranknollen in Kunerts Acker, das sind über dreimal mehr Knollen, als sie es noch bei der Aussaat im September 2014 waren. Damals kamen 30 000 Stück in die Erde. Sein Erfolg zeugt vom grünen Daumen eines wagemutigen Mannes, dessen Hände bislang eher die Tastatur eines Computers, denn landwirtschaftliche Geräte bedient haben. Boris Kunert ist eigentlich Journalist. Seinen

Entschluss, eine berufliche Kehrtwende zu machen, begründet der 47-jährige so: „Ich habe immer mit Rückenschmerzen vorm Computer gesessen und den ganzen Tag rausguckend, draußen das schöne Wetter gesehen, indes man da so auf den Tasten vor sich hin klimperte, und dann habe ich gesagt: Eigentlich möchte ich lieber was draußen machen.“

Zu dem Zeitpunkt hatte er seine Beschäftigung als Nachrichtenredakteur beim Fernsehsender Euronews im französischen Lyon bereits aufgegeben, und war nach zehnjähriger Tätigkeit im Ausland endgültig nach Deutschland zurückgekehrt – allerdings nicht, ohne vorher die Entdeckung seines Lebens gemacht zu haben: Safran in Hülle und Fülle.

In Südfrankreich bekam Kunert erstmals blühenden Safran unter freiem Himmel zu Gesicht. Dann fand er auch in den Schweizer Alpen in über 1 200 Metern Höhe Safranfelder. „Und das war die Schnittstelle, wo es vom Journalismus zum Safraning“ erzählt er lachend, denn „wenn das da geht“, so seine Idee, „dann muss es ja auch bei uns gehen.“ Zurück in Deutschland erhielt er Hilfestellung von seiner Freundin, die landwirtschaftlich ausgebil-

det ist und hauptberuflich auf einem Ziegenhof arbeitet. Gemeinsam haben sie in Lauterbach bei Stolpen ein 2 000 Quadratmeter großes Feld gepachtet und die Firma Saxen Safran gegründet. Angefangen mit einer kleinen, erfolgreichen Testpflanzung im eigenen Garten vor drei Jahren hat sich Boris Kunert mittlerweile zum Kleinunternehmer gemausert, der peu à peu praktische Erfahrungen im Safranbau sammelt – zum Beispiel in puncto Ertrag: „Wenn man so große Knollen kauft, was wir gemacht haben, dann blühen davon so ungefähr 50 Prozent. Wir haben nach der Ernte 2013 ungefähr 15 000 Blüten gehabt, man braucht aber immer so 200 Blüten für ein Gramm Safran“, sagt Kunert. Insgesamt 75 Gramm Safran also, das ist der Ertrag von vier Monaten mühevoller Feldarbeit, die der Neuling unter Sachsens Landwirten aber gern in Kauf nimmt, haben ihn die Pflanz- und Erntearbeiten doch von seinen Gliederschmerzen befreit.

Hinter seinem Rücken am Marktstand hängt ein großes Plakat mit Bildern, auf denen er und seine Freundin bei der Feldarbeit zu sehen sind. Jemand bleibt interessiert stehen: „Sind Sie das da drauf?“ „Ja“, antwortet Kunert, „das ist meine Freundin, die da gerade die Knollen steckt, und ich bin am Sensen.“ Die beiden hätten die Pflanzen in einer Dammkultur angelegt, weil Safran 15 bis 20 Zentimeter tief in die Erde muss. Der einzige Nachteil sei, dass die Fläche nicht eben ist, sondern mit Dämmen und Furchen überzogen. Deswegen habe er die verblühten Pflanzen jetzt mit der Sense gemäht. Der Mann mit dem Strohhut erzählt gern von seiner Arbeit. Den Verlauf seiner bisherigen Feldversuche hat er auch im Internet dokumentiert.

Die skeptische Dame mittleren Alters ist immer noch da, sie hat das Parfüm entdeckt. Das klare, goldgelbe Duftwasser aus Holunder und Wildrose enthält eine Essenz von Safran. Kreiert hat es Uwe Herrich, einer der letzten Parfümeure Deutschlands, wie Boris Kunert stolz berichtet, die das Handwerk noch beherrschen. Herrich hat es in der französischen Parfümstadt Grasse erlernt und betreibt in Dresden eine Parfümerie. Der Safranbauer ist sein Geschäftspartner. Die Kundin greift zum Probefläschchen. Sogleich wird sie von Boris Kunert dazu animiert, den Safranduft auszuprobieren: „Können Sie gern mal testen, ja, ja. Der Uwe Herrich aus Dresden hat uns das gemacht.“

Die Dame zögert: „Keine Chemie drin, oder?“ „Nein, nein. Das ist wirklich rein biologisch. Der macht das wirklich wie in dem Film ‚Das Parfüm‘, so arbeitet der. Der nimmt zum Beispiel tierisches Schweinefett, wo er die Blüten hineinsetzt, damit es die Duftstoffe rausholt, und die werden dann in mehreren Verfahren wieder aus dem Fett extrahiert. Das ist wirklich alles Natur pur.“ „So, so. Dann nehme ich das“, sagt die Kundin und kauft eine „Safran-Portionspackung“, ein flaches Blechdöschen mit 100 Milligramm getrockneten Blüten. Ein Anfang ist gemacht.