

# Zum roten Gold und über die Alb



EINE NASE VOLL GOLD: FRANK BAHNMÜLLER ZEIGT BEATE MÜLLER-GEMMEKE, WIE ALB-SAFRAN DURFTET. FOTOS: FISCHER

## Albtour – Grünen-Bundestagsabgeordnete erradelt die Region. Eine Station ist bei Frank Bahnmüller mit seinem Safran

VON CORDULA FISCHER

**SONNENBÜHL.** Noch tut sich nicht viel auf den Feldern von Frank Bahnmüller in Undingen und Erpfingen. Trotzdem gibt es zu tun: Unkraut jäten. Und bevor man etwas vom *Crocus Sativus* sieht, dauert es noch bis in den Herbst. Dann erst, etwa im Oktober, zierte ein lila Blütenmeer die beiden Äcker. Und die Familie hat täglich Arbeit. Auf dem Feld Blüten ernten und daheim die Fäden zupfen, drei sind es pro Blüte. Denn die sind das rote Gold von der Alb: Safran. Über das teuerste Gewürz der Welt, das in Sonnenbühl angebaut wird, informierte sich Beate Müller-Gemmeke. Die Grünen-Bundestagsabgeordnete ist auch in diesem Jahr mit dem Rad auf ihrer Albtour unterwegs. In Coronazeiten radelt sie mit einer kleineren Gruppe als üblich und hat viele Open-Air-Termine.

»11 Tage, 42 Stationen, 300 Kilometer.« Diese Zusammenfassung der Fakten trifft mitnichten das, was Beate Müller-Gemmeke noch bis Sonntag erlebt. »Ich lerne so viel Neues kennen«, sagt die Grünen Bundestagsabgeordnete. Ihre Termine auf der Alb haben mit Landwirtschaft, Tourismus, Wirtschaft, Kommunalpolitik, Waldwirtschaft zu tun. Im Kernteam hat sie acht Begleiter, die mit ihr auch Ungewöhnliches entdecken.

### **Corona ist überall Thema**

Eins aber ist bei fast allen Stationen ihrer Albtour gleich: das Thema Corona wird überall angesprochen. »Ich merke, wie das die Menschen umtreibt. Es ist hilfreich zu sehen, wie sich das bei den Leuten vor Ort auswirkt.« Betriebswege ändern sich, Kunden gehen verloren oder Mitarbeiter fehlen. Vor allem der Kultur- und Veranstaltungsbereich wird sich so schnell nicht erholen. »Wir Grünen sagen, dass wir einen Rettungsfonds für die Kultur brauchen«, sagt Müller-Gemmeke.

Corona und Gewürze – auch Frank Bahnmüller aus Sonnenbühl, der seinen Alb-Safran selbst vertreibt, spürt die Folgen der Pandemie, sind ihm doch wichtige Absatzmöglichkeiten weggebrochen. »Ein Drittel online, ein Drittel Märkte, ein Drittel Messen«, erläutert er, wie er seine Produkte – Safranfäden, Safran in Essig, in Öl, im Salz oder in Nudeln – vermarktet. Märkte finden wenn eher vereinzelt statt, Messen gerade gar nicht. Die gusto! in Ravensburg im November ist abgesagt, die Slow-Food-Messe in Stuttgart im April fand nicht statt, nun hofft der Sonnenbühler zumindest noch auf die schön&gut in Münsingen im November. Dann, wenn die Ernte 2020 gerade vorbei ist oder gerade noch läuft. Selbst unter Schnee haben die Krokusse im Winter 2018/2019 schon geblüht. Und sogar im ersten Jahr, nachdem Bahnmüller 2015 die ersten Knollen gesetzt hatte, gab's den ersten Safran von der Alb. Mit der geernteten Menge kann der Sonnenbühler zwar nicht mit dem Weltmarktführer Iran mithalten – 90 Prozent des Safrans kommen aus dem einstigen Persien. 200 000 Blüten braucht es für ein Kilo Safran. 5 000 pro Tag, im Bestfall wie 2019 auch 9 000 ernten Bahnmüller, seine Familie und Helfer, 500 Fäden schafft ein Mensch in einer Stunde zu zupfen. Aber die Qualität aus Sonnenbühl kann sich sehen – beziehungsweise schmecken lassen. Sternekoch Gerd Windhösel aus Erpfingen etwa kocht in seinem Restaurant Hirsch damit. Eine Kostprobe konnte Beate Müller-Gemmeke auch überzeugen – Alb-Safran im Frischkäse, im Apfelkompott und pur. Färbekraft inklusive: Ihre Zunge leuchtete nach dem Genuss gelb. (GEA)

---