

Le Paradis du Safran / Biologische Safran-Plantage

angelegt und geleitet von Frau Christine Ferrari



Adresse:
Km 31 Route d'Ourika (aus Marrakech kommend)
Douar Takateret, Ait Touchente
Ourika

Bei km 31, resp. der Beschilderung „Le Paradis du Safran“, ca. 500 Meter vor dem Ort, nehmen Sie die Abfahrt links auf die Piste, dann sind es ca. noch 3 km bis zur Farm. Der Weg ist ausgeschildert.

Handy: 00212 - 628 - 79 69 79
E-Mail: info@paradis-du-safran.com
Internet: www.paradis-du-safran.com



Biologische Safran-Plantage

Kräuter- und Medizinalpflanzen-Garten, Zitrus-Früchte sowie exotische Fruchtbäume auf 2.5 Ha

Geöffnet: täglich von 09h00 – 18h00
Gruppenanmeldung notwendig

Eintritt: 50.- MAD oder 5.- Euro
Erklärungen über den Safran, Gartenführung, Barfußweg und ein Bio-Kräutertee mit Safran aus dem Garten
Benützung des Barfuss-Wasch-Bereiches: 50.- MAD oder 5.- Euro

Leichtes Mittagessen mit Voranmeldung ab 4 Personen:
100.- MAD (ohne Getränke und Trinkgeld)

Herzlich Willkommen - Marhaba!

Im Eingangsbereich unseres Gartens finden Sie unsere einladende Terrasse, den schönen Garten mit Liegestühlen, eine kleine Boutique, ein Kräuterquiz und die Sanitäreanlagen.
Auf der linken Seite des Areals: 20.000 qm Safran.
Auf der rechten Seite des Areals: 5.000 qm Duftrosen, Medizinalpflanzen, Zitruspflanzen und exotische Fruchtbäume.

Viel Vergnügen beim Spaziergang durch unser kleines Paradies
– genießen Sie in Ruhe die Schönheit der Natur.





Safran

Die von einer weißen Haut umhüllte Blüte des *Crocus Sativus* L. erscheint im Herbst und besteht aus 6 violetten Blütenblättern, drei Pollengriffeln und einen sich in drei Narben verzweigenden Griffel (=Safran).

Die Safran-Pflanze stammt aus der Familie der Schwertliliengewächse, Unterart Krokus. Der robuste Safran gedeiht in Höhenlagen von 650 bis 1200 m und erträgt Temperaturschwankungen von -15° C bis +40° C.



Die Knollen vermehren sich jährlich um das ca. Dreifache, weshalb eine Pflanztiefe von mind. 20 cm unerlässlich ist. Die Pflanzung erfolgt von Hand. Nach ca. 6 Jahren sind die Ressourcen eines Safranfeldes erschöpft = ca. 3 Jahre Ruhepause vor erneuter Pflanzung.



Die Blütezeit dauert jeweils nur etwa drei Wochen, Ende Oktober bis Anfang November.



Die Ernte erfolgt – jede Blüte einzeln - bei Sonnenaufgang, um die wertvollen und empfindlichen Blüten vor Sonneneinwirkung zu schützen. Kurz darauf erfolgt die delikate Zupfung der Samenfäden.



Für 1 kg Safran werden rund 150.000 – 200.000 von Hand gepflückte Blüten benötigt.
200 Blüten = 5 g Safran frisch = 1 g Safran pur



Im Gegensatz zu europäischen Krokusarten treibt die Safranknolle erst im Herbst und überdauert den Rest des Jahres im Boden.
Die Bewässerung (Tropfsystem) erfolgt nur nach Neupflanzung im Sommer sowie im Oktober, um die Knollen aus ihrer Ruhephase zum Leben zu erwecken.

Fälschungen

Rund 85 % der weltweit angebotenen Safran-Qualitäten sind Fälschungen. Verwendet werden gefärbte Maisgriffel, Plastik, Fleischfäden, Färberdistel, Kurkuma, Ringelblume etc. Ein Safranfaden zwischen den feuchten Fingern zerrieben färbt diese safrangelb und nicht rot.



Unser Safran der Ernte 2012 entspricht der 1. Qualitätsklasse gemäß ISO-Norm 3632-1.