

Safran wird auch als Duftstoff, Farbstoff oder aufgrund des nervenstärkenden Effekts sogar in der Medizin verwendet.

95% der Weltproduktion stammt aus dem Iran.



Safran gehört zu den teuersten Gewürzen weltweit. Grund dafür ist die aufwändige Ernte von Hand.



Blüte- und Erntezeit sind jeweils im Herbst.



Für 1KG Safran werden ca. 150'000 - 200'000 Blüten benötigt. Ein/e Pflücker/in kann pro Tag bis 60-80 Gramm ernten.



Das Gewürz kann zum Zubereiten von süßen und salzigen Speisen verwendet werden.



Safran schmeckt bitter, herb und scharf.

