



Slow Food Foundation  
for Biodiversity

Arche des Geschmacks  
Ark of Taste



KONTAKT:  
Bernhard Kaar  
Postfach 31, A-3500 Krems  
E-Mail: [info@crocus-austriacus.at](mailto:info@crocus-austriacus.at)  
[www.crocus-austriacus.at](http://www.crocus-austriacus.at)

Produkte online erhältlich bei:



[www.vielfalt.com](http://www.vielfalt.com)

## CROCUS AUSTRIACUS – SAFRAN

Safranbau ist im niederösterreichischen Raum schon seit der Zeit um 1200 belegt und war noch bis Ende des 19. Jhdts. verbreitet. Der Safran aus Niederösterreich wurde lange Zeit aufgrund seiner hervorragenden Qualität und Reinheit in der botanischen und pharmazeutischen Literatur unter dem Namen CROCUS AUSTRIACUS als der beste in Europa erhältliche Safran genannt. Niederösterreichischer Safran wurde in damaligen Schriften zu den „berühmten Specialitäten des Kronlandes gezählt.“ Die an diese Tradition anknüpfenden intensiven Feldversuche der letzten Jahre zeigen Früchte: das Aroma der geernteten Safrankrokusfäden ist einzigartig. In Kooperation mit dem DEMETER-Betrieb Nikolaihof/Wachau liegt der Schwerpunkt in der Entwicklung von mit Safran veredelten regionalen Produkten. In der Kulturführung wird die aus Texten aus dem 18. Jhdts. überlieferte regionale Anbauweise verfolgt, die verwendeten Safrankrokusse werden durchgehend seit 1993 in Österreich vermehrt. Die Safranproduktion ist biologisch zertifiziert in der Wachau auch bio-dynamisch (DEMETER) zertifiziert.

Historisch belegte Region der Produktion: Niederösterreich, Gemeinden: Krems, Stein, Loosdorf, Maissau, Melk, Burgschleinitz, Ravelsbach.

Fotos: © Bernhard Kaar