

## Reisetagebuch- Forschungsreise 14.08 bis 21.08.2021

*Safran, Safran & viel Wissen- unser Reisetagebuch Tag 1:* Wir sind gestern Abend endlich in Wien angekommen und sind alle von der Fahrt etwas geschafft. Am Vormittag beschäftigen wir uns mit dem Safran als Gewürz-, Färb- und Heilpflanze und erfahren mehr über dessen Geschichte und Geschmack. Danach ging es mit der U-Bahn los zur Stadttour mit einer echten Wiener quer durch Wien- großartige Führung & eine geniale Stadt.

*Lila, lila & viel mehr lila- unser Reisetagebuch Tag 2:* Heute war es endlich so weit, die vielen Besuche der Forschungsreise starteten offiziell mit dem Besuch von Hannes und seinem Unternehmen Safranoleum. Seit 15 Jahren baut Hannes südlich von Wien Safran an und das erfolgreich. Mit Kunden aus Dänemark, Frankreich, Tschechien oder der Schweiz beliefert er Europa mit seinen Pannonischen Safran. Er will damit an die große Tradition des österreichischen Safrans anschließen. Höchste Anforderungen bei Anbau, Ernte, Selektion, Veredelung und Lagerung zeichnen den Pannonischen Safran aus. Aber Safranoleum ist viel mehr als Safran wie Hannes sagt: „Nämlich ein Bauernhof, eine Gewürzmühle, eine Ölmühle, Naturerlebnis & Kompetenzzentrum für Gewürze.“ Überall durften wir unsere Nasen reinstecken, Gewürze probieren und seinen Spirit für sein Können & Machen spüren. Danke für diesen Einblick in ein großartiges Unternehmen!

*Safran, Ingwer, Kurkuma & Wassermelone- unser Reisetagebuch Tag 3:* Auf in die Steiermark zu Peter Schöggel und seinen Weststeirischen Safran. Links, rechts, wieder links & dann rechts oder war es links- naja nach etwas Verspätung und viel „Drehen Sie bitte um“ aus dem Navi waren wir endlich da. Mit Peter stehen wir schon knapp 1 Jahr in Kontakt, umso herzlicher war der Empfang als die Crew aus dem Auto stieg. Gestartet mit Safrantee & verabschiedet mit kleinen Geschenken. Seit 20 Jahren baut Peter Safran an & die ersten Jahre eher geheim, damit ihn niemand für verrückt erklärt. Jetzt ist er in seiner Region und darüber hinaus angekommen - Danke Peter für den schönen Besuch! Mit schnellen Winken ging es in der Steiermark weiter zu Irene & einem besonderen Projekt. „Wir sind 15 junge Gemüsebäuerinnen und Gemüsebauern aus der Steiermark. Wir vermarkten unser Gemüse gemeinsam und stellen Produkte in Kooperation mit heimischen Betrieben her. Unser Name spricht für sich, denn wir sind „wild“ auf neue Ideen und „wild“ auf gute Zusammenarbeit und „wild“ entschlossen, Sie mit unserem Gemüse und daraus zubereiteten Produkten zu begeistern und zu verwöhnen.“ sagt Irene als Oberfrau der jungen Wilden zu uns. Sie baut Bio-Beeren, Bio-Ingwer & Bio Kurkuma an und rockt damit die Steiermark. Immer mit einem Lächeln auf den Lippen und jede Menge zu tun. Danach ging es zu Christa und ihren exotischen Gemüsebauernhof von Tomate bis zur langen roten Bohne konnte man einiges bestaunen & genießen. Danke für eure Energie, den Spirit & all eure Offenheit- es war ein toller Besuch!

*Unser Reisetagebuch Tag 4:* Halbzeit! Heute war eine Pause für alle. Jeder konnte mal den Tag nutzen um die letzten Tage, Erfahrungen & Wissen zu verarbeiten. Die einen zogen ihre Wanderschuhe an & bestiegen einen Berg, andere suchten den Ausgang im Escape Room oder wollten in den Museen von Wien noch mehr von dieser Stadt erfahren. Alle hatten nur ein Thema im Kopf- Safran, die Pflanze lässt uns nicht mehr los!

*Unser Reisetagebuch 5:* Unsere Reise neigt sich dem Ende entgegen und eigentlich könnten wir alle noch eine Woche dranhängen. Schon allein von der Fülle an den genialen Projekten in Österreich! Gestern haben wir Bluen & Hut und Stiel besucht und können eigentlich nur sagen Chapeau! Die einen nutzen ihr gebrauchtes Wasser von ihrer Fischzucht Nachhaltig für ihre Gemüsezucht - das nennen wir Nachhaltigkeit! Die anderen machen aus den Frühstücksresten der Wiener Pilze. Mit Kaffeesatz der Wiener Bürger\*innen züchten sie Pilze und veredeln diese in Produkten. Danke Lukas & Manuel für eure Zeit und den Mut etwas Einzigartiges zu starten! Wir sind beeindruckt und wünschen viel Glück für alle weiteren Pläne- wir sind gespannt.

*Unser Reisetagebuch Tag 6: Wow!* Unsere Forschungsreise ist damit zu Ende und wir verzaubert von der Innovation der Menschen und den Spirit für ihr Machen! Unsere letzte Station war gestern Gregor mit seinem Reis und Unternehmen Österreis . Gregor meint: „ÖsterReis wird nicht in fernen Ländern oder von riesigen Lebensmittelkonzernen produziert: Hinter diesem Produkt stehen junge, innovative Landwirte aus Österreich, die ihren Beruf lieben und Österreich ein Stückchen besser machen wollen.“ Das Produkt überzeugt und die Ernte ist jährlich ausverkauft. Danke Gregor für deine Zeit und diese geniale Idee.

Wir sind zurück von unserer Forschungsreise in Österreich! Wir haben die unterschiedlichsten Menschen, Orte & Projekte besucht und alle haben eine Gemeinsamkeit. Sie haben aus einer Idee & Überzeugung ein Unternehmen wachsen lassen. Dabei denken wir an Irene & Christa mit ihren Beeren & Gemüse, an Hannes & Peter mit ihrem Safran, Lukas mit seinen Fischen, Manuel mit seinen Pilzen oder Gregor mit seinem Reis. Danke, dass wir euch kennenlernen durften & ihr euer Machen so liebt! Wir freuen uns schon, wenn ihr uns mal in Altenburg besucht. Wir als Safran Crew sagen auch Danke an unsere Mitreisenden, an die gute Stimmung und euer Interesse. Danke an Janek & den Bundesverband der Schreberjugend für die Organisation- es war uns ein Fest! Nächstes Jahr starten wir hoffentlich in ein neues Abenteuer rund um den Safran.