



*Zahra's World of*  
**Saffron**

Safran ist ein erfrischendes, antidepressives, entzündungshemmendes und antioxidatives Gewürz dessen Konsum zum Wohlbefinden beiträgt. Ein Spaziergang über ein Safranfeld während der Blütezeit im Oktober ist ein unvergessliches Erlebnis. Seit über 3000 Jahren wird in Zaveh (ein Gebiet in der Nähe von Torbat Heydariyeh) Safran angebaut. In vielen Gebieten jedoch haben die Landwirte heutzutage keinen Zugang zu wichtigen Ressourcen wie z.B. Trinkwasser, weshalb sie in ihrer Arbeit behindert werden. Zahra`s World of Safran arbeitet daran, das Wissen über Safran mit Aufklärungsarbeit zu erweitern, damit sie zukünftig anstelle des Massenanbaus und Einsatzes von Düngemitteln und Pestiziden, einen qualitativ hochwertigeren und umweltfreundlicheren Anbau betreiben.

Ziel von Zahra`s World of Safran ist, ihren Kundinnen und Kunden natürliche und biologische Produkte anzubieten. Zu diesem Zweck bezieht Zahra`s World of Safran Produkte, insbesondere Safran, von biologisch-landwirtschaftlichen Betrieben. Damit unterstützt Zahra`s World of Safran die weniger privilegierten Bauern bei ihrer ökologischen und gesunden Lebensmittelproduktion und schenkt mit dem iranischen Safran den Menschen auf der ganzen Welt ein schönes Lächeln.



## SAFRAN | ROT GOLD

Safran wird aus den getrockneten Narben von *Crocus sativus* (Iridaceae) gewonnen. Obwohl die Art im gesamten mediterranen, kleinasiatischen und nordafrikanischen Raum verbreitet ist, finden mehr als 75 Prozent der Weltjahresproduktion von Safran im Iran statt, dies vor dem Hintergrund günstiger klimatischer Bedingungen. Safran ist in der persischen Kultur eine Göttliche Pflanze! Berühmt durch die goldige Farbe, den Duft und den Geschmack. Safran kann vielseitig eingesetzt werden.



Safran als Heilmittel wird oft in der Medizin verwendet, den Safran hat schmerzlindernde Eigenschaften, die auf Schmerzen des Körpers ebenso wirken wie auch auf psychische Schmerzen, zusätzlich ist der harntreibende und schweisstreibende Effekt vom Safran bekannt. Auch wird Safran gegen epileptische Anfälle und oft bei Herzkrankheiten eingesetzt.

Safran wird nicht nur als Gewürz in der Küche, sondern auch für kultische Zwecke mit vielfältigen traditionellen medizinischen Indikationen verwendet. So finden sich Hinweise zum Gebrauch als Abortivum, bei Krebs, als angstlösende Medizin, bei Morbus Parkinson und anderen neurodegenerativen Erkrankungen. In jüngerer Zeit werden verstärkt wissenschaftliche Berichte und klinische Studien publiziert, die sich auf den möglichen Einsatz bei Depressionen und Krebs beziehen.



Der Safran ist auch bekannt durch seine Reinheit als Hauptbestandteil von verschiedenen Rezepten. Safran ist mehr als nur ein Gewürz, das «Rot-Gold» kann von der Vorspeise bis zum Dessert kreativ eingesetzt werden. Risotto, Aioli, Eiscreme, Suppen, Kuchen, Torten, Puddings, Brot und vieles mehr wird durch Safran noch farbiger, aromatischer und schöner.

- Safran ist nicht nur ein goldgelb färbendes Gewürz, sondern auch ein hoch potentes Heilmittel.
- Er stimuliert den Serotoninspiegel im Körper und erleichtert auch den Sauerstoffkreislauf: verursacht Freude und Fröhlichkeit.
- Er fördert die Durchblutung: verbessert die Leistung des Gehirns.
- Er stärkt die Hormone im Körper, was zur Toleranz von Schmerzen führt.
- Er erleichtert das Verdauungssystem im Körper (reduziert Blähungen).
- Er kann die Sehkraft anregen und Verspannung lösen.
- Für Kaffeegenießer ist Safran ein ergänzendes Lebensmittel, das die negativen Auswirkungen von Kaffee (Blähungen, Bluthochdruck) reduzieren kann.



# UNSERE PRODUKTE

- Safran
- Honig/Sirup
- Kandis
- Geschenk
- Mahlwerk
- Tee/Kräutertee
- Trockenfrüchte



# ZERTIFIKATE

**HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points)

**ISO 14001: 2004** (Environmental Management Standard)

**ISO 22000: 2005** (Food Safety Management Systems)

**ISO 9001: 2008** (Quality Management)

**OHSAS 18001: 2007** (Occupational Health and Safety)





Gründerin: **Zahra Mostafavi**  
MSc in Wirtschaftswissenschaften  
und Nachhaltigkeit



Mellingerstrasse 52a, CH-5400 Baden



+41 78 943 61 71



[www.safran.one](http://www.safran.one)



[info@safran.one](mailto:info@safran.one)