



© privat

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

Mit Safran aus Österreich global erfolgreich

Peter Siegfried Schöggel, 1. Weststeirische Safranmanufaktur/Schöggel

Peter Siegfried Schöggel züchtet und verarbeitet in seiner 1. Weststeirische Safranmanufaktur in der Weststeiermark Safran. Woher kommt Safran? Eine Frage, die spätestens in der Volksschule jedes Kind beantworten kann: Aus Asien! Stimmt – stimmt aber auch nicht. Die Safran-Pflanze wurde zwar von Mönchen schon vor rund 2.000 Jahren im heutigen Hochland von Tibet für medizinische Zwecke kultiviert, heute wird sie aber auch in Südfrankreich und in Italien angebaut, in Spanien, Marokko und Griechenland und – für viele wohl überraschend – auch in Österreich. Hier bei mir in der Weststeiermark kultiviere, züchte und verarbeite ich in alter Familientradition (die aus der Familie stammenden Rezepte für unsere Produkte sind zum Teil weit mehr als 200 Jahre alt) seit mittlerweile mehr als 20 Jahren alternativmedizinischen Safran. Damit haben wir auch ein lokales Angebot geschaffen, was Transportwege und damit CO₂-Emissionen sparen hilft und hier vor Ort Wertschöpfung generiert. In meiner 1. Weststeirischen Safranmanufaktur/Schöggel werden mittlerweile mehr als 25 Produkte ausschließlich mit unserem eigenen Safran erzeugt. Das Angebot umfasst alternativmedizinische Safranprodukte wie Safran-Tee, Safran-Tinkturen und Safran-Elixier. Aber auch kosmetische Safranprodukte wie Safran-Seife, Safran-Creme und diverse Safran-Öle

für Massagen und zur Hautpflege. Außerdem auch Safranprodukte für die Küche wie diverse Safran-Speiseöle, Safran-Sirupe, Safran-Salz, Safran-Senf und Safran-Orangenmarmelade.

"Warum aufwändig Safran aus anderen Ländern importieren, wenn wir ihn auch hier bei uns erzeugen können?"

All diese Produkte versenden wir unter dem markengeschützten Logo unserer Manufaktur in die ganze Welt. Aber auch hierzulande erfreuen sich unsere Produkte großer Beliebtheit. Um den Verkauf noch mehr zu fördern haben wir kürzlich einen eigenen Verkaufs- und Schauraum sowie eine Gastroküche und einen Massagebereich eröffnet, in dem das hochwertige Safran-Öl für Entspannung und Wohlbefinden sorgt. [Facebook-Seite der 1. Weststeirischen Safranmanufaktur/Schöggl](#)

Online seit 01.04.2022 (Aktualisiert: 21.06.2022)