

NÄR ALLT ANNAT VISSNAT

– Svensk saffransodling –



A m a n d a H a g s t e n

Uppsats för avläggande av filosofie kandidatexamen med huvudområdet kulturvård med inriktning
trädgårdens och landskapets hantverk

2026,15 hp

Grundnivå

När allt annat vissnat

Svensk saffransodling

A m a n d a H a g s t e n

Handledare: Catarina Sjöberg
Examensarbete, 15 hp
Trädgårdens och landskapsvårdens hantverk, 180 hp

Omslagsfoto- K. Berglund. (u.å.)

”...det är något, du vet, plötsligt är det september och allting börjar vissna ner och bli lite gult och så börjar den där blomman, jättesöta små blåa krokusar, och jobbet går ut på att man ska plocka de där.”

Mathilda Åberg

UNIVERSITY OF GOTHENBURG
Department of Conservation
P.O. Box 130
SE-405 30 Gothenburg, Sweden

[www.https://www.gu.se/kulturvard](https://www.gu.se/kulturvard)
Fax +46 31 7864703
Tel +46 31 786 00 00

Degree of Bachelor of Science with a major in Conservation with Specialization in Garden and Landscape Crafts
Graduating thesis, BA/Sc, 2026

By: Amanda Hagsten
Mentor: Catarina Sjöberg

When everything else has wilted,
saffron cultivation in Sweden

ABSTRACT

Crocus sativus, saffron, is a plant largely cultivated in countries that are known to have a climate different to the one in Sweden. There is proof though, in old horticultural literature, that the plant hasn't been as exotic historically as we might think. There are a few saffron growers in southern of Sweden and on the island of Gotland today– 2026. They are not only cultivating the saffron itself, but also the cultural history of saffron in Sweden. In this study we are getting to know about their differently sized open field- cultivations and if they are picking the saffron flowers by hand or with help from robots. The study is based on literature studies and qualitative interviews.

Title in original language: När allt annat vissnat

Language of text: Swedish

Number of pages:

Keywords: *Crocus sativus*, Saffron, Saffron cultivation, Historical uses of saffron, Interview

ISSN 1101-3303

F ö r o r d

För mig går trädgårdsodlingens hantverk och mathantverk hand i hand. Man skulle kunna säga att det är två kulturvårdspraktiker som inte kan existera utan varandra. Intresset för trädgårdsodlingens hantverk och mathantverket är mina ingångar till saffransodlingen– tanken på att snurra saffransglass smaksatt med egenodlat saffran är synnerligen lockande.

Jag har fått det återberättat för mig hur jag som bebis, när mamma jobbade och rensade det lilla köksväxtlandet på gården, kunde sitta på gräset timme ut och timme in och vara nöjd med att bara kika på allt som växer. Jag minns timmarna i Kerstins hallonodling i Vålaskogen, med mormor och mamma i raderna intill. Solen som värmdde våra hallonplockande händer när vi gick rad efter rad och fyllde våra hinkar. Jag minns somrarna vid Rosendal där Lasses örtapotek stod med öppna armar för mig att botanisera i, och sedan blanda till dekokter av det jag plockat. De hade också en skog full av hassel, vars nötter torkades i stora jutesäckar som stod i uthusen, som jag med stor nyfikenhet fick kika i. Jag minns smaken av oreganon och myntan från farmor och farfars trädgård, inte minst zucchiniblommorna som friterades och avnjöts tillsammans på deras veranda. Jag minns Anna-Lisas trädgård, där blommorna sträckte sig högre än jag kunde nå.



Varmaste, varmaste tack till Anja, Inger, Karl, Mathilda och Petter som har bombarderats med frågor kring deras saffransodlingar och förgyllt arbetet med sina svar, till min handledare Catarina som, bland annat, har fått stå ut med mina hundratals frågor kring källhänvisning och kommit med glada tillrop, och till mina nära och kära som har läst och peppat under arbetets gång.

Innehållsförteckning

Inledning	9
Bakgrund	9
Saffransodling globalt	9
Mathantverkarna och odlarna	10
Syfte och Frågeställningar	11
Avgränsning	12
Teoretiska perspektiv	14
Kunskapsöversikt	16
Material och metod	12
Begreppsförklaring	18
Saffranskrokusens botanik	19
Resultat, del 1	22
Saffranets odlings- och kulturhistoria	22
Resultat, del 2	28
Odlaren	29
Förökning/delning	31
Plantering	34
Gödsling	36
Bevattning	38
Växtskydd	39
Väder	40
Skörd	41
Torkning	44
Kvalitet	46
Möjligheter och utmaningar	47
Diskussion	52
Fynden i de gamla handböckerna	53
Saffransodlarna	55
Referenser	58

Inledning

Att saffran är en lyxvara råder ingen tvekan om. Odlingen och skörden av kryddan sker fortfarande mestadels för hand och det krävs 75–100 saffransblommor för att få ut en skörd på ungefär 225–300 märkesflikar och endast ett halvt gram torkad krydda. Till det vanliga lussebullebaket krävs alltså runt hundra saffransblommor som skördas för hand, torkas och i de flesta fall fraktas en lång väg innan de når slutdestinationen i våra munnar.

Saffransodling har historiskt sett inte varit Sveriges specialitet, trots att vi har en lång kulturhistoria med växten, och står för en stor del av konsumtionen av kryddan. I Sverige importerade vi år 2024, enligt statistiska centralbyrån (SCB), saffran till ett värde av 82 miljoner kronor (personlig kommunikation, 18 februari 2026).

Bakgrund

Saffransodling globalt

Iran, Indien, Afghanistan, Grekland, Marocko, Spanien och Italien är de länder där saffranskrokusen odlas i störst utsträckning (Cardone m.fl., 2020). Bland dessa anses det spanska saffranet ha finast kvalitet (Munjid m.fl., 2025). För flera av dessa länder har saffransodlingen haft en viktig roll för dess ekonomi (Cardone m.fl., 2020).

Iran är för tillfället världens största saffransodlande land och står för över 90% av världproduktionen (Cardone m.fl., 2020). Här odlas saffranet på 108 000 hektar, (Munjid m.fl., 2025) som en perenn gröda på sluttningar och plåtåer vid torra till halvtorra lägen. Saffran från Iran håller hög kvalitet, och har lyckats hålla samma höga kvalitet genom åren, tack vare lång odlingserfarenhet, där hantverksskunkskapen gått i generationer (Cardone m.fl., 2020).

Den globala saffransodlingen står inför utmaningar. Avkastningen av saffran i Iran minskar och detta beror på flera orsaker; klimatförändringarna gör sig påminda i form av långvarig



torka och försämrade tillgång till vatten. Brist på arbetskraft tillsammans med svårigheter att anpassa odlingarna till modern teknik (Munjid m.fl., 2025). Problemen går också att koppla till jordtrötthet (Gresta m.fl., 2016).

Brist på arbetskraft, tillgängliga odlingsytor, ökad urbanisering och svårigheter med att anpassa odlingarna till modern teknik, gör, att odlingen inte längre är hållbar, framför allt för småskaliga odlare (Munjid m.fl., 2025).

Området Khorasan, som står för 85% av Irans saffransproduktion, är särskilt drabbat av försaltning av jorden, som orsakas av grundvattenutvinningen. Detta minskar saffranskrokusens livskraft avsevärt. Det finns ett stort behov av hållbara lösningar– nya bevattningstekniker och saltresistenta knölar behövs för att återställa och öka saffransavkastningen i Iran igen. (Munjid m.fl., 2025).

Innan Iran var det Spanien som stod för den största saffransproduktionen, mellan år 1970 och 1999 minskade odlingsytan drastiskt i Spanien från 47 000 hektar till mindre än 600 hektar. Den största orsaken till detta är att saffransodlingen fortfarande sker manuellt och det är inte längre lönsamt att bedriva i och med ökade arbetskostnader (Molina m.fl., 2005).

M a t h a n t v e r k a r n a o c h o d l a r n a

Genom åren har det skett ett skifte i synen på råvaror. Svenska kultursorter lyfts idag allt oftare fram i ljuset och är eftertraktade av landets bästa konditorer, bagare och kockar. Nobelmiddagen är ett exempel på detta, där de tre rätterna inte bara visar på skicklig hantverksskunskap i matförädling, utan även odlarens hantverk. De senaste åren har den svenska naturen, råvaran och det svenska kulturarvet varit i fokus när vi bjudit kungligheter och pristagare på bankett.

År 2024 fick Frida Bäcke uppgiften att utforma årets nobeldessert och kocken Jessie Sommarström utformade för- och huvudrätten. Bäcke lägger stor vikt vid att använda det som finns runtomkring oss, att ta vara på naturens resurser. Äpplet Frida var huvudingrediensen i desserten. Hon menar att äpplet "...är en av få svenska råvaror som är i säsong året runt över hela landet, och finns i många varianter." (Nobelstiftelsen, 2024). Sommarström är en mathantverkare som vill visa på att det är viktigt att välja råvaror med omsorg och att allt



börjar hos producenterna. En av komponenterna i hennes huvudrätt var en kulturgröt gjord på svenskt spannmål. Tillsammans riktar de uppmärksamheten till hur värdefullt det är med kulturarv, lokala råvaror och dess producenter.

Organisationen Eldrimner bildades 1995 i Jämtlands län och har via länsstyrelsen i Jämtland, regeringens uppdrag att bedriva ett nationellt resurscentrum för mathantverk (Eldrimner, u.å.). Syftet med Eldrimner är att det ska agera som en samlingspunkt för småskaliga, hantverksmässiga livsmedelsförädlare för att utveckla den svenska landsbygden genom att skapa lokala produkter med hantverksmässig kunskap som är både traditionella och nyskapande. ”Dagens miljömedvetna konsumenter framhåller allt oftare vikten av lokal och ekologisk produktion...” (Tunón, 2010, s. 32).

Efterfrågan på lokal, ekologisk produktion ökar och råvaror lyfts upp av framstående mathantverkare samtidigt som regeringen, genom Eldrimner, stöttar denna typ av verksamhet. Detta gör att odlarna vågar satsa på något så specifikt och, i Sverige ovanligt, som saffransodling. Den inhemska odlingen bygger dessutom vidare på århundraden av historia av saffran i landet. Kopplingen mellan mathantverket, historien och odlingen har väckt ett intresse i mig och jag hoppas kunna bjuda på dessa i både samtida och historiska sammanhang.

S y f t e

Syftet med arbetet är att undersöka hur saffranets odlings- och kulturhistoria har sett ut i Sverige. Syftet är också att sammanställa svenska saffransodlares odlingserfarenheter och tankar kring odlingen.

F r å g e s t ä l l n i n g a r

- Hur har saffranets odlingshistoria och användning sett ut i Sverige?
- Hur bedriver de svenska saffransodlarna sin odling idag, vilka utmaningar och möjligheter ser de?



A v g r ä n s n i n g

Jag har valt att begränsa arbetet till yrkesmässig odling av saffran på friland i Sverige. Det förekommer även hydroponisk odling av saffran inomhus i Sverige, men i min studie ligger fokus på att dokumentera tillvägagångssätt och erfarenheter mellan odlare med liknande förutsättningar. Att odla på friland knyter också tydligare an till det historiska källmaterialet i resultat del 1. Målet med arbetet är inte att skapa en odlingsmanual för hur saffransodling bör bedrivas i Sverige.

M a t e r i a l o c h m e t o d

Undersökningen har genomförts med hjälp av kvalitativ intervju samt litteraturstudier av historiska källor och botanik.

De historiska källorna har hjälpt mig att kartlägga både saffranets historia och användning på ett generellt plan, men också odlingshistorien i Sverige. Bland annat för att få reda på när saffranet började bli mer omtalat i Sverige var Kungliga bibliotekets dagstidningsarkiv med sökordet saffran, mycket användbart. Söktjänsten, *svenska tidningar*, har digitaliserat tidningar från år 1645 fram till idag (2026). Jag har också tagit hjälp av mailkontakt med Jesper Kårehed (2026) på Uppsala botaniska trädgård för att få fram mer information kring saffranets odlingshistoria i Sverige.

I boken *Nycklar till kunskap* skriver Yngve Ryd (2010) om vikten av intervjuer för att samla tyst kunskap. Att börja en undersökning med att söka efter kunskap i arkiv och litteratur ger bara mer kunskap om det som redan är skrivet. Han menar att den kunskap som finns dokumenterad bara är en bråkdel av den som existerar hos kunskapsbäraren. Oftast vet de själva inte om att de besitter all denna kunskap tills de börjar berätta om den. ”Att upptäcka att ett ämne alls existerar är en tidskrävande process, och man måste vara på plats bland kunniga människor för att få dessa insikter.” (Ryd, 2010, s. 235).

Den typ av kunskap som Yngve Ryd (2010) försöker fånga upp när han utför sina intervjuer är ofta kunskap som kunskapsbäraren själv inte reflekterat över att den besitter- sådant som bara ”sitter i handen”. Fältstudier är förstås viktiga, men det är vid köksbordet, där ”Två personer sitter mitt emot varandra.” (Ryd, 2010, s. 240), som kunskapen verkligen kan



plockas fram. Det är mycket enkelt att i fält visa en blomma som är skördeklar, eller peka på jorden och säga att det är perfekt jord för saffransodling, men vid ett köksbord krävs beskrivningar med ord på hur man ser och bedömer att det är dags att skörda, och vilka egenskaper den perfekta jorden egentligen har. ”När dokumentationen enbart vilar på intervjuande blir det nödvändigt med detaljerade diskussioner...” (Ryd, 2015). En deltagande observation skulle kunna agera mer som ett komplement, för att se så man riktigt förstått vad det handlar om. Tanken med intervjuerna i detta arbete är att fånga just de här saffransodlarnas erfarenheter. Frågorna jag ställt under intervjuerna har bland annat rört odlingsteknik, vilka utmaningar och möjligheter de ser, vilka erfarenheter de byggt under åren och vilken respons de får från sina kunder. Alla intervjuer har skett på saffransodlarnas villkor, någon ville svara på frågor i text och andra via telefonsamtal.

Resultatet av intervjuerna presenteras med hjälp av tematisk analys, en vanlig metod för att analysera kvalitativt material. Syftet med en tematisk analys är att identifiera mönster i det insamlade materialet (Hiltunen & Marekovic, 2025), vilka i mitt fall består av de transkriberade intervjuvaren.

Val av saffransodlare

Det har varit en utmaning att hitta svenska yrkesodlare av saffran, en av orsakerna till det skulle kunna vara att de inte har något strukturerat nätverk i Sverige än så länge. Alla saffransodlare jag har kontaktat har inte svarat på min förfrågan om att vara med i undersökningen, vilket har gett ett naturligt urval, även om odlarna redan är få. Någon odlare har tipsat om en annan odlare och det är på så vis jag hittat fler.

De flesta saffransodlarna är förhållandevis nya i sitt hantverk och är i en process av att bygga ny kunskap. På grund av att saffran inte odlats i så stor utsträckning i Sverige finns ingen hantverkskunskap som gått i generationer att ta vara på. Mina intervjuer sker litegrann utanför saffransodlingens högsäsong och det finns ingen möjlighet att demonstrera hur odlingen går till, särskilt inte via telefonsamtal och textmeddelanden, vilket kan leda intervjun i den riktning Ryd (2010) talar om i sin text, även om han oftast jobbar med att fånga äldre personers kunskap.

För att inte gå redovisningen av resultatet i förväg väljer jag att endast kort presentera de intervjuade saffransodlarna nedan.

- *Anja Sauhula, Bjärehalvön*
- *Petter Karlsson, Bjärehalvön*
- *Inger von Corswant, Gotland*
- *Mathilda Åberg, Gotland*
- *Karl Berglund, Österlen*

Resultatet är uppdelat i två delar, *Saffranets kulturhistoria* och *Saffransodlarna*. Den första delen innehåller resultatet av mina studier av litteratur där jag undersöker hur saffranet har använts och om det har odlats i Sverige. Del två består av intervjusvaren från saffransodlarna, vilka har delats upp i teman. För att introducera de arbetsmoment som ingår under varje tema har jag blandat internationella och svenska källor. Detta ger en överblick över hur man generellt tänker kring momentet och visar på vilken forskning som finns.

T e o r e t i s k a p e r s p e k t i v

Två centrala begrepp för arbetet är kulturhistoria och hantverk. Man kan säga att odlarna bedriver odling med kulturhistorisk anknytning– de bygger vidare på vår kulturhistoria med saffranet, om än inte så odlad i Sverige, men väldigt använd och omskriven.

”Skicklig hantering av växternas föränderlighet har alltid ingått i trädgårdsmästarens arbete.” (Flinck, 2013, s.18). Odlingens hantverk består till viss del av situationsanpassning då ”... materialet (växterna/vegetationen) aldrig är detsamma från fall till fall och kontinuerligt förändras över tid och då omvärldsfaktorer som klimat, jordmån, vatten-och näringstillgång, skadegörare skiftar från plats till plats och tid till tid.” (Gunnarsson, 2011, s.30). Både Flinck och Gunnarsson definierar delvis trädgårdshantverkarens kunskap till att tolka sitt material och att föra det i en önskvärd riktning, vilket är en stor del i vad saffransodlarens arbete består av.

Gunnarsson (2011) talar också om att den del av trädgårdshantverket som är riktad mot odling och produktion av växter och växtprodukter påminner om det konstruerande hantverket eftersom procedurerna har en tydlig början och slut– kvaliteten på produkterna kan mätas med tydliga krav och bestämmelser. Men även om det påminner om det konstruerande hantverket menar han att trädgårdshantverket, med undantag för exempel såsom ympning och okulering, egentligen inte efterfrågar någon större precision. Det som verkligen kräver skicklighet hos en trädgårdshantverkare sitter i stället i att ”avläsa och förstå samspelet mellan mark/odlingssubstrat, klimat och växt och sätta in åtgärderna...” och att det är i bedömningarna, baserade på erfarenhet och kunskap, snarare än precisionen i proceduren, som man kan avgöra kompetens.

Gunnarsson menar alltså att det snarare är i bedömningar och i tajming som skickligheten hos trädgårdshantverkaren finns. Allt det krävs förstås också för att odla saffran. Men, saffransodlingen är skicklighetskrävande och precis på ett sätt som kan jämföras med det konstruerande hantverket och kanske kan vara ett undantag jämte ympning och okulering. Det krävs precision för att rikta spaden rätt för att inte skära sönder saffransknölarna med spadtaget, och det är skicklighetskrävande att med varsam men bestämd hand dela saffransknölarna utan att ta sönder dem. Saffransblomman skördas för hand, och skördas den inte för hand skördas den av en robot som är så precis att den plockar just den del av saffranskrokusen vi vill åt. Det krävs skicklighet för att sedan separera pistillen så att endast de mest önskvärda delarna hamnar i den slutgiltiga kryddan. Det är ett precist arbete att torka märkesflikarna i en särskild temperatur under en särskild tid för att få fram de ”rätta” smakegenskaperna.

Begreppet hantverk belyser alla delar i en hantverksprocess. *”Ordet hantverk kan avse både görandet och dess materiella resultat, processen och produkten, och ofta associeras det ena med det andra.”* (Almevik, 2021, s. 123). Det här är en studie om saffransodlarens hantverk, i hantering av föränderligt växtmaterial och anpassning till klimat och tillgång till vatten, men också om hantverk som ett precist och skickligt arbete, vilket kan speglas i den slutgiltiga produkten, saffranet.

K u n s k a p s ö v e r s i k t

Internationellt har man under många årtionden forskat kring saffranskrokusen och saffransodling. År 2005 gjordes studien *Temperature effects on flower formation in saffron (Crocus sativus L)* kring hur olika temperaturförhållanden påverkar saffransknölens blomsättning (Molina m.fl., 2005).

Valouzi m.fl. (2025) ser en kunskapslucka i Iran. Kunskapen kring saffranskrokusens virom, det vill säga alla virus som finns inom en särskild biologisk nisch, är begränsad– trots att dessa påverkar växtens produktivitet. Syftet med studien *A virome scanning of saffron (Crocus sativus L.) at the national scale in Iran using high- throughput sequencing technologies* är att försöka fylla denna kunskapslucka. De nämner att skillnaden på avkastning per hektar är stor, Iran skördar 3,5 kg saffran per hektar, i jämförelse med Spaniens 14 kg saffran per hektar. Studien utforskar vilka virus som förekommer i landet och uppmanar till en närmre undersökning av växtens vegetativa förökning, för att minimera risken att sjukdomar sprids mellan plantorna.

Då den globala saffransodlingen står inför utmaningar forskar man på lösningar till problemen, exempelvis huruvida hydroponisk odling är ett alternativ till frilandsodlingen i studien *Effects of growing substrate, Mode of nutrient supply, and saffron corm size on flowering, growth, photosynthetic competence and cormlet formation in hydroponics* (Dewir m.fl., 2022).

Man bedriver även mycket forskning på saffranets medicinala egenskaper- hur kryddan har använts traditionellt och hur vi kan använda oss av dess aktiva ämnen idag. I Sverige skriver Forsell & Magnusson (2024) om saffranets effekter på fastglukos och diabetes i sin studie *Kan saffran förbättra HbA1c eller fastglukos? En systematisk översikt bland vuxna diagnostiserade med diabetes Mellitus typ 2*, och i andra länder, exempelvis Italien där Leone m. fl. (2018) undersöker dess potentiella effekter på bland annat depression och cancer. *Phytotherapeutic use of the Crocus sativus L. (Saffron) and its potential applications: A brief overview.*



Svampen *Fusarium oxysporum* orsakar röta på knölen, vilket är en inkörsport för andra växtsjukdomar att ta vid. Detta undersöker Palmero m.fl. i sin studie *Pathogenicity and genetic diversity of Fusarium oxysporum isolates from corms of Crocus sativus* (2014).

Forskning om saffransodling i just Sverige är hittills inte så omfattande. Det finns ingen forskning i Sverige som undersöker odlarnas egna erfarenheter. Österlensaffran drog igång ett projekt med hushållningssällskapet i Skåne mellan 2019 och 2022 som undersökte möjligheter för att odla ekologisk saffran i södra Sverige. Undersökningen bestod i två delar. Första delen undersökte hur olika mängd tillsatt näring och kylande bevattning påverkade odlingen och den andra delen bestod av att samla in data från åtta saffransodlingar runtom i Skåne. Jordmån, sättdjup, gödsling och nederbörd dokumenterades. Slutsatsen var att saffran kan odlas med mycket gott resultat i Skåne och därför ser hushållningssällskapet odlingen som en möjlig inkomstkälla för svenska odlare. Rapporten avslutas även med en odlingsguide (Conrad, Gunnarsson & Berglund, 2022).

Jag anser dock att det finns tveksamheter med rapporten. Fältförsöket inleds med att försöksytan besprutas med glyfosat för att, enligt de själva, ”nollställa” marken. Då hushållningssällskapet frågar sig huruvida det går att odla saffran ekologiskt i Sverige skulle man i och med glyfosaterna kunna ogiltigförklara hela fältundersökningen då resultatet omöjligt kan spegla verkligheten med ekologisk odling. Om syftet däremot endast varit att undersöka om saffransodling går att bedriva i Sverige hade man kunnat läsa den mindre kritiskt.

Vid mailkontakt med hushållningssällskapet i Skåne berättar de att ogräsbekämpningsmedlet inte var godkänt i ekologisk odling under tidpunkten för undersökningen och inte heller godkänt för ekologisk odling idag (Hushållningssällskapet i Skåne, personlig kontakt, 10 februari 2026).

I texten råder, enligt mig, fler tveksamheter. Även om några källor som använts i rapporten hänvisas, finns det vissa som uteblir. En annan tvivelaktighet finns kring användningen av begreppen lök och knöl. I större delen av texten beskrivs saffransknölen som en ”saffranslök”. Att ha koll på ”rätt” begrepp behöver inte betyda att man sitter på mer kunskap än den som inte har det. Det är dock en anledning till att ifrågasätta utförarens eller författarens kunskap i ämnet.



Gunnel Carlson skrev år 2022 *Sagan om saffran*. Gunnel är trädgårdsjournalist och författare och i boken avhandlar hon saffranets historia i världen och i Sverige, intervjuar saffransodlare i Sverige, Nya Zeeland och Italien, och vi får ta del av diverse saffransrecept. Boken riktar sig till en intresserad allmänhet och visar på att ett intresse finns i ämnet.

Mitt arbete är som ett mellanting till hushållningssällskapets rapport och Carlsons bok. Jag strävar inte efter att göra en odlingsmanual som hushållningssällskapets och inte heller en faktabok. Arbetet är ett försök till att fånga upp saffranets odlings- och kulturhistoria, och de erfarenheter saffransodlarna samlat på sig under åren med sina odlingar, och att samla detta på ett och samma ställe. Forskning och kunskap kring odling av saffran i Sverige är knapphändig och det är denna kunskapslucka jag försöker fylla.

B e g r e p p s f ö r k l a r i n g

- *Autonom skörd*, automatiserad skörd oberoende av förare
- *Mathantverkare*, livsmedelsproducenter, konditorer, bagare, kockar, med flera, med hantverket och råvaran i fokus.
- *Crocus sativus*, saffranskrokusens vetenskapliga namn.
- *Saffranskrokus* beskriver växten *Crocus sativus* som helhet.
- *Underjordisk stam, knöl och saffransknöl* är begrepp som beskriver växten *Crocus sativus* övervintringsorgan. Man kan säga att det är som trädets stam, fast under jord.
- *Pistill*, återfinns i blomman och är växtens honliga reproduktionsorgan.
- *Märkesflik*, den översta delen på pistillen. Märkesflikarna har en djupt orangeröd färg, till skillnad från pistillens övriga delar som är ljusare.
- *Saffran*, de torkade märkesflikarna, kryddan.
- *Generativ förökning* är växters sätt att föröka sig via frö. Detta är en förutsättning för att korsa fram nya sorter.
- *Vegetativ förökning*, i stället för att växten förökar sig via frö förökar den sig via växtdelar, som saffranskrokusen med sin *underjordiska stam*. I saffranskrokusens fall är den vegetativa förökningen det enda sättet för den att reproducera sig vilket innebär att man inte kan utveckla nya sorter lika enkelt som med frö.
- *Perenn*, en växt som återkommer växtsäsong efter växtsäsong utan att man behöver så eller plantera den igen.



Saffranskrokusens botanik

Att ha en förståelse för hur saffranskrokusen, på ett översiktligt plan, växer och beter sig är viktigt i den vidare förståelsen för odlingen av den. Det har hjälpt mig i min undersökning, både i intervjuer och den kulturhistoriska eftersökningen.

Artepitetet *sativus* betyder odlad, sådd eller planterad (Corneliuson, 1997). *Crocus sativus* betyder alltså odlad saffran. Saffranskrokusen är polyploid vilket innebär att den har fler än två uppsättningar kromosomer. Detta är vanligt hos odlade växter och egenskapen leder ofta till att växterna blir sterila, det vill säga inte kan sätta frö och föröka sig generativt.

Saffranskrokusen förökar sig enbart vegetativt, med sina underjordiska delar (Capon, 2022). Att saffransblomman är steril innebär svårigheter i att utveckla nya sorter med mer önskade kvaliteter, exempelvis hårdighet (Cardone m.fl., 2020). På så vis kan vi anta att all *Crocus sativus* härstammar ur en och samma klon, en mutation av en och samma moderknöl.

Tidigare forskning har tytt på att denna moderknöl är en individ av den vilda saffranskrokusen *Crocus cartwrightianus*. Den vilda saffranskrokusen har liknande egenskaper som den odlade, med sina starkt färgande märken och aromatiska doft. *C. cartwrightianus* har plockats och använts sedan långt tillbaka och används än idag. *C. cartwrightianus* förekommer dock endast i Grekland, på Attika, Kreta och den mellanliggande ögruppen Kykladerna, och har aldrig påträffats varken som vild eller odlad utanför Grekland.

De senare molekylärbiologiska undersökningar som gjorts, för att få reda på saffranskrokusens ursprung, säger något annat. *C. sativus* och *C. cartwrightianus* är inte nära släktingar och vill man hitta saffranets riktiga ursprung bör man leta i västra Asien (Eriksen m.fl., 2013).

Man skulle kunna säga att saffransknölen har ett antal olika faser under ett år.

1. Under sensommaren, runt augusti, vaknar den till liv och börjar växa.
2. Efter en viss tid, runt 30–40 dagar börjar bladen eller blommorna titta upp. Det är under den här tiden man skördar blommorna, och i sin tur märkesflikarna.



3. När blomningen är över står saffranskrokusens blad kvar, gröna (se figur 6), i ungefär 6–8 månader. Saffranskrokusen är alltså vintergrön i Sverige och i världen. Under den här tiden, kanske särskilt om våren, bildar saffranskrokusen sina sidoknölar.
4. Framåt försommaren, runt maj-juni, vissnar bladen ner, växten slutar fotosyntetisera och går i vila. (Skinner, Parker & Galehbolabbehani, 2016)

Saffranskrokusen, *Crocus sativus*, är en knöl, vilket skulle kunna beskrivas som en svullen, kort, underjordisk stam. Likt trädet ofta har en lång och utdragen stam ovan jord, har knölen en stam, men denna befinner sig under jord och man behöver gräva upp den för att se den. Det är lätt att förväxla lökar och knölar som båda är exempel på växters underjordiska organ. Till skillnad från lökens insida med många, tätt sittande blad, är knölens insida homogen och på så vis skiljer de sig åt. Knölen är växtens underjordiska stam och dess rötter sitter på undersidan av den stammen (Capon, 2022).

I det svenska källmaterialet råder förvirring kring dessa begrepp; lökar och knölar. Det är mer vanligt förekommande att saffranskrokusens underjordiska stam kallas för lök, men som botaniskt sett är en knöl.

Knölen blir vanligtvis 3–5 centimeter i diameter och omsluts av en tunn, brun, tunika (se figur 4) (Corneliuson, 1997). Tunika är ett begrepp som beskriver föregående års bladbasen (Capon 2022). Bladen är tunna, gräslika, och utvecklas före eller efter blommorna vars sex kronblad är ljusst lika med mörklila nerver. Saffransblommans stift är delat i tre orangeröda märkesflikar (Corneliuson, 1997).

Vanligtvis producerar en moderknöl en till fyra sidoknölar per säsong, på friland. Knölen blommar under en säsong och dör sedan bort, sidoknölar blir till nya plantor (Munjid m.fl., 2025). Saffranskrokusens sidoknölar går att dela, och därmed manuellt föröka, genom att dra dem från moderknölen. Detta kan man också göra för att stimulera moderknölen till att bilda fler knölar. Delningen passar bäst att utföra när knölar är i vila (Westerlund, 2017). Norr om ekvatorn går saffranskrokusen i vila under juni till mitten på juli, men detta är lite olika beroende på väderförhållanden– under torra och varma vårar kan knölen gå i vila tidigare. Ett säkert tecken på att saffranskrokusen gått i vila är när bladen på växten vissnat ner, torkat och fått en gulbrunaktig färg (Skinner m.fl., 2021).



Hur olika källor benämner det som skördas från saffranskrokusen och som vi känner igen som saffran är lite olika. Vissa skriver att det heter pistill och andra att det heter märkesflikar. I Nordens flora (Mossberg & Stenberg 2018) beskrivs detta på så vis att växters honliga organ kallas för pistill och har allt som oftast beståndsdelarna fruktämne, stift och märke. Det betyder att de källor som beskriver det man skördar, själva kryddan, som pistiller syftar till hela blommans honliga organ. De källor som beskriver de orange stråna som märkesflikar är mer specifika i vilken del av organet som menas. På engelska beskrivs det mer konsekvent som stigma, vilket på svenska betyder märke (Munjid m.fl., 2025 & Cardone m.fl., 2020)

Det är de tre ämnena, crocin, picocrocin och safranal, som återfinns i saffranets märkesflikar, *figur 1*, som ger saffranet dess färg, smak och doft (Munjid m.fl., 2025 & Cardone m.fl., 2020).



*Figur 1. Saffranskrokusen med de djupröda märkesflikarna.
Fotografi av A. Sauhula, u.å.*

Resultat, del 1

Denna resultatdel redovisar litteraturstudierna och försöker, övergripande, reda ut hur användning och handel av saffran har sett ut i Sverige, samt om någon odling av saffranskrokusen bedrivits.

Saffranets kulturhistoria

Saffran har en lång kulturhistoria, i världen och i Sverige. Corneliuson beskriver i sin bok om växtnamnens etymologi (1997) att växtnamnet *crocus* kommer från grekiskans *krokos* som betyder saffran eller krokus. ”Det grekiska ordets föregångare kan läsas i texter, som går lika långt tillbaka som vi kan spåra ord.”, ordet återfinns i olika konstellationer på bland annat sanskrit- *kunkuman*, hebreiska- *karkom* och persiska- *karkum* (Corneliuson, 1997). I boken *Nyttoväxter från hela världen A-I* (2013) kan vi läsa att det första kända omnämmandet av saffran i Sverige förmodligen var i samband med heliga Birgittas fars gravöl, något som idag kan liknas vid begravningskaffe. Inköpslistan till gästabudet finns bevarad och på den kan man läsa att det gick åt 700 gram saffran (Eriksen m.fl., 2013).

Broocman, tidigt 1700-tal, ger många exempel på saffranets utbredning som universalmedel inom medicin. Efter förlossning kan stött rödlök, smör och saffran ätas som pålägg på tunnbröd för att minska värk. För att minska sus i öronen ska, enligt Broocman, en tillberedd blandning av salpeter, vit nysrot och saffran hjälpa (Tunón, 2016). Saffranet beskrivs som ett urgammalt läkemedel med upplivande verkan och är en av ingredienserna i de välkända Roséns bröstdroppar (Digitalt museum, u.å.), ”...som alla andra medikamenter hvori opium ingår.” (Aftonbladet, 1870).

År 1734 dyker ordet saffran upp i nummer 27 av tidningen *Anmärckningar wid swenske posttidningarne* i en text om Sicilien, där den beskrivs bland flera råvaror som kommer från ön. Senare år dyker ordet saffran upp i andra sammanhang. Några omnämmanden finns i vad som verkar vara annonsblad för råvaror och i flera fall finns saffranet med som ingrediens i medicin och salvor. (Kungliga biblioteket, u.å.).

Den 18 maj 1765 dyker ”saffrans arbetaren” Erik Thunberg upp i Nyköpings weckoblad där dödsannonser varvas med vilka skeppare som ankommit till Göteborg. Bland dessa finner vi



även en kort notis om ”Födde”– det verkar som att saffransarbetaren Eric Thunberg har fått en son (Kungliga biblioteket, u.å.).

I samma arkiv hittar jag i Stockholms weckoblad (1769-12-16) en text om vad som verkar finnas i utbudet hos en apotekare i Helsingborg. Hos apotekaren ”... fås till köps sköna och rara blomster-lökar af bittida och sent blommande Tulipaner, med fina namn, Dubbla hyacinter, Jonquiller, Fritillarier, Iris- och saffrans-lökar, m.m., hwilka i höst böra hämtas och utplanteras.” Kanske är det knölar av *Crocus sativus* apotekaren säljer men det skulle även kunna syfta till *Crocus vernus*. Olof Rudbeck den äldre, beskrev den ”vanliga” vårkrokusen, *Crocus vernus*, som ”Vår saffran” (Martinsson & Ryman, 2008), vilket innebär att ordet saffran även kan kopplas till denna växt. De andra växterna som räknas upp kan ses främst som prydnadsväxter och i sammanhanget kan vi gissa att saffranet också är en sådan. Baserat på Kårehed (personlig kommunikation, 11 februari 2026) är det dock inte helt osannolikt att apotekaren i Helsingborg faktiskt sålt *Crocus sativus*.

Stockholmsposten, som under flera år gav ut en lista på en sammanfattning av föregående års totala import till Stockholms hamn, skriver år 1782 att man importerat 276 skålpund saffran (Stockholmsposten 1782-02-01.). Ett skålpund är ungefär 0,425 kilo, (Nationalencyklopedins uppslagsverk, u.å.) alltså importerades ungefär 117 kilo saffran till Stockholms hamn det året. Om det sedan skickades vidare ut i landet står det ingenting om.

Under 1800-talet och i början av 1900-talet i Sverige var det förbjudet att sälja saffran i vissa delar av landet då det användes som abortmedel. Kryddan är, som mycket annat, giftig vid intag av en större mängd, och dessa abortförsök kunde leda till svåra eller dödliga förgiftningar hos kvinnorna själva (Eriksen m.fl., 2013). ”I en mängd fall har kvinnan, innan hon tillgripit ett starkare gift, såsom fosfor, försökt med ett mindre farligt verkande medel; särskildt har därvid saffran använts i mycket stor utsträckning, ehuru oftast– naturligen på grund af det höga priset– i rent af löjligt små kvantiteter.” (Hedré, 1901). I en frågelista från 1947 kan vi läsa när sågställare C. A. Pettersson berättar om sin uppväxt, varav en historia som återberättats för honom av bonden han jobbade för. Historien handlade om en piga som ”...fördrivit foster 3 gånger med saffran...” (Nordiska museet, u.å., s. 265).



I Sverige verkar saffran under en period ha varit förknippad med begravningar. Flera källor vittnar om att saffranskringlan var ett vanligt inslag antingen under begravningskaffet eller som en gåva till besökarna. *”På den tiden trakterades grundligare vid begrafningar än nu, och hvarje gäst fick dessutom med sig hem en stor saffranskringla. Det var en mycket vanlig syn då, men som nu skulle taga sig högst komiskt ut, att se en mängd svartklädda herrar komma från begrafningshuset, alla med hvar sin stora kringla hängande vid armen.”* (Blanche, 1875, s.11). *”Vid begrafningar, då man efter välfägnaden lemnade sorghuset, erhöll slutligen hvarje gäst en saffrans-kringla, någon gång så stor att den kunde trädas omkring armen.”* (Lenngren, 1876). Ur Louis Gerard De Geers bok (1906), ett avsnitt om barndomen 1818–1828 skriver han om ett av sina barndomsminnen. *”Ett lika varaktigt intryck fick jag vid fem års ålder af min mormorsmors begrafning i Upsala domkyrka. De första svarta kläderna spelade härvid sin roll, men ännu mäktigare verkade äran att få gå med i likprocessionen och allra mest erhållandet af en saffranskringla, hälften så stor som jag själf.”* (De Geer, 1906). Att man köpt in så mycket saffran till heliga Birgittas fars begravning kan därmed möjligtvis ha fått en förklaring.

Kulinariskt sett har saffranet också präglat vår kulturhistoria, förutom saffranskringlan vid begravningen, kanske framför allt på senare år som julkrydda. Under mitten av 1800-talet introducerades järnspisarna i landet och det blev vanligare att man bakade kakor och jästa degar i hemmen. Först var det bemedlade bönder och stadsbor som hade tillgång till dessa spisar och därför var bakningen till en början inte så utbredd över hela landet. Det var först i slutet på 1800-talet spisen blev en del i hemmet hos den större allmänheten. Saffranet som julkrydda kom förmodligen in i bilden ungefär vid den tidpunkten. I Mälardalen, Östergötland och på Gotland åt man saffranskryddade bröd på alla sorters kalas, berättar Swahn (2005). Men, exakt när och varför saffranet blev så förknippat med julen har varit en utmaning att hitta källor för.

Saffranets odlingshistoria i Sverige

Jesper Kårehed, på Uppsala linneanska trädgårdar, berättar att Olof Rudbeck den äldre odlade saffranskrokus redan 1658, i Sveriges äldsta botaniska trädgård. Saffranskrokusen är med i hans första lista över växterna i den botaniska trädgården, vilken återfinns på samma plats som dagens Linnéträdgården i Uppsala. *”Rudbeck menar i sina listor att han introducerade*



växten i Sverige och att den odlades både som prydnadsväxt, köksväxt och medicinalväxt som såldes i apoteken.” (personlig kommunikation, 11 februari 2026).

Schering Rosenhane, högadlig och fint bildad enligt Swederus, hade ett särskilt intresse för den svenska hortikulturen och skrev, förmodligen under mitten av 1600-talet, ett manuskript i flera delar, varav en av dessa behandlar ämnet trädgårdsskötsel. Bland växterna i köksträdgården nämner Rosenhane, i sin trädgårdsbok för svenska adelsmän, att köksväxterna kan delas in i tre grupper; de som odlas för sina rötter och jordstammar, för sina blad eller för fruktens skull. Till den sista gruppen hör saffran, uppräknad tillsammans med bland annat smultron, fänkål och majs. I slutet av stycket berättar Swederus att flera av de uppräknade köksväxterna var nya i Sverige vid den tid som Rosenhane skrev om dem, och ger exemplen socker, havrerot, selleri, rädisor, kronärtskockor, meloner, majs och potatis. Att potatisen var



Figur 2. Illustration av saffranskrokusen, nr. 64, ur *Adelig öfning* (Rålamb, 1690) Sidnummer saknas.

Tartufli, jordpäron, var exempel på hur Rosenhane beskrivit potatisen, språket kring den är fortfarande under uppbyggnad. I ett senare stycke skriver Rosenhane att saffran går att uppdriva hos oss och att blomman kan användas till krydda (Swederus, 1886). Överste Rålamb, beskrivs av Swederus (1886) som ”En framstående författare inom hortikulturens område under den förflutna tiden...” och av Ahrlund (2006) som officer och jordägare.

Rålamb skriver i den fjortonde delen i sitt arbete *Adelig Öfning* om odling av *Crocus sativus* redan år 1690 i sin encyklopedi. Han beskriver att man ska plantera dem något ifrån varandra och att man under andra året ska hålla sängen ren från ogräs. Knölarna, under andra årets höst, kommer att blomma igen med bättre och större blommor. De gula stefler i blomman ska tas bort för att brukas. Saffranskrokusen är även avbildad i slutet av boken, *figur 2.*, som nummer 64 med de gräslika bladen och märkesflikarna som väller ut ur kronbladen (Rålamb, 1690).

I en trädgårdsbok om odling av allehanda växter (1731) skriver Johan Lucas Kammecker flera sidor om hur man bäst odlar och skördar saffran, även om det vid första anblick skulle kunna ses som omöjligt, enligt honom själv. J. L. Kammecker var präst och under 1700-talet ingick både botanik och naturvetenskap i utbildningen (Flinck, 1994). Kammecker jobbade i sitt prästerskap bland annat vid svenska ambassaden i London och kanske var det här han kom i kontakt med saffransodling. ” *Sannolikt har Johan här inspirerats både av släktens egen berömda trädgårdsanläggning uppe vid Tyskbagarbergen och sina erfarenheter från sin tid i London. Han hade ju rika tillfällen att studera de berömda engelska trädgårdarna...I vissa stycken förefaller det som om Johan Kammecker tog intryck av samtida botaniker som tex Olof Rudbeck d y.* ” (Borgström, 2008, s. 138).

I England började man odla saffran i stor skala under 1400-talet. Under kung Edward III:s tid (1327–1377) finner vi det första omnämmandet av att saffran odlats intill staden Walden. Att odlingen växte berodde förmodligen på den stora efterfrågan på dess färgegenskaper till ull och annan textil. Jorden i Walden är lätt/genomsläpplig, precis som saffranskrokusen tycker om. Under 1500-talet nådde saffransodlingen intill staden sin kulm, vilket ledde till att den döptes om till Saffron Walden. Med tiden blev det importerade saffranet billigare än det inhemska och dessutom utspätt med växtdelar av tisteln safflor (Visit Saffron Walden, u.å.). Tisteln ger gul färg men ingen smak (Eriksen m.fl., 2013). Saffransodlingen minskade allteftersom och år 1790 var så gott som all saffransodling i området avvecklade (Visit Saffron Walden, u.å.).



Kammecker har, enligt kapitlet om saffran i hans trädgårdsbok (1731), tagit med sig några saffransknölar hem från England av ren nyfikenhet. Han tänker att, går det att odla saffran i England borde det gå att odla i Sverige med, särskilt i Skåne som inte skiljer sig åt så mycket i ”graderne”, som han kallar det. Han menar att klimatet i södra Sverige borde passa ypperligt för saffransodling eftersom man lyckats med det i England. Kammecker var även ättling till bagargesällen Mårten Kammecker, som påstås ha introducerat saffransbrödet i Sverige.

I en annan trädgårdsbok, Handbok i blomsterkulturen för fruntimmer, skriven av trädgårdsmästare Johan Peter Wennström år 1831, kan vi läsa om *Crocus sativus* och att det är från den växten man får den välkända kryddan saffran, från blommans tredelade pistill. Han kallar den för en lök, berättar att den odlas i södra Europa och att den är ömtålig för våra vintrar. *Crocus sativus* nämns även i Daniel Müllers bok om trädgårdskonst från 1858. Enligt Müller blommar saffranskrokusen om hösten, vill stå i ett soligt läge och i en sandig jordmån.



Resultat, del 2

Saffransodlarna

I följande del av undersökningen möter vi saffransodlarna. När jag talar om saffransodlarna menar jag de fem odlare jag intervjuat. Intervjusvaren är uppdelade i teman; *odlaren, förökning/delning, plantering, gödsling, ogräsbekämpning, bevattning, växtskydd, väder, skörd, torkning, kvalitet, möjligheter och utmaningar, hållbarhet och framtids tankar.*



Figur 3 Petters saffransodling i blom. Fotografi av P. Karlsson, 2023.

O d l a r e n

I n g e r v o n C o r s w a n t

Före detta saffransodlare på Gotland. Inger började odla saffran år 2008 och hade odlingen under cirka tio år. Utbildad lantmästare som även har jobbat med mathantverk inom mejeri. Inger och hennes dåvarande man tog över omkring 60 000 saffransknölar från en kvinna som skulle sälja sin saffransodling. Ingers odling hade en yta på ca 900 kvadratmeter, *figur 4*, och sköttes endast manuellt. Knölnarna odlades i en väldränerad jord (personlig kommunikation, 9 februari & 10 mars 2026).

M a t h i l d a Å b e r g

Saffransodlare sedan 2019, på Gotland. Matilda är utbildad trädgårdsmästare och agronom, i nuläget har hon ett trädgårdsskötsel företag på Gotland och jobbar samtidigt halvtid som trädgårdslärare. Mathilda köpte sina 3500 saffransknölar från Von Corswant när de skulle lägga ner sin odling. Hennes saffransodling är på en yta av 60 kvadratmeter, *figur 4*, och skötseln är helt manuell. Jorden är sandig men håller ändå fukt, något hon inte är helt nöjd med (personlig kommunikation, 13 februari & 7, 12 mars 2026).

K a r l B e r g l u n d

Saffransodlare sedan 2018, på Österlen. Karl är en entreprenör som bland annat har jobbat med att starta bolag och bygga upp varumärken. Karl, tillsammans med Johannes Melin, startade Österlensaffran och drog i gång ett projekt i samarbete med hushållningssällskapet i Skåne. Österlensaffran, genom moderbolaget STORP, utvecklar robotar för att kunna skörda saffran autonomt. Företaget jobbar numera en del med kontraktsodling, vilket innebär att de arrenderar mark och har genom åren flyttat runt odlingen på olika fält. Dagens odling på Fagraslätt har en yta på drygt två hektar, *figur 4*. Utsädet kommer från början från Holland. Odlingen sköts numer mestadels med saffransrobotar (personlig kommunikation, 20 februari & 9, 10, 11 mars 2026).



P e t t e r K a r l s s o n

Saffransodlare sedan 2019 på Bjärehalvön med företaget Dalsbergs saffran. Petter kom i kontakt med saffransodlingen i samband med Österlensaffrans och hushållningssällskapets projekt. Petter är snickare och grävmaskinist som också odlar vall och saffran, *se figur 3*. Odlingen har en yta på 1200 kvadratmeter, *figur 4*, och sköts både manuellt och med traktor. Utsädet kommer från Holland. Petter berättar att jorden på Bjärehalvön är precis så som saffransknölen vill ha den, lätt och väl-dränerad (personlig kommunikation, 11 februari & 4, 10 mars 2026).

A n j a S a u h u l a

Saffransodlare sedan 2019, på Bjärehalvön, med företaget Bjäresaffran. För Anja började saffransodlingen i samband med Österlensaffrans och hushållningssällskapets projekt. Bjäresaffran. Saffransodlare på Bjärehalvön. Hon är uppvuxen på en gård i en lantbruksfamilj men till vardags jobbar hon på skola och fritids som elevassistent. Anja har även en biodling och odling av växter hemma för eget bruk. Saffransodlingen har en yta på ungefär 500 kvadratmeter, *figur 4*, och sköts både manuellt och med traktor. Anjas utsäde kommer delvis från Holland och delvis från Karl. Saffransodlingen är planterad i en väl-dränerad, sandig jord (personlig kommunikation, 24 februari & 10 mars 2026).





Figur 4. Odlarnas odlingsyta i förhållande till varandra. Egen tabell, A. Hagsten, 2026.

F ö r ö k n i n g / d e l n i n g

Att saffransknölarna bör grävas upp och delas efter ett visst antal år är den allmänna rekommendationen från flera källor (Skinner m.fl., 2021; Cardone m.fl., 2020). Detta sker under början av knölens viloperiod, under juni och juli. I samband med delningen är det vanligt att odlarna rengör knölarna och sorterar dem efter storlek, för att sedan förvara dem över sommaren tills de återigen planteras. Enligt Cardone m.fl., är den optimala temperaturen för förvaring runt 23–27 grader Celsius, under nittio till 150-dagar. Detta ger rikligast blomning (2020). Gräver man inte upp knölarna och delar dem efter några år kan det få flera negativa följder. Då sidoknölarna växer ovanpå moderknölen (Capon 2022; Skinner m.fl., 2021) kommer plantorna närmre och närmre jordytan (Skinner m.fl., 2021) vilket i sin tur, kanske särskilt i det svenska klimatet, medför risker för skador på knölarna vid kallt väder.

Samtliga saffransodlare berättar om att de tagit upp knölna efter ett visst antal år. Detta sker oftast i början på saffranskrokusens viloperiod, under juni-juli, när bladen vissnat ned (K. Berglund). Petter och Mathilda berättar att man måste gräva upp dem emellanåt, man kan se tendenser till att det blir väldigt trångt– i och med att de delar sig hela tiden blir de fler och fler och mindre och mindre eftersom de får mindre plats. (P. Karlsson och M. Åberg). De tecken som syntes i Mathildas odling var bland annat tätt sittande och långa blad- ”...*det var hur tjockt som helst...man kunde nästan inte sätta ner spaden utan att man hade sönder massa knölar.*” (M. Åberg) Petter har tagit upp sina knölar vart femte år, Inger efter fyra år, Mathilda efter fyra–fem år och Karl på Österlensaffran vart tredje år.

Matilda hade bestämt sig för att ta lite semester från trädgårdsskötsel företaget under säsongen då det är ett väldigt krävande och intensivt arbete, och att under den tiden passa på att dela sin saffransodling. ”...*jag kunde inte drömma om hur tidsödande det var...*” berättar hon. Det som skulle ha varit semester blev i stället två veckor av att gräva och gräva. Till slut blev hela familjen inringd för att hjälpas åt med arbetet. Saffranskrokusens förmåga att föröka sig vegetativt är stor och i slutändan stod hon med fler knölar än som fick plats i den nya, utökade odlingsytan. Från att ha börjat med ungefär 3500 knölar hade hon nu tiotusentals knölar i varierande storlek att ta hand om. Många använde hon till att fylla luckor i trädgården med, blomningen i oktober-november är ju bra för pollinatörer som fortfarande letar efter mat. En hel del sålde hon och ändå blev några kvar (M. Åberg).

När knölna tas upp passar saffransodlarna på att rengöra dem, inventera och sortera för att senare sätta dem på nytt eller sälja av (M. Åberg & K. Berglund). Knölna sorteras ofta utifrån storlek, Anja sorterar sina knölar i tre olika storlekar med hjälp av en egenbyggd harpa, de minsta planterar hon inte (A. Sauhula). Beroende på vilken omkrets knölna har ger de olika mycket skörd. En knöl med 12 cm omkrets kan få tre blommor, men de måste minst ha en omkrets på 7–8 cm för att de ska blomma och ge skörd överhuvudtaget berättar Karl. De knölar som mäter 5–6 cm i omkrets kommer de till sensommaren 2026 att plantera på ett eget fält för att se om de växer till sig till året därpå. I början av sin verksamhet arbetade Österlensaffran inte med att systematiskt sortera knölna, det är något de lärt sig med åren (K. Berglund).



Karl berättar att de väntar med att plantera saffransknölna till sensommaren. Förvaringen av knölna över sommaren sker i ett rum med en temperatur på 30 grader Celsius. Antingen förvaras de här i Sverige, eller så skickar de dem till Holland för att förvara dem där. Karl berättar att man har odlat saffran sedan 1600-talet i Holland, de sitter på mycket kunskap och har utvecklat tekniker som funkar (K. Berglund). Anja sommarförvarar sina knölar i luftiga plastbackar som sedan staplas på varandra. Backarna står ute om det inte är för fuktigt och regnigt, då får de flytta in i boningshuset. De får inte stå för fuktigt, då finns det risk för att de ruttnar, berättar hon (A. Sauhula). När Mathilda tar upp sina knölar förvarar hon dem torrt och mörkt under en månad, ibland längre tid, innan hon planterar dem igen. De är otroligt tåliga, berättar hon (M. Åberg).

Plantering

Saffransknölen trivs bäst i väl-dränerad jord, Karl berättar att de har provat att plantera dem i lite olika typer av jordar. *”Vi vet att det går jättefint att sätta knölna i lerjord och sedan skörda dem, men när det blir vinter och kallt är risken att de förmultnar övervägande. Så vi har testat att odla i lerjord men det skulle jag inte rekommendera.”* (K. Berglund).

Det är under sensommaren saffransknölna, *figur 5*, planteras ut på friland, vanligtvis i augusti-september. Tidpunkten har betydelse för när skördetiden sedan infaller (A. Sauhula & K. Berglund). Generellt sker planteringen för hand eller med redskap och maskiner likt de man använder för att sätta potatis eller lök (Cardone m.fl., 2020). Knölna kan planteras på olika djup. Sätter man dem djupt kan man skydda dem från kyla om vintern och värme om sommaren, men ett djup på mer än 17 centimeter kan påverka både mängden saffransskörd och tillväxt av sidoknölar till det sämre (Skinner, Parker & Galehgalabbahani, 2021).

Anja och Mathilda planterar sina knölar för hand, se *figur 6* (A. Sauhula, & M. Åberg,). Mathilda upplever att planteringen var en mer omständlig process än hon tidigare hade trott (M. Åberg). Karl berättar att de på Österlensaffran har testat lite olika metoder vid planteringen av saffranskrokusen. Från första början skedde planteringen för hand, senare har de jobbat med en egen ombyggd maskin och nu senast med hjälp av en holländsk sättningsmaskin. *”I stället för att det tog fem personer, tolv timmar, hundratusen knölar, satte vi 1,2 miljoner knölar på tre personer och en och en halv dag... deras sättningsmaskin var ju tiotusen gånger bättre än den vi haft tidigare, så den kommer vi att nyttja i framtiden.”* (K. Berglund).



Figur 5. Saffransknölar på väg att planteras. Fotografi av A. Sauhula, u.å.

Anja planterar knölarna på ett djup av 10–15 centimeter med tio centimeters mellanrum (A. Sauhula). Mathilda planterar på ett ungefär tio centimeters djup. Mellan knölarna är det ungefär fem centimeter och mellan raderna ca 20 cm. Knölarna sätter hon ganska tätt eftersom det triggar blomningen på ett bra sätt, menar hon (M. Åberg).



Figur 6. Plantering av saffransknölar. Fotografi av A. Sauhula, u.å.

Efter att hon grävt upp saffransknölar från den första odlingsytan fick de en ny, större yta att växa på. Jorden de flyttades till är mer sandig än den förra, ”Då brukar man ju tänka att sandiga jordar torkar upp, men det finns sandjordar som håller fukt ganska bra och den här gör det, så den var kanske inte optimal för saffran trots allt. Jag tänker att någon dag behöver jag flytta odlingen igen och då får jag använda den här jorden till mina grönsaker.” (M. Åberg).

G ö d s l i n g

Det är vanligt förekommande att saffransodlare gödslar saffransodlingen i någon form men med vad och på vilket vis är olika (Cardone m.fl., 2020).

Inger gödslade inte odlingen något (I. Von Corswant). Petter på Dalsbergs saffran gödslar saffransodlingen med hästgödsel från egna hästar (P. Karlsson) medan Mathilda Åberg använder sig av benmjöl– hon har provat att gödsla med kogödsel, men kommit fram till att det fungerar bäst att få ned benmjölet i hennes tätt sittande rader. Det är efter skörden om senhösten Mathilda sprider benmjölet i bäddarna, när hon vet att det är regn på gång. *”Och så brukar de få lite på våren när marken är lite mottaglig... det är ingen idé att ge dem något för sent, då kommer det bara rinna rakt igenom i stället.”* (M. Åberg). Anja har gjort lite olika med gödslingen av odlingen. Ibland har hon gett saffranskrokusarna lite gödsel, något år lite konstgödsel och ett annat år ingenting. (A. Sauhula). Karl berättar att de använder sig av gröngödsling. Efter att saffranskrokusarnas blad vissnat ned, under maj- juni, tar de upp knölna, detta sker ungefär vart tredje år. Klöver eller annan gröngödsling sås in på odlingsytan och innan det är dags att plantera knölna igen vänds klöverner och blir som en kompostering på plats, vilken tillför näring till jorden direkt. Ogräset har svårt att få fäste och knölna får näring lagom tills de planteras ned igen (K. Berglund).

O g r ä s b e k ä m p n i n g

Om sommaren ligger saffranskrokusen i vila, bladen har vissnat ned och odlingsytan består praktiskt taget av endast bar jord. Ogräsfrön groor och ta fäste utan någon större konkurrens. De flesta saffransodlarna berättar om att ogräsbekämpningen utan tvekan är det som är mest arbetskrävande och tar mest tid med odlingen. Då odlingen i de flesta fall inte tas upp varje år finns det risk för att både ett- och fleråriga ogräs tar fäste. Ingen av saffransodlarna jobbar heller med någon form av bekämpningsmedel, vilket gör att rensningen kräver mer av odlarna. *”Vi har ju valt att odla ekologiskt från början och det är betydligt mer utmanande, men jag känner att, om vi ska göra det så vill jag göra det ordentligt.”* säger Karl. Petter berättar att de på Dalsbergs saffran odlar ekologiskt men utan certifiering. Att bespruta eller tillsätta något kemiskt i odlingen för att bekämpa ogräset är inte heller något alternativ för Anja, Inger eller Mathilda.



Österlensaffrans strategi med att så in gröngödsling under tiden knölarna är ur jorden, vilket infaller ungefär vart tredje år, ser de som, förutom att hålla marken bevuxen och att odla sin egen växtnäring, en effektiv metod för att hålla ogräset ur vägen. De år saffransknölarna sitter kvar på fältet har de tidigare skött ogrärensningen för hand. I början jobbade de också manuellt, men i takt med att odlingen har vuxit är det i princip otänkbart att gå och rensa för hand numera, säger Karl. Även här har bäddarna anpassats något för att kunna köra med en harv mellan raderna. Ett av de första åren, när odlingen var på en halv hektar och knölarna fick sitta kvar över sommaren berättar Karl att han hade ”... några hundra timmar på fältet. Det är liksom femtusen tistlar och några tusen vallmor. När man var klar på ena sidan började det växa igen på andra sidan.” (K. Berglund).

Anja har inför sommaren 2026 införskaffat en fräs till gårdens traktor, tidigare har rensningen skötts för hand och förhoppningsvis ska den underlätta rensningen för henne.

Matilda berättar att mängden ogräs oftast inte är något stort problem, tack vare det varma och torra klimatet. Att rensa ett par gånger om året brukar räcka, men det är nog så krävande om man rensar för hand. Undantaget var förra året, 2025. På grund av en regnig sommar blev ogrästrycket i Mathildas odling ovanligt högt och rensningen är slitig för händerna. Till sommaren 2026 ska hon prova att täcka odlingen med en rejäl nedbrytbar ogräsduk eftersom arbetet med ogrärensningen är slitigt och hon vill undvika en liknande situation i år (M. Åberg).

Petter berättar att han sköter ogräsbekämpningen med traktor och att det därför inte är så arbetskrävande för honom i odlingen, men det är fortfarande ett av de moment som tar mest tid. Han ogräsbekämpar saffransodlingen en månad innan saffranets uppkomst, men ganska intensivt under den perioden. Detta gör han dels för att minska arbetsinsatserna, men främst för att gynna jordens struktur och allt som lever i den. Han berättar att, håller man jorden svart, bar, får man inget som förmultnar och bryts ner. ”*En frisk, näringsrik och väldränerad jord som samtidigt håller fukten får man genom biologisk mångfald.*” Petter menar att det handlar om att mata alla levande organismer som lever i jorden– hjälper vi dem hjälper de oss att göra jorden bra och därför får ogräset fritt spelrum på fältet under vår och sommar. Knölarna är i vila och att ogräset växer där under den perioden ser han inte som något bekymmer, *figur 7* (P. Karlsson).





Figur 7. Petters ser inte ogräset som något bekymmer under tiden saffransknölarna är i vila. Fotografi av P. Karlsson, u.å.

B e v a t t n i n g

Saffransknölen är inte i ett så stort behov av bevattning och kan ses som torktålig (Cardone m.fl., 2020). Särskilt under sommarmånaderna, då knölen är i vila, behöver den ingen bevattning (Skinner, Parker & Galegholabbbehani, 2016). Enligt Munjid m.fl. (2025) är vårregn fördelaktigt för saffransknölens vegetativa tillväxt.

Inger von Corswant berättar att hon inte vattnade något under sina år med odlingen och Mathilda berättar att hon brukade vattna odlingen men har slutat med det. ”... *nu varken hinner eller orkar jag så odlingen får liksom klara sig på de premisser som det är här.*”, berättar hon. (M. Åberg).

Petter nämner att bevattning inte är något som krävs egentligen, men han nämner att torra vårar kan vara ett undantag. Då kan man vattna lite för att maximera skörden eftersom det är då knölarna bildar sina sidoknölar (P. Karlsson). Under april– maj är det viktigt att ”...*det kommer 10 millimeter vatten, antingen från moder jord eller att man tillsätter bevattning. Det är då de växer till och delar sig...*”. Berättar Karl. Anja ger knölarna vatten precis när saffranskrokusens blad vissnat ner och upplever att det har gett ett gott resultat (A. Sauhula).

V ä x t s k y d d

Det är vanligt att växter drabbas av olika typer av sjukdomar och angrepp av andra slag. Svampen *Fusarium oxysporum* är den mest destruktiva växtsjukdomen som drabbar saffranskrokusen och angreppet kan orsaka stor förlust av plantor, och då även skörd (Palmero m.fl., 2014). De främsta tecknen på att plantorna är under angrepp av svampen visar sig under blomsättningen och karakteriseras av en vissnad planta och förruttnad knöl. (Caligiore-Gei m.fl., 2023). Svampen överlever som mycel i angripna knölar och i jorden (Palmero m.fl., 2014). I Sverige har ingen undersökning om detta gjorts.

Karl och Mathilda berättar att det vet om att det är vanligt med svampangrepp på knölar, men har inga egna erfarenheter av det. Däremot berättar Mathilda om att hon har problem i någon bädd där saffranskrokusarna inte riktigt vill ta sig. Hon har försökt stödplantera in nya knölar på ytan, men det är något som de inte riktigt trivs med just där (M. Åberg). Anja och Petter har hittills inte upptäckt några sjukdomar på sina knölar. (A. Sauhula & P. Karlsson).

För Inger von Corswant tog myrorna över odlingen till slut, men innan dess upplevde hon inte att de drabbades av några sjukdomar eller skadegörare. På Gotland finns det myror överallt eftersom det är så torrt berättar Mathilda. Det är än så länge inget problem i hennes odling dock (M. Åberg).

Vid delningen är Karl och Mathilda uppmärksamma på avvikelser på knölar. Karl tror att de minimerar risken när de tar upp knölar från år till år, de har knölar på samma odlingsyta i max tre år innan de flyttar hela odlingen. Sitter knölar på samma odlingsyta under många år tror han att det finns större risk för att de ska drabbas, vilket också är anledningen till att de endast odlar på samma yta under högst tre år (K. Berglund).

V ä d e r

En av de största utmaningarna med att odla saffran i Sverige är att vädret är så oberäkneligt, även i zon 1 i Skåne (K. Berglund).

”Sätter du knölarna i augusti får du liksom solen.” Skörden och skördetiden skiljer sig åt beroende på när, och om, knölarna planteras under sensommaren, och hur vädret ter sig, menar Karl. *”Man skulle också kunna säga att en hel vecka i september ger lika mycket energi som den totala energin man får från solen under hela oktober, och hela november är som en vecka i oktober.”* Karl upplever att solen under sensommaren/början på hösten, ger fler och längre pistiller, det är som att det blir större volym på skörden. (K. Berglund).

Anja dokumenterar skiftningarna i vädret noggrant varje dag och summerar hur månaderna har sett ut. Framför allt, har hon märkt, att våren inte får vara alldeles för torr, ibland kan man behöva vattna litegrann för att knölarna ska få en fin sättning av sidoknölar (A. Sauhula).

Samtliga saffransodlare nämner att det ska bli intressant att se hur saffransknölarna har klarat sig under den senaste vintern, 2025/26. Det har varit ovanligt ihållande kallt på flera håll i landet, *figur 8.* *”Skörden i höstas var inte sådär jättebra och jag tror att det beror på att det var lite för kallt och fuktigt mot hur det brukar vara. Sen blir ju den här vintern väldigt intressant. Först var ju hösten ganska lång och blöt och sen nu är det ju fruktansvärt kallt för att vara här. Vi brukar inte ha så här kallt såhär länge och vi har ingen snö som isolerar. Det ska bli jätteintressant att se hur saffranet återhämtar sig efter den här långa och kalla perioden.”*, berättar Mathilda. (M. Åberg).



Figur 8. Saffransodlingen under vinterhalvåret. Fotograf av A. Sauhula, u.å.



Figur 9. Saffranskrokusar redo att skördas. Fotografi av K. Berglund, u.å.

S k ö r d

Saffransblommorna plockas för hand, tidigt om morgonen innan de gått i full blom, för att kvaliteten på märkesflikarna inte ska försämrats, *figur 9*. Enligt Cardone m.fl., (2020), som i sin artikel beskriver förhållandena i flera saffransodlande länder, *Italien, Grekland, Spanien, Afghanistan, Iran och Indien*, skördar man 1000 blommor på omkring en timme, och separationen av märkesflikarna från resten av pistillen tar runt ytterligare två timmar. Separation och torkning av märkesflikarna sker direkt efter skörden av blomman.

Exakt när skördetiden infaller under hösten hos de svenska odlarna beror lite på när knölna är planterade under sensommaren, eller om de suttit kvar i jorden hela året. Att blomningen infaller sent på året gör att det passar ganska bra in med annan typ av odling– när allt annat är färdigskördat börjar saffranets skördesäsong (A. Sauhula). Precis så tänkte Mathilda innan hon köpte sina saffransknölar– odlingsäsongen är slut och saffranet skulle bli ett fint komplement till företaget. Men, har man ett trädgårdsskötsel företag på Gotland är säsongen inte alls slut i oktober. Det är fortfarande ett intensivt arbete med både plantering och skötsel, så skörden av blommorna blir bara ytterligare ett arbete under senhösten (M. Åberg).



Figur 10. "Knoppiga" saffransblommor. Fotografi av M. Åberg, u.å.

Under skördetiden plockar man alla blommor i alla stadier, berättar Mathilda, de kommer upp och slår ut fort, samtidigt som hon berättar att ljus bryter ned ämnena i pistillen, vilket innebär att man helst plockar dem innan de slagit ut. Anja plockar också blommorna när de just tittat

upp, precis innan de slår ut. ”De säger att man ska plocka dem när de är sådär knoppiga eftersom det skyddar pistillen...det är då man får den bästa kvaliteten.” (A. Sauhula), figur 10. Under blomningen måste man plocka vara ute och plocka varje dag (M. Åberg).

Dessutom har hon lärt sig att odlingsbäddarna inte får vara för breda. Under skörden är man ute varje dag i ungefär fyra veckor och när man plockar för hand tar det mycket på ländryggen. När hon flyttade odlingen gjorde hon om bäddarna så de skulle vara lite mer hanterliga. Det är smala gångar mellan bäddarna, och själva odlingsbäddarna är 60–70 cm breda. ”Då når man utan problem, då kan jag gå i en gång och plocka på båda sidorna och i nästa gång och plocka båda sidorna.”. Blommorna lägger hon i en korg, vars kanter är tillräckligt höga för att de inte ska blåsa i väg (M. Åberg).

Österlensaffran skördar numera endast autonomt med deras saffransrobotar. Tidigare år har de anställt tio personer som har jobbat, men från och med i år, 2026, kommer skörden skötas av robotar (K. Berglund).

Inger berättar att skörden blev något av en familjeangelägenhet. ”Att plocka saffranet var inte något hårt arbete, det är ju fint pyssel. Vi var hela familjen ibland och alla hjälptes åt. Det var ett ganska trevligt sätt att umgås.” (I. Von Corswant).

Efter att man har skördat saffransblomman följer ett moment där man separerar märkesflikarna från resten av pistillen. Låter man mer än bara märkesfliken vara kvar anses kvaliteten på slutprodukten vara lägre. Själva separationen kan göras för hand eller mekaniskt (Cardone m.fl., 2020). Anja och Petter ser separationen som det mest tidskrävande momentet, förutom ogräsrensningen. ”Det är ju många blommor som ska plockas varje dag, men det går relativt snabbt att plocka dem...”, i jämförelse med att med att separera märkena från pistillerna, det tar tre gånger så mycket tid, tycker Anja. Att utveckla metoder för hur man kan separera märkena från pistillen så effektivt som möjligt är en ständigt pågående process för Dalsbergs saffran, berättar Petter, och det är lite av en hemlighet hur de går till väga (A. Sauhula & P. Karlsson). När Mathilda har tagit in skörden lägger hon blommorna på hushållspapper. Den översta delen på pistillen, de tre märkesflikarna, klipper hon bort med en sax, figur 11. För att säkerställa så god hygien som möjligt använder hon handskar och har ett särskilt rörelsemönster för att hindra jord från att spillas på skörden. (M. Åberg). Metoden

som Österlensaffran använder sig av för att separera märkesflikarna från pistillen har de patenterat (K. Berglund).

Karl berättar att skörden skiljer sig från år till år, inte bara på grund av väderförutsättningar, utan också beroende på hur länge knölarna suttit i jorden. År ett får man en mindre skörd än år två och tre, där man kan räkna med åtminstone en tredubblad skörd, eftersom knölarna förökar sig. År ett uppskattar han att man kan få ut en skörd på 3–6 kilo torkat saffran på en hektar. År två ungefär 6–12 kilo och år tre 20–25 kilo (K. Berglund).

Mathilda berättar att odlingen blommade mer än någonsin 2024, då ”...fullständigt exploderade den där odlingen. Då måste jag erkänna att jag var lite trött på att plocka, pilla, plocka och pilla på dem.” (M. Åberg).



Figur 11. Mathilda tar hjälp av en sax vid separationen av märkesflikarna från resten av pistillen.

T o r k n i n g

Efter skörd och separering följer ett moment där saffranskrokusens märkesflikar torkas, för att öka dess hållbarhet, (Cardone m.fl., 2020) undvika att det möglar och för att framhäva dess smak (Ghalegolabbehbahani m.fl., 2021). Vid torkningen av märkesflikarna förlorar de 80% av sin vikt. Hur torkningen går till och på vilka temperaturer skiljer sig mellan odlarna (Cardone m.fl., 2020). Att saffranets smak förhöjs efter en månads förvaring (det odlarna senare i avsnittet kallar för mognad) har enligt saffransnätverket i Vermont rapporterats in, men de har inga vetenskapliga belägg för att visa på att det stämmer (Ghalegolabbehbahani m.fl., 2021). Torkningsmetoder skiljer sig mellan odlare världen över.

Anja torkar sitt saffran i en svamptork, där blir det skonsamt torkat. Har hon en större mängd saffran använder hon i stället ugnen, men hon tycker ändå att man kan kontrollera värmen bäst i svamptorcken (A. Sauhula).



Första året torkade Mathilda saffranet på alldeles för svag värme och hon upptäckte att det behövde ligga till sig under en lång tid efteråt eftersom den inte var färdigtorkad. En annan skörd torkade Mathilda för hårt och det blev inte bra, den tappade jättemycket smak. Hon berättar att, nu finns flera studier på vilka temperaturer som frigör eller lyfter de olika ämnena, olika temperaturer ger dominans till smak, färg och doft. För Mathilda är det viktigast att lyfta fram smaken i saffranet. Torkningen sker i en liten ugn, inköpt för just saffranet. Tiden i ugnen beror på hur mycket saffran som torkas åt gången, men temperaturen ställer hon in på 70–90 grader Celsius (M. Åberg).

Karl berättar att de torkar sitt saffran i en kontrollerad miljö för att säkerställa att smak och kvalitet så gott som alltid blir densamma. ” *Vi vet att sätter vi in hundra gram otorkade pistiller har vi en metod, värme och tid som gör att vi vet hur mycket vi får ut efter en viss tid.* ”. De har testat många olika metoder för torkning innan de hittat till det som känns rätt för tillfället (K. Berglund).

Hur man, genom en period av mognad, får fram den högsta smaken av sitt saffran är något Mathilda har lärt sig med åren som saffransodlare. De första åren gjorde hon, enligt sig själv, misstaget att sälja saffranet direkt efter att hon hade torkat det. Färgen var där, men det andra var inte klart, smaken hade ännu inte nått sin fulla potential. Man måste vänta till våren, säger hon (M. Åberg). Efter torkningen låter även Anja sitt saffran mogna, i ungefär en månad för att smaken ska komma till sin rätt. Skördar man under hösten blir saffranet färdigt lagom till jul. Kanske är det därför saffranet har blivit en julkrydda, spekulerar hon (A. Sauhula). Karl berättar att de på Österlensaffran låter inte saffranet mogna innan det går till försäljning och upplever att färgen är mer potent ju färskare den är. (K. Berglund).

De flesta saffransodlarna tar inte tillvara på saffranskrokusens kronblad vid skörden av märkesflikarna, de får gå tillbaka till jorden— undantaget är Österlensaffran. Karl berättar att de har gjort lite olika med sina blomblad. En livsmedelsgrossist för restauranger och storkök har köpt in kronblad från dem som de sedan torkat och sålt vidare till restauranger och mathantverkare. ” *Vi har också tidigare jobbat med bagare för att försöka se hur man kan använda hela produktionen, på ett kilo blir det 200 000 blommor som annars inte nyttjas, då går de tillbaka till marken, men hur kan man göra det helt cirkulärt?* ” Han berättar vidare att de skickat 10 000 blommor till Köpenhamn, till ett kondis och bageri i Göteborg, och till en



framstående restaurang uppe i sälen. Leveransen av blombladen sker dock fortfarande enligt honom själv i liten skala (K. Berglund).

K v a l i t e t

Saffranets kvalitet kan avgöras genom en ISO-standard; ISO 3632–1:2025 (Svenska institutet för standarder, u.å.). Saffranet delas in i kategorier, vilka avgörs av olika parametrar; vilka delar av växten som återfinns i kryddan– ju större del av hela pistillen som använts, desto sämre kvalitet, till exempel (Cardone m.fl., 2020).

”Jag har gjort så att i stället för att jag ska säga att det är bra eller dåligt så har vi jobbat med allt från Kadeau till Noma, Daniel Berlin, Frö, världens bästa restauranger, för att de ska kunna testa det i stället för att jag ska säga att det är bra.”, berättar Karl. Det importerade saffranet är ofta utspätt eller fuskat med på annat vis. Han berättar om en kund som brukar köpa ekologisk saffran från något annat land och när de lägger det i vanligt vatten färgar det av sig och blir gult på en sekund. Karls saffran tar en stund innan det färgar av sig och det beror på att de inte färgar in det. Petter upplever att svenskodlat saffran håller väldigt hög kvalitet, och kopplar det till att det fuskas mycket med saffran, till exempel genom att blanda ut kryddan med gurkmeja. Självklart finns det bra saffran av fin kvalitet att köpa från andra länder med, bara det är rent saffran säger Karl. Han berättar också att de på Österlensaffran skickar i väg sitt saffran till ett institut som gör en analys av saffranet för att de ska kunna få reda på exakt vad det innehåller. Detta gör också att kryddan går att spåra till den exakta växtplatsen, vilket är en kvalitetsstämpel enligt Karl. Det är odlat och packat i Skåne (K. Berglund).

På Österlensaffrans hemsida kan vi läsa om vilka mathantverkare som använder eller har använt deras saffran. Här nämns flera framstående svenska och danska mathantverkare som har ett engagemang för hantverk och lokalproducerade råvaror (Österlensaffran, 2026).

När man har fått till det bra är det skillnad på det importerade och egenodlade saffranet tycker Mathilda. Det är dels skörden som har betydelse, men också hur stor del av pistillen som får åka med i torkningen, själva torkningen i sig och förvaringen efter torkningen som är mest betydande för hur det slutgiltiga resultatet blir (M. Åberg).



Möjligheter och utmaningar

Med att vara odlare i Sverige följer både möjligheter och utmaningar, inte minst som saffransodlare. Odlarna lyfter särskilt några aspekter; efterfrågan på lokalproducerat är stor och odlingen kan vara ett bra komplement i småskaliga odlares odlingssystem. Det är samtidigt svårt att göra saffransodling lönsam i Sverige och vädret är oberäkneligt.

Saffranet är kanske en av världens svåraste grödor att skörda på annat vis än för hand, och Karl berättar att det var kanske där hans intresse för just saffransodlingen kom till. Saffran har skördats på samma sätt i minst 3500 år menar han, och det har lett till att han ville undersöka det mer– hur odlar man saffran på ett effektivt sätt i Sverige? Från start började de utveckla en robot som kan skörda saffran. Karl tror att lantbruket kommer att behöva en revolution om vi ska kunna föda världens befolkning 2050– *”Kan vi lyckas med världens svåraste gröda så är vi i ett teknikskifte som är intressant faktiskt.”*, säger Karl.

Samtliga saffransodlare berättar om att saffransodlingen inte är lönsam i förhållande till arbetsinsatsen. Mathilda nämner flera gånger att hon inte tjänar några pengar på att odla saffranet som det ser ut just nu, för henne är det *”...fullständigt irrationellt företagsekonomiskt att hålla på med det här.”*. Däremot ser hon det som ett sätt att marknadsföra sitt trädgårdsföretag genom att vara ute och möta potentiella kunder när hon står på marknader och säljer sitt saffran (M. Åberg).

Att det är omöjligt att göra saffransodlingen lönsam i Sverige, om man inte utvecklar teknik för den, är väldigt positivt tänker Karl. *”...det har ju liksom tvingat oss att jobba väldigt mycket på den biten, vi har ju inte slavarbete i Sverige och det tycker jag är bra, det är en fördel. Det är en nackdel om du vill konkurrera med annan produktion av saffran. Men det har vi ju vetat om från början så det var ju bara ett faktum.”* (K. Berglund). Karl berättar att de för tillfället inte tjänar på att skörda saffranet. Allt de plockar är dyrare än de kan sälja det för. Odlingen är just nu kanske mer ett sätt för företaget att undersöka marknaden.

Mathilda tänker att ekologiska produkter nog har tappat ganska mycket mark de senaste åren, men både hon, Petter och Karl ser att det fortfarande finns ett stort intresse för lokalproducerat. *”Det är något med samhällsklimatet, tonläget är så annorlunda. Det känns*



som att vi lämnar hållbarhetsfrågorna bakom oss och bara går in i bestraffning och kontroller, vilket bidrar till att åsidosätta den frågan lite.” (M. Åberg).

Mathilda tror att orsaken till att man börjat odla saffran i Sverige just nu hänger ihop med det allmänna uppsvinget av svensk primärproduktion. Då hon också har jordbruksperspektivet som agronom och har jobbat med livsmedelsproduktionsfrågor i många år har hon sett hur inställningen ändrats i Sverige kring mat. I och med att sinnet har öppnats hos folk tror jag också att det har gjort att odlare liksom vågar mer. Utbudet av gårdsbutiker är helt annat än det var för 20–30 år sedan. *”Det var ju ingen som tänkte att man kunde åka hem till en lantbrukare och köpa mat, och idag köar folk för att få köpa mat hos någon liten ekologisk grönsaksodlare eller så. Jag tror att det är det faktiskt, det finns en nyfikenhet och en annan syn på vart maten kommer ifrån, det där hantverksmässiga.”* Däremot har det ekologiska tappat ganska mycket mark de senaste åren upplever hon (M. Åberg).

Anja kopplar bland annat klimatförändringarna till att man börjat odla saffran mer i Sverige. Hon likställer saffransodlingen med de många vinodlingar som numer finns i Skåne. (A. Sauhula).

Karl ser den oberäknliga aspekten i odlingen som en stor utmaning. *”Jag tror att det var 2023 när vi hade 65 dagar med sol på Österlen, allting blommade och det var helt fantastiskt. År 2018 var världens enklaste år att odla, i år var det katastrof med regn och snö. Vädret är en faktor som är svår att förutspå.”* Det finns dock inget hinder som Karl inte är villig att tackla. Det oförutsägbara går att riskminimera genom att ha odling på flera olika platser. (K. Berglund). Fördelen med saffransodlingen tycker Mathilda är att det går att odla här, om man har rätt betingelser, den är inte så exotisk som hon tror att vi tror (M. Åberg).

Anja ser flera fördelar och möjligheter med att odla saffran i Sverige. Saffransodlingen har sin högsäsong när allt annat är färdigskördat, vilket innebär att all tid kan läggas på att skörda och torka saffranet. Det krävs inte heller så stora arealer för att man ska få ihop en okej skörd, *”Det är ju inte som potatisodling som kräver flera hektar... ”.* Det kräver inte heller så mycket yta när man ska förvara knölarna över sommaren, *”...nu när jag grävde upp dem så hade jag dem i mina backar bara, som jag staplade, det tar ju inte så stor golvyta heller.”*

Och, när man ska lagra saffranet förvaras det i glasburkar som inte heller tar så mycket plats (A. Sauhula).

Saffransodlarna har olika tankar kring framtiden för deras odlingar. De jobbar i olika skala, har olika typer av verksamheter men är också på olika platser i livet. Mathilda berättar att saffransodlingen just nu är ett så pass krävande arbete att hon funderar på om hon ska fortsätta med det eller inte (M. Åberg). Petter ser en ljus framtid för Dalsbergs saffran, de börjar komma ut på marknaden mer och folk får mer och mer upp ögonen för lokalproducerat saffran, berättar han. Det finns för tillfället inga planer på att expandera odlingen, utan de vill hålla det i en mindre skala för att fortsatt kunna ha det lite mer personligt och full koll på odlingen (P. Karlsson).

Karl hoppas på ett framtida samarbete med flera, ett tio-tjugotal, lantbrukare i Skåne ”...så står de för kompetensen kring odling och vi för ett utbyte med teknikutveckling. I början odlade vi i liten skala, jag och Johannes... När det blev större och större blev det svårt att ta hand om det så då började vi odla tillsammans med olika lantbrukare där vi kontraktsodlar, vi arrenderar mark och de får betalt för att sköta om marken...Man får ju hitta bra partners, vi kommer inte själva kanske äga och odla hundra hektar men jobba mer med kontraktsodlare...” Han tror dock aldrig att vi kommer att bli självförsörjande på saffran här. Det kommer finnas plats för både importerad saffran och inhemsk saffran, menar han. (K. Berglund).

Anja har byggt upp en liten kundkrets som kommer tillbaka från år till år. Hennes upplevelse är att folk reagerar med förundran, nästan misstro, över att saffranet är odlat i Sverige.

Karl har framtiden utstakad för Österlensaffran och efterfrågan är i nuläget mycket större än de kan möta upp. Kadeau, den danska restaurangen med tre Michelinstjärnor, har en egen köksträdgård som förser de två restaurangerna med färska örter, frukt, grönt och honung (Kadeau, 2026), men saffranet importerar de från Österlen. På Österlensaffrans hemsida kan man läsa ett citat från köksmästare Kyumin Hahn som prisar den lokalproducerade råvarans kvalitet. Han berömmar även deras omsorg för jorden, klimatet och den sociala transparensen i arbetet (Österlensaffran, 2026).



Nu är Österlensaffrans odling hållbar socialt och miljömässigt, nästa steg är att lösa det finansiellt för att det ska bli hållbart på alla plan. I takt med utvecklingen/optimeringen av robotarna utökar de odlingsytan. Idag säljer Österlensaffran sitt saffran för mer än vad som är rimligt, även för världens bästa restauranger att betala i längden, berättar Karl.

”Jag tror att saffransodlingen i Sverige kommer att växa i småskalighet.”, berättar Mathilda. Hon menar att odlingen av kryddan kommer att vara som ett komplement i småskaliga odlares odlingssystem. *” Jag tror att vi generellt blir bättre på att utveckla och bevara perenna grödor och då skulle saffran passa väldigt väl in.”* Dock förblir saffransodlingen en nisch, även om tekniken skulle gå framåt tror hon att det skulle bli för dyrt och att marknaden är för specialiserad. Det kommer nog dröja innan tekniken blir tillgänglig för småskaliga odlare med få resurser (M. Åberg).

I Sverige finns inget nätverk mellan saffransodlare, åtminstone inget organiserat. Karl Berglund och Anja Sauhula har lite utbyte av varandra. Under hösten 2025 fick Österlensaffran inte så stor skörd som de räknat med och Anja fick sälja lite av sitt saffran till en av Karls kunder (A. Sauhula). Ett intresse för ett svenskt nätverk för saffransodlare finns dock. Mathilda Åberg tror att det skulle vara bra med ett nätverk där odlarna kan utbyta erfarenheter och stötta varandra. Däremot har universitetet i Vermont, USA, ett globalt nätverk för saffransodlare som hon är med i. De håller i digitala workshops och har tagit fram olika faktablad kring de olika delarna i odlingen och produktionen, vilket har varit hjälpsamt eftersom det inte finns så många att fråga här (M. Åberg). Det är alltid bra att ha ett nätverk, tycker Anja, eftersom det är en lite speciell gröda är det bra att få dela erfarenheter och få tips från andra (A. Sauhula).



”Det doftar ingenting när man går förbi saffransfältet, däremot doftar jag och mina döttrar under hela skördesäsongen, om jag tar bilen så bara osar vi saffran, allt luktar saffran. Folk runtomkring bara garvar, men jag känner det inte längre.”,(figur 12).

Karl Berglund





Figur 12. Det doftar ingenting när man går förbi saffransfältet i blom, berättar Karl. Fotografi av K. Berglund, u.å.

Diskussion

Jag vill börja diskussionen med att knyta an till mina teoretiska perspektiv. Jag nämner att hantverkskunskap och hantverk är centrala begrepp för uppsatsen därför att hantverket är förutsättningen för att saffranet ska kunna säljas i våra matbutiker. Det är saffranets biologiska betingelser som placerar saffranet i hantverket, inte tvärtom. Man skulle kunna gå så som långt att säga att den vägrar låta sig modifieras. Karl beskriver saffranet som världens svåraste gröda att skörda autonomt, och att komma fram till hur man ska gå till väga för att lyckas med det är också ett hantverk.

F y n d e n i d e g a m l a h a n d b ö c k e r n a

Syftet med litteraturstudien var att sätta in saffransodlingen idag i ett sammanhang, som en förlängning på den kulturhistoria som redan finns. Litteraturstudien visar på att saffranet inte bara varit en del av vår kulturhistoria utan också haft en slags odlingshistoria och svarar på den första frågeställningen; *Hur har saffranets odlingshistoria och användning sett ut i Sverige?* Det finns förstås fler historiska källor att gräva i för att hitta svar på frågeställningen, men undersökningen ger en översiktlig bild av en historia av saffranet i Sverige.

Schering Rosenhane tillsammans med Åke Rålamb står som författare till de tidigaste källorna jag hittat som berättar om att saffransodling var fullt möjlig att bedriva i Sverige, och detta skrev de under 1600-talets mitt. Det är anmärkningsvärt att Rosenhane inte nämner saffran som en av de växter som var nya för odling i landet. Kanske är det en ren tillfällighet att författaren valde att räkna upp vissa av dessa växter i listan för nyheter, eller också var saffran ingen nyhet. Namnet spelar också roll. I exemplet med potatisen, som man letade passande epitet för, eller kallade för olika saker i olika delar av landet, tyder på att det var en nyhet och språket kring den under uppbyggnad. I saffranets fall kan man kanske inte lista ut om det var nytt i odlingssammanhang med hjälp av vad man kallade det, då saffranet använts i Sverige långt innan 1600-talet i flera andra sammanhang. Som i fallet med Kammecker skulle även Schering kunna ha inspirerats av utländsk litteratur vilket också skulle kunna tala för att saffranet så självklart stod med i hans odlingsbeskrivning.

Kammecker är den av de tidiga trädgårdsboksherrarna som beskriver saffransodling mest utförligt av mina fynd i undersökningen, på hela sju sidor förklarar han hur man ska gå till väga. Odlingsbeskrivningen är förmodligen inspirerad av de engelska saffransodlarnas metoder. Kanske läste han i någon trädgårdsbok under sin vistelse i England om hur man odlar på bästa sätt, och beskrivningen vi kan läsa i hans bok kanske är lika mycket till honom själv som till läsaren. Det framgår inte om han sedan lyckades med saffransknölarna han tagit med sig hem, men att han *”ej uti detta åhr låtit dem bära några Blommor (fast de härligen upkommo och stodo öfver vinteren) i afseende at Rötterna skulle afvel av sig kasta, som skulle blifva native uti vår climat...”* (Kammecker 1731). Vi kan anta att han i alla fall provade.

I Kammeckers odlingsbeskrivning framgår inte saffranets växtnamn, vilket skulle kunna väcka misstanke kring om det verkligen är rätt sorts krokus han talar om. Det mesta tyder dock på att det är odling av *Crocus sativus* han beskriver, odlingsåret stämmer överens med saffranets och det är endast en viss del av växten som skördas. Inte minst hans influenser från tiden i England, som fortfarande bedrev saffransodling, om än på väg att försvinna vid tidpunkten, talar för detta.

Då Kammecker och de andra författarna, Rosenhane, Rålamb, Wennström och Müller, inte kan antas ha bedrivit yrkesmässig odling av saffran är deras kunskap om saffransodling i svenska förhållanden inte jämförbar med saffransodlarnas idag. De flesta nämner dock ungefär samma saker som odlarna också pratat om, saffranskrokusen vill ha väl-dränerad jord, stå i soligt läge och om hur blomman och själva kryddan ska skördas.

Kammecker påstår exempelvis att en hård jord är skadlig för saffranskrokusen— en god, frisk och lätt jord är att föredra, något som samtliga intervjuade saffransodlare också talar om. Karl berättar att de har provat att odla i lite olika jordar men att den sandiga, väl-dränerade jorden lämpar sig bäst för knölarnas överlevnad.

Kammecker jämför Skånes klimat med Englands eftersom de geografiskt har liknande breddgrader, och därför drar han slutsatsen att man, även om det tycks omöjligt, kan odla saffran i Sverige. Med det varmare klimatet skulle man kunna anta att man även kan odla saffran högre upp i landet med, även om det inte bara är värmen som avgör var saffranskrokusen trivs. Anja nämner vinodlingarna i södra Sverige som dykt upp de senare åren, som ännu ett exempel på en odling som kanske inte varit så stor i Sverige historiskt sett, och kopplar det till ett varmare klimat.

Saffransarbetare Erik Thunberg är och förblir ett mysterium. Vem var han och vad innebar det att vara saffransarbetare?



Saffransodlarna

Undersökningens andra frågeställning *Hur bedriver de svenska saffransodlarna sin odling idag, vilka utmaningar och möjligheter ser de?* besvaras i resultat del två där fem olika saffransodlare intervjuas. Där berättar de om hur de jobbar med sina odlingar, vilka lärdomar och erfarenheter de byggt upp under åren och delar med sig av tankar kring odlingen av saffran i Sverige. Trots att ingen av saffransodlarna riktigt ser lönsamhet i odlingen– de jobbar för en väldigt hög timpeng, väljer de flesta att fortsätta. De besitter ett beundransvärt engagemang och driv, och det är kanske det, tillsammans med nyfikenhet, som dragit dem till saffransodlingen från första början. De ser något som är värt mer än pengar.

De flesta saffransodlarna berättar i intervjuerna att de inte tar vara på saffranskrokusens kronblad, utöver att kompostera eller slänga dem. Karl berättar att Österlensaffran säljer en del av sina kronblad men enligt de själva i väldigt liten utsträckning än så länge. Vid skörd plockar odlarna in hela saffranskrokusens blomma, men det är bara det yttersta, märkesflikarna, på pistillen som tas tillvara. Används också kronbladen går det att få ut två produkter ur en skörd. Torkade och färska blommor, är ett vanligt dekorativt inslag och smaksättning i mat och bakverk och det finns förmodligen en marknad för det.

Mathildas tankar kring saffranskrokusen som ett komplement i småskaliga odlares odlingssystem är spännande. Även om jobbsäsongen inte är över för en egenföretagare med ett trädgårdsskötsel företag under saffransodlingens högsäsong, berättar Anja om att saffransodlingen passar bra in ur ett odlingsperspektiv eftersom allt annat, under saffransblomningen, är färdigskördat och har vissnat ned. Saffransodlingen skulle kunna vara ett till ben att stå på för småskaliga odlare och därmed förlänga deras odlingssäsong. Det är kanske just detta Mathilda menar när hon lyfter sina tankar kring att saffransodlingen kommer att växa i småskalighet.

Undersökningen visar på att arbetsmomenten i saffransodlingen består av samma delar, oavsett hur stor skala saffransodlarna jobbar i. Däremot har de olika förutsättningar för hur de jobbar med dessa moment. Jobbar man själv och för hand med sin saffransodling kanske man inte har möjlighet att ta upp och dela knölarna lika ofta som en som odlar på en större yta och har hjälp av maskiner, till exempel. Det kanske krävs en andra part för att förvara miljontals



knölar vid önskad temperatur över sommaren, medan en annan har plats för förvaringen hemmavid.

Det som kanske skiljer sig mest mellan odlarna är hur de torkar och i sin tur mognar eller inte mognar saffranet. Att saffranet bör torkas håller alla med om men vid vilken temperatur, om det är i ugn, svamptork eller på annat vis, och om kryddan får mogna eller inte innan den paketeras och säljs, är olika. Mathilda och Anja menar att det är stor skillnad i smak på saffran som fått mogna en period efter torkning, i jämförelse mot saffran som inte fått den mognadstiden. Karl nämner inte någon mognad utan berättar att färgen är mer potent ju färskare saffranet är. Universitetet i Vermont håller med Mathilda och Anja, men har inga vetenskapliga belägg för att det stämmer. Däremot finns det vetenskapliga belägg på att olika torktemperaturer har betydelse för vilket ämne i saffranet som blir mest framträdande.

Cardone m.fl. (2020) nämner att det finns skillnader i odlarnas torkningstekniker världen över, vissa torkar saffranet under flera timmar, andra under 15–20 minuter. Det verkar skilja sig nästan mellan varje saffransodlare. Man hittar tekniker som passar ens egen verksamhet bäst. Kanske är torkningsmetoden och mognaden varje odlares alldeles egna recept, som också definierar och ger den specifika saffransodlaren saffran dess unika smak.

Samtliga odlare nämner ogräshanteringen som ett av de mest krävande arbetsmomenten i saffransodlingen, något som det faktiskt inte skrivs så mycket om i de internationella källorna. Här skulle ett svenskt odlarnätverk vara ett sammanhang där odlarna kan utbyta erfarenheter av de olika metoder som de provar. Anja och fräsen, Mathilda och ogräsduken, Petter med traktorn och det biologiska mångfaldstänket och Österlensaffran med gröngödslingen. Saffransodlarna bygger upp en hantverkskunskap i odling av saffran i Sverige, tillsammans.

Ingen av saffransodlarna berättar om att de har haft angrepp av svamp på sina saffransknölar, vilket förvånar mig då det i den internationella forskningen beskrivs som det största växtskyddsproblemet för saffransodlingarna. Kan det vara så att det svenska klimatet hindrar svampens spridningsförmåga eller skadeverkan på knölarne? Delningen skulle kunna vara både ett sätt för svampen att föröka sig, men är kanske i Sverige en störning för svampen. Österlensaffran är noggranna med att förvara knölarne torrt och varmt– svamp trivs i fukt.

En annan anledning till att svampen inte verkar ha fått fäste här än skulle kunna vara att odlarna inte jobbar med bekämpningsmedel. Detta innebär, å ena sidan att knölarne inte



behandlas med svampförebyggande medel– och det skulle kunna vara en risk, men också att det är mer skonsamt för jordhälsan och dess mikroliv. Kanske finns svampens naturliga fiender i jordarna på Bjärehalvön, Österlen och på Gotland. Att odlingen inte bedrivits under hundratals år i Sverige är förmodligen den stora fördelen i sammanhanget. Tusentals år av odling lämnar spår, i hantverkskunskap, men också i jordtrötthet och växtsjukdomar, och i exemplet saffransodling är vi inte riktigt där än.

Vidare forskning och slutsats

Saffransodling har hittills inte forskats på i någon större utsträckning i Sverige. Hur det svenska klimatet påverkar saffranets kvalitet skulle kunna vara ett, bland många, ämnen för vidare forskning. Saffransodlarna i studien odlar i södra Sverige och på Gotland, hur skulle det fungera att odla saffran i mellersta och norra delarna av landet? Att undersöka vem saffransarbetare Erik Thunberg var, och få reda på vad det innebar att vara saffransarbetare är också ett ämne för vidare forskning. Framför allt att följa saffransodlarna i detta arbete och att fortsätta dokumentera deras erfarenheter med sina odlingar.

Vi behöver ändra hur vi ser på vad som är dyrt och vad som är billigt. Saffranet vi köper i matbutiken är billigt. En krydda, som fortfarande till största del odlas och skördas *FÖR HAND*, och dessutom fraktas en lång väg innan det når slutdestinationen i våra munnar. Det krävs omkring hundra saffransblommor till endast ett halvt gram saffran. Med tanke på att saffran varit, och är en stor del i svensk kulturhistoria, och redan under 1600-talet nämns som möjlig att odla i landet kan man fråga sig varför odlingen av saffran först nu verkar ha blivit mer utbrett i landet. Kanske är gårdsbutikerna och uppsvinget av den svenska primärproduktionen en följd av att vi är allt fler som ser värdet i hantverket, och värdet i att vår mat kommer från producenter som bor nära oss. Att en efterfrågan på svenskodlat saffran finns är förutsättningen för att odlingen ska kunna bedrivas. Karl berättar att Österlensaffran har större efterfrågan på sitt saffran än de kan möta upp.

Kanske är det svenskodlat saffran från Anja, Karl, Mathilda eller Petter vi ser på menyn på Nobelmiddagen under kommande år? Och, visst hade Rosenhane, Rålamb, Kammecker, Müller och Wennström rätt, att det till synes omöjliga att odla saffran i Sverige, är fullt möjligt och i full gång.



Referenser

- Ahrland, Å. (2006). *Den osynliga handen*. Carlsson bokförlag.
- Almevik, G. (2021). Ett annat hantverk. Gustafsson (Red.) *Kulturvård, en introduktion*. Bokförlaget Korpen.
- Blanche, A. (1875). *Stockholmshistorier: Aftryck ur bilder ur verkligheten*. 2. Stockholm: Bonnier.
- Borgström, R- F. (2008). *Ladugårdslandet med tyskbagarbergen blir Östermalm*. Trafiknostalgiska förlaget.
- Caligiore-Gei, P. F., Moratalla-López, N., Poggi, L. M., & Alonso, G. L. (2023). Isolation, Identification, and Determination of the Virulence of the Causal Agents of Corm Rot of Saffron (*Crocus sativus* L.) in Valle de Uco, Argentina. *Plants* (Basel), 12(14), 2717. <https://doi.org/10.3390/plants12142717>
- Capon, B. (2022). *Botany for gardeners, an introduction to the science of plants*. (uppl.) Timber press.
- Carlson, G. (2022). *Sagan om saffran*. Polaris Fakta.
- Cardone, L., Castronuovo, D., Perniola, M., Cicco, N., & Candido, V. (2020). Saffron (*Crocus sativus*L.), the king of spices: An overview. *Scientia Horticulturae*, 272, 109560. https://gu-se-primo.hosted.exlibrisgroup.com/permalink/f/15agpbr/TN_cdi_proquest_miscellaneous_2540485403
- Conrad, L., Gunnarsson, A. & Berglund, K. (2022). *Kan ekologisk saffran odlas i Sydsverige? Erfarenheter från fältförsök och praktiska odlingar 2019–2021*. Rapport nr. 1 2022. Hushållningssällskapet Skåne.
- Corneliuson, J. (1997). *Växternas namn, vetenskapliga växtnamns etymologi*. (2 uppl.) Wahlström & Wistrand.
- De Geer, L. G. (1906). *Minnen*. (2 uppl.) P.A. Nordstedt & söners förlag.
- Dewir, Y, H., Alsadon, A., Ibrahim, A., El-Mahrouk, M. (2022). Effects of growing substrate, Mode of nutrient supply, and saffron corm size on flowering, growth, photosynthetic competence and cormlet formation in hydroponics. *HortTechnology*, 32(2), 234–240 https://gu-se-primo.hosted.exlibrisgroup.com/permalink/f/15agpbr/TN_cdi_webofscience_primary_000800913100002CitationCount
- Digitalt museum. (u.å.). *Saffran*. <https://digitaltmuseum.se/0210213579452/saffran>
- Eldrimner. (u.å.) *Eldrimner, resurscentrum för mathantverk*. [Hämtad januari 2026]. <https://www.eldrimner.com/om-eldrimner/31374.eldrimner.html>



- Eriksen, B., Dahl, Å., Neuendorf, M & Tind, K. (2013). *Nyttoväxter från hela världen A-I*. Warne förlag AB.
- Flinck, M. (1994). *Tusen år i trädgården. Från sörmländska herrgårdar och bakgårdar*. Rabén prisma och Torekällbergets museum.
- Flinck, M. (2013). *Historiska trädgårdar, att bevara ett föränderligt kulturarv*. Carlsson bokförlag.
- Forsell, J., & Magnusson, R. (2024). *Kan saffran förbättra HbA1c eller fasteglukos? En systematisk översikt bland vuxna diagnostiserade med diabetes Mellitus typ 2*. [Examensarbete, Göteborgs universitet]. GUPEA. https://gu-se-primo.hosted.exlibrisgroup.com/permalink/f/rmbr1s/46GUB_GUPEA2077/79782
- Ghalegolabbehbahani, A., Skinner, M., Parker, B L. & Shneebeli, S. (2021). *Saffron drying methods*. North American center for saffron research & development at the Entomology research laboratory. The university of Vermont. <https://www.uvm.edu/~saffron/pages/factsheets/DryingSaffron2021.pdf>
- Gunnarsson, A. (2011). Om landskapsvårdens och trädgårdens hantverk. Löfgren (Red.) *Hantverkslaboratorium*. Hantverkslaboratoriet.
- Hedrén, G. (1901). *Om fosterfördrifning från rättsmedicinsk synpunkt: särskildt med hänsyn till svenska förhållanden och svensk lagstiftning*. https://gu-se-primo.hosted.exlibrisgroup.com/permalink/f/rmbr1s/46GUB_KOHA2682142
- Hiltunen, L. & Marekovic, A-M. S. (2025). Teoretisering i tematisk analys. Agevall (red), *Teoretiskt hantverk. Om teoretiserande i samhällsvetenskaplig forsknings*. (143–163). Arkiv förlag. <https://lnu.diva-portal.org/smash/get/diva2:2028165/FULLTEXT01.pdf>
- Kadeau. (2026). *Our story*. <https://www.kadeau.dk/about>
- Kammecker, J. L. (1731). *En til sitt kära fäderneslandz tjenst och nytta...* Tryckt hos Bernjamin G. Schneider. <https://digital.ub.umu.se/node/389503/permalink/nojs>
- Kungliga biblioteket. (u.å.). *Sökord: Saffran*. Tidningar KB. https://tidningar.kb.se/search?q=saffran&searchGranularity=part&to=1750-01-01&from=1700-01-01&_sort=datePublished
- Kungliga biblioteket. (u.å.) *Nyköpings weckoblad 18 maj 1765*. Tidningar KB. <https://tidningar.kb.se/8kvn8ntk6b0j82nb/part/1/page/2?q=saffran>
- Kungliga biblioteket. (u.å.) *Sökord saffran, mellan åren 1750 och 1800. Stockholms weckoblad 1769-12-16*. Tidningar KB. <https://tidningar.kb.se/gvjldgv5dt2qn63l/part/2/page/2?q=saffran>
- Kungliga biblioteket. (u.å.) *Stockholmsposten 1782-02-01*. Tidningar KB. <https://tidningar.kb.se/p71djl15nmlzts/part/1/page/1?q=saffran>



- Kungliga biblioteket. (u.å.). *Aftonbladet 1870*.
<https://tidningar.kb.se/n603xjp05kfz2f0/part/1/page/3?q=rosens%20bröstdroppar>
- Lenngren, A. M. (1876). *Samlade skaldeförsök*. (uppl. 9). Adolf Bonnier.
- Leone, S., Recinella, L., Chiavaroli, A., Orlando, G. Ferrante, C., Leporini, L., Brunetti, L. & Menghini, L. (2018). Phytotherapeutic use of the *Crocus sativus* L. (Saffron) and its potential applications: A brief overview. *Phytotherapy research*, 32, (12), 2364–2375. <https://www-scopus-com.ezproxy.ub.gu.se/pages/publications/85052630273>
- Martinsson, K., & Ryman, S. (2008) *Blomboken, Bilder ur Olof Rudbecks stora botaniska verk*. Prisma.
- Mossberg, B., & Stenberg, L. (2018). *Nordens flora*. Bonnier Fakta.
- Molina, R.V., Valero, M., Navarro, Y., Guardiola, J.L. & García-Luis, A. (2005). (Temperature effects on flower formation in saffron (*Crocus sativus* L.)). *Scientia Horticultura.*, 103(3), s.361-379. <https://www-scopus-com.ezproxy.ub.gu.se/pages/publications/11144327555>
- Munjid, M., Rohitashw, K., Dharmappa, H., Oula, G., Shirin, M., Bashir, Ellahi, Prasanth, Safeena, S A & Shakeel, A.M. (2025). Advancements in saffron cultivation: Soilless farming techniques and IoT integration. *Next research*, 2, (2), 100303. https://gu-se-primo.hosted.exlibrisgroup.com/permalink/f/15agpbr/TN_cdi_crossref_primary_10_1016_j_nexres_2025_100303
- Müller, D. (1858). *Trädgårdskonst. Anvisning att anlägga och underhålla trädgårdar, jemte tabellarisk sammanställning af park- och frukträd, buskar och blomsterväxter, samt anteckningar om deras höjd, varaktighet, utseende, blomningstid, det läge och den jordmån de fordra m.m.* (2 uppl.) Albert Bonniers förlag.
- Nationalencyklopedins uppslagsverk. *Skålpund*. [Hämtad januari 2026] <https://www-ne-se.ezproxy.ub.gu.se/uppslagsverk/encyklopedi/lång/skålpund?isSearchResult=true>
- Nobelstiftelsen. (2025). *Årets kockar och konditor 2025*. <https://www.nobelprize.org/press-release/arets-kockar-och-konditor-2025/>
- Nobelstiftelsen. (2024). *Folkhälsa och svenska råvaror i fokus på 2024 års Nobelmeny*. <https://www.nobelprize.org/ceremonies/kockar-nobelbanketten-2024/>
- Nobelstiftelsen. (september 2024). *Jessie sommarström och Frida Bäcke är årets kock och konditor*. <https://www.nobelprize.org/press-release/jessie-sommarstrom-och-frida-backe-ar-arets-kock-och-konditor/>
- Nordiska museet. (u.å.) *Sågverksminnen 1947 1 Del 1 (2) E.U. 34051–35016 Kopia m. bilder (Volym)*. https://dokument.nordiskamuseet.se/collection/d16a0cf0-aaed-4a32-9f53-7c04f59bef10?index=text_sv_ns_t&query=saffran&searchOffset=0
- Palmero, D., Rubio- Moraga, A., Galvez- Patón, L., Nogueras, J., Abato, C., Gómes- Gómes, L. & Ahrazem, O. (2014). Pathogenicity and genetic diversity of *Fusarium oxysporum* isolates from corms of *Crocus sativus*. *Industrial crops and products*, (61) s. 186–192. <https://gu-se->



primo.hosted.exlibrisgroup.com/permalink/f/15agpbr/TN_cdi_crossref_citationtrail_10_1016_j_indcrop_2014_06_051

- Ryd, Y. (2010). *Intervjuer- en metod att utreda stora kunskapssystem*. I Tunón, H., & Dahlström, A. (red.). *Nycklar till kunskap, om människans bruk av naturen*. Uppsala & Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien.
- Ryd, Y. (2015) Att intervju hantverkare och mångkunniga, erfarenheter från samisk miljö. Almevik., Höglund & Winbladh (Red.), *Hantverkare emellan* (2 uppl., s.45–55). Hantverkslaboratoriet.
- Rålamb, Å. (1690). *Adelig Öfningz Fiortonde Tom, Medh behörige Kopparstycken*, Niclas Wankijffs Tryckerij. <https://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:lb-lb2519580-faksimil>
- Skinner, M., Parker, B. L., Chapple- Sokol, J. & Ghalehgalabbbehahani, A. (2021). *Saffron corm harvesting*. North American center for saffron research & development at the Entomology research laboratory. The university of Vermont. <https://www.uvm.edu/~saffron/pages/resources.html>
- Skinner, M., Parker, B. L. & Galehgalabbbehahani, A. (2021). *Saffron cultivation: Descriptions of planting methods*. North American center for saffron research & development at the Entomology research laboratory. The university och Vermont. <https://www.uvm.edu/~saffron/pages/factsheets/SaffronplantingSept2021.pdf>
- Skinner, M., Parker, B. L. & Galehgalabbbehahani, A. (2016). *Saffron production: Life cycle of saffron (Crocus sativus)*. North American center for saffron research & development at the Entomology research laboratory. The university of Vermont. <https://www.uvm.edu/~saffron/pages/factsheets/LifecycleJune62017.pdf>
- Svenska institutet för standarder. (u.å.) *Spices– Saffron (Crocus sativus L.) – Part 1: Specification*. <https://www.sis.se/produkter/livsmedelsteknik-cc7a1e61/kryddor-och-smaktillsatser-livsmedelstillsatser/kryddor-och-smaktillsatser/iso-3632-12025/>
- Swahn, J-Ö. (2005). *Stora julboken*. Ordalaget bokförlag.
- Swederus, M.B. (1886) *En trädgårdsbok för svenska adelsmän på 1600-talet. [Oeconomia av Schering Rosenhane]*. Svenska trädgårdsföreningens tidsskrift.
- Tribble, C. M., Martínez-Gómez, J., Howard, C. C., Males, J., Sosa, V., Sessa, E. B., Cellinese, N., & Specht, C. D. (2021). Get the shovel: morphological and evolutionary complexities of belowground organs in geophytes. *American Journal of Botany*, 108(3), 372–387. <https://doi.org/10.1002/ajb2.1623>
- Tunón, H. (2010). *Traditionell kunskap- en resurs för framtiden*. I Tunón, H., & Dahlström, A. (red.). *Nycklar till kunskap, om människans bruk av naturen*. Uppsala & Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien.
- Tunón, H. (red.). (2016). *En fulständig Svensk hus-hålds-bok af Reinerus Reineri Broocman. En handbok i gårds- och hushållsskötsel vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare*.



Volym 2. Centrum för biologisk mångfald, Uppsala & Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien.

Valouzi, H., Dizadji, A., Golnaraghi, A., Salami, S. A., Fontdevila Pareta, N., Önder, S., Selmi, I., Rollin, J., Berhal, C., Tamisier, L., Maclot, F., Wang, L., Zhang, R., Bahlolzada, H., Lefeuvre, P. & Massart, S. (2025). A virome scanning of saffron (*Crocus sativus* L.) at the national scale in iran using high- throughput sequencing technologies. *Viruses*, 17, (8) 1079.

Visit Saffron Walden. (u.å.) *The saffron crocus (Crocus sativus)*.
<https://www.visitsaffronwalden.gov.uk/the-saffron-crocus/>

Wennström, J. P. (1831). *Handbok i blomsterkulturen för fruntimmer*. Nordstedt & söner.

Westerlund, T. (2017). *Trädgårdsmästarens förökningsmetoder: dokumentation av hantverkskunskap*. https://gu-se-primo.hosted.exlibrisgroup.com/permalink/f/rmbr1s/46GUB_GUPEA2077/52089

Österlensaffran. (2026). *Food culture*. <https://osterlensaffran.io/curious-to-try/#book-a-table>

Österlensaffran. (2026). *Book a table*. <https://osterlensaffran.io/curious-to-try/#book-a-table>

P e r s o n l i g k o m m u n i k a t i o n

Kårehed, J. (personlig kommunikation, 11 februari 2026)

Åberg, M. (personlig kommunikation, 13 februari & 7, 12 mars 2026)

Von Corswant, I. (personlig kommunikation, 9 februari & 10 mars 2026)

Karlsson, P. (personlig kommunikation, 11 februari, 4, 10 mars & 4 april 2026)

Berglund, K. (personlig kommunikation, 20 februari & 9, 10, 11 mars 2026)

Sauhula, A. (personlig kommunikation, 24 februari & 10 mars 2026)

Statistiska Centralbyrån, SCB. (personlig kommunikation, 18 februari 2026)

