«tagora» – der Safran aus dem Aargau

Die Natur zeigt uns den Weg

Im ländlichen Aristau ist der Hauptsitz der Manufaktur «tagora», welche seit rund zehn Jahren in Hendschiken und seit Kurzem auch in Aristau Safran anbaut. Silvia Bossard hat «tagora» nach einem schweren Schicksalsschlag Schritt für Schritt aufgebaut. Ende April wird sie ihre Produkte nun zum ersten Mal an der Spezialitätenmesse Authentica in Brugg-Windisch anbieten.

Andrina Sarott

Neue Lebensaufgabe – nach einem schweren Flugzeugabsturz im Jahre 2004, bei dem sie ihren Mann verlor und selber schwer verletzt wurde, musste Silvia Bossard ihrem Leben einen neuen Sinn geben.
Da sie aus gesundheitlichen Gründen nicht weiterarbeiten konnte, suchte sie eine neue Aufgabe. Ihr Vater vermachte ihr in Hendschiken Land, auf dem sie Safran, eine Krokusart, anzubauen begann. Eine jährliche Ernte im Herbst erschien Silvia Bossard machbar. So setzte sie mit ihrem Vater die ersten 450 Knollen. «Zu Beginn wusste mein Vater nicht, wie der Safran aussieht, und ackerte 150 Pflanzen um. Entgegen allen Erwartungen wuchsen die Safrankrokusse trotzdem. Das war für mich der Ausschlag dafür, weiterzumachen. Safran ist nämlich sehr pflegeleicht im Unterhalt», erzählt sie.

Viele helfende Hände

Inzwischen ist aus der ersten Idee die Einzelgesellschaft «tagora» entstanden. Drei bis vier Frauen unterstützen Silvia Bossard im Betrieb. Auf 6000 Quadratmetern Land in Hendschiken und Aristau wachsen rund 300000 Safranknollen. Während der Erntezeit im Herbst braucht «tagora» viele helfende Hände. Deswegen stehen Silvia Bossard zu dieser Zeit etwa 30 Helferinnen und Helfer auf Abruf zur Verfügung. «Im Herbst gehen wir jeden Tag aufs Feld. Sobald die Pflanzen blühen, müssen wir schnell reagieren. Die Blüten werden abgeknipst, und noch am selben Tag müssen die roten Safranfäden vom Rest der Pflanze getrennt werden. Dies ist wichtig, weil die Safrankrokusse sehr schnell verfaulen. Dieser Arbeitsschritt kann bis in die frühen Morgenstunden dauern», sagt Emmy Kuhn, eine langjährige Mitarbeiterin.

Safranprodukte aus der Region

Im Online-Shop und auf vielen Märkten in der Region bietet «tagora» verschiedene Produkte an. Dazu gehören die roten Safranfäden, die Liköre Crème de Safran mit Kernobstbranntwein oder Kirschbrand und Safransirup.
Erstmals möchte Silvia Bossard für ihre Produkte nicht nur die Safranfäden verwenden, sondern auch den Rest der Pflanze verwerten. Deswegen entwickelt sie aktuell zusammen mit Spezialisten Naturkosmetik und Schokolade aus dem bisher nicht verarbeiteten Teil der Safrankrokusse.

Mit Geduld und Ruhe

In der Zwischensaison färben sich die im Herbst violetten Safranfelder rot. Mohn hat sich auf den Feldern fortgepflanzt. Darüber freut sich Silvia Bossard: «Die Natur hat uns gezeigt, dass Safran und Mohn sich wunderbar ergänzen. Wir müssen sie einfach machen lassen. Mit Geduld und Ruhe findet sich ein Weg.» Aufgrund dieses Zufalls entstand die Idee, Mohnöl herzustellen.
Da Silvia Bossard die Natur und die Tiere am Herzen liegen, investiert sie alle Gewinne in konkrete Tierschutzprojekte, wie z.B. das Tierheim LAIKA in Moldavien. Für ihre Pferde und andere Tiere ohne Zuhause möchte sie in Aristau eine Tierpension einrichten. Des Weiteren organisiert Silvia Bossard Seminare, an denen sie über Safran informiert und die Gäste ihre Dessertkreationen probieren können. Dazu gehört unter anderem Safranschaum mit Meringues – Silvia Bossards Lieblingsrezept mit Safran. «Es ist lecker und einfach zuzubereiten. An der Authentica in Brugg-Windisch können die Besucher dieses Dessert degustieren», erzählt sie. Die letzten Vorbereitungen für die Spezialitätenmesse sind in vollem Gange.

Mehr Infos unter: www.tagora.ch

Silvia Bossard investiert alle Gewinne aus dem Safranverkauf in konkrete Tierschutzprojekte *Bild: zVg*