

# Rote Fäden retteten ihr Leben

*Silvia Bossard pflanzt in Aristau Safran an und hat damit wieder einen Sinn im Leben gefunden*

Nachdem ihr Mann bei einem Flugzeugunglück vor mittlerweile elf Jahren verstorben war, stand Silvia Bossard vor dem Nichts. Ohnmacht und Antriebslosigkeit beherrschten ihren Alltag. Dann fand sie zum Safran. Und damit wieder zu einem Lebensinhalt. Mit dem Gewürz kann sie auch ihre kreative Ader ausleben und immer wieder neue Produkte entwickeln.

Annemarie Keusch

Immer wieder steht Silvia Bossard auf. Lange an einem Tisch zu sitzen, sich auf etwas zu konzentrieren, fällt ihr schwer. Das war nicht immer so. Beim Flugzeugabsturz, bei dem ihr Mann vor elf Jahren sein Leben verloren hat, zog sie sich schwere Rückenverletzungen zu. Auch ein Schädel-Hirn-Traum beeinträchtigt sie. Aber mittlerweile hat Bossard gelernt, mit diesem Knick in ihrem Leben umzugehen. Dass sie vor Lebensfreude nur so strotzt, wäre übertrieben. Aber Silvia Bossard hat nach dem Schicksalsschlag wieder einen Sinn in ihrem Leben gefunden.

Und dieser Sinn blüht im Herbst violett und bringt kleine rote Fäden hervor. Der Sinn ihres Lebens ist Safran. Klingt pathetisch. «Wenn es nicht Safran wäre, wäre es wohl etwas anderes», sagt sie. Aber es ist Safran. Die Pflanze, von der sie anfangs dachte, sie mache nicht viel Arbeit. Ein Hauptgrund, weshalb sie sich dazu entschied, die krokusartige Pflanze auf ihren Feldern in Hendschiken und Aristau anzubauen.

## Bis zu 30 Erntehelferinnen

2006 hat Bossard die ersten 600 Safran-Pflanzen angebaut. Ohne Druck, ohne Erwartungen. «Ich habe es einfach gemacht, auch ohne grosses Vorwissen», erinnert sie sich. Schweizweit ist sie ausserhalb der Walliser Gemeinde Mund eine der wenigen, die Safran anbauen. Ist der Boden im Freiamt prädestiniert für die wertvolle Pflanze? «Nein, eigentlich gar nicht, die Erde ist zu schwer, zu energiehaltig, zu produktiv», sagt sie. Aufgehört hat sie deswegen aber nicht, im Gegenteil. Im letzten Jahr erntete sie zusammen mit bis zu 30 Helferinnen eineinhalb Kilogramm reinen Safran.

Das war der Ertrag aus rund 6000 Quadratmetern Anbaufläche. Rentiert das? «Wenn ich nur die Safranfäden in ihrer reinen Form verkaufen



Silvia Bossard beim Verpacken ihres neusten Produkts, des «Crème de Safran».

Bild: Annemarie Keusch

würde nicht», sagt Silvia Bossard. Für ein Gramm des wertvollen Gewürzes verlangt sie 48 Franken. Den Lebensunterhalt und jenen ihrer Mitarbeiterinnen finanziert sie aber über innovative Produkte, die sie mit Safran anreichert.

## «Crème de Safran» als Verkaufshit

Immer wieder steht Silvia Bossard während dem Gespräch auf. Im Verarbeitungsraum der «Tagora», unter dessen Namen sie ihren Safran vermarktet, sind alle Tische mit festlichen roten Schachteln überstellt.

Stolz berichtet Bossard, dass eine Firma über 200 Flaschen «Crème de Safran» als Kundengeschenke für

## «Die Erde hier ist eigentlich zu schwer für Safran

Weihnachten bestellt hat. Beim Einpacken ist es wie beim Herstellen, Bossard und ihre Mitarbeiterinnen machen alles von Hand. Also ist es auch die Chefin, die die Flaschen schön in die Kartons legt.

«Crème de Safran» ist das neueste Produkt in Bossards Safranpalette. Als Likör, entweder mit Kirsch oder Kernobstschnaps angereichert, passt es laut Bossard zu jedem Dessert. «Oder einfach pur», meint sie schmunzelnd. Das Spezielle an der Produktion im «Chapf» in Aristau: Zur Einrichtung zählt kaum Lagerraum, höchstens für Verpackungsmaterial. «Alle Produkte werden frisch hergestellt, sobald sie bestellt sind», betont sie. Silvia Bossard hat noch viele weitere Produktideen im Hinterkopf. «Viele sind aber nicht massentauglich», ist sie sich bewusst.

## Nächstes Projekt: auch Blüten verwenden

Ihr neuestes Ziel ist es, die Blüten der Safranpflanze zu verarbeiten. «Diese gilt eigentlich als Abfall, enthält aber sehr viele gesunde Stoffe», betont

## «Die Blüte enthält ganz viele gesunde Stoffe

Bossard, die in ihrem Leben noch nie Safranrisotto, das wohl berühmteste Produkt mit dem Gewürz, gegessen hat. Die Safranblüten erhalten Stoffe, die die Zellerneuerung fördern, also alternder Haut entgegenwirken. Das haben von Bossard in Auftrag gegebene Forschungen ergeben. Mittlerweile hat die Aristauerin das Patent für ihre Idee angemeldet. Erste Verhandlungsgespräche mit Vertretern der Pharmaziebranche stehen an.

## «Was hätte ich ohne Safran?»

In Aristau wird fleissig ausprobiert, wie die Blüten am besten verarbeitet werden. Um nicht mit den wertvollen Schweizer Blüten zu testen, hat sie welche aus Israel eingekauft. Dort wird Safran auf riesigen Flächen angebaut, die Qualität erreicht nicht das Niveau der Schweizer Pflanzen.

Dank dem Safran hat Silvia Bossard zurück in ihr Leben gefunden, eine sinnvolle Beschäftigung erhalten. Sie schmunzelt, dieser Gedanke scheint ihr zu gefallen. «Was hätte ich ohne Safran? Kaum ein soziales Umfeld, nichts. Ausser meine Katzen und meine Pferde», sagt sie. Und mit ihnen hat sie bereits das nächste Projekt im Köcher: In den Gebäuden in Aristau wird eine kleine, feine Pferdepension und ein Hort für maltretierte Tiere eingerichtet. Vorerst stehen aber noch die roten Fäden im Vordergrund.

## NACHGEFRAGT

### Für die Artenvielfalt

Claude-Alain Carron ist Mitarbeiter der landwirtschaftlichen Forschungs- und Entwicklungsanstalt «Agroscope». Carron arbeitet dabei in der Fachgruppe für Gewürz- und Medizinalpflanzen, Produktions- und Qualitätsführung. Er ist spezialisiert auf Safran.



### Wie wichtig ist der Safran-Anbau in Aristau für den Schweizer Markt?

Claude-Alain Carron: Meines Wissens ist Silvia Bossard die grösste Einzelproduzentin von Safran in der Schweiz. Zwar ist im Walliser Dorf Mund die Produktion noch wichtiger, aber dort haben sich rund hundert Produzenten zusammengenagt.

### Was sind die Vorteile des Schweizer Safrans gegenüber jenem aus dem Ausland?

In erster Linie ist das ein qualitativer Unterschied. Zudem wird es auch für die Konsumenten wieder wichtiger zu wissen, woher die Produkte kommen. Lokal angebaute Safran steht für Authentizität.

### Gibt es auch Nachteile?

Die Lohnkosten für die Erntehelfer sind in der Schweiz massiv höher als im Ausland. Das hat zur Folge, dass der Preis für Schweizer Safran massiv höher liegt als für jenen aus dem Ausland. Aber wie gesagt hat das auch mit dem Qualitätsunterschied zu tun.

### Welche Voraussetzungen müssen erfüllt sein, damit Safran wächst?

In erster Linie sind dies klimatische Bedingungen. Safran wächst auf der Höhe von maximal tausend Metern über Meer und bevorzugt an sonnenbeschienenen Stellen. Das Klima sollte warm und trocken sein. Idealerweise beträgt die Regenmenge pro Jahr nicht mehr als 600 Millimeter. Der Safran wächst von Oktober bis im April. Während dieser Zeit legt die Pflanze Reserven an. Ein trockener Sommer minimiert das Risiko, dass der Keimling während der Wachstumsphase verfault.

### Wie wichtig ist Safran für die Schweizer Landwirtschaft?

In Bezug auf Umsatz und Anbaufläche ist der Stellenwert sehr klein. Nichtsdestotrotz ist der Safran für die Artenvielfalt und das Bewahren einer Tradition sehr interessant. --ake