

# Leben für den roten Faden

Nach einem Flugzeugabsturz krempelte die Aargauerin Silvia Bossard ihr Leben um. Sie begann Bio-Safran anzubauen, heute ist sie die bedeutendste Produzentin des Edelgewürzes in der Schweiz.

Text: Judith Wyder Fotos: Paolo Dutto

**M**ehr als einmal hätte Silvia Bossard Grund gehabt, als Safranproduzentin zu kapitulieren. Doch sie gab den hauchdünnen roten Faden nicht aus der Hand und lernte mit ihrem Frauenteam, das Potenzial der erlesenen Krokusblüte auszuschöpfen.

Die Sonne legt an diesem Oktobertag ein zartes Licht in das untere Bünzental in Henschiken AG. Auf einem trockenen Acker arbeitet ein halbes Dutzend Frauen. Aus der Nähe erkennt man, dass auf dem Feld krokusähnliche Pflanzen mit lila Blüten wachsen. Was kaum jemand vermuten würde: Die Frauen pflücken hier im Aargau keine Herbstzeitlosen, sondern *Crocus sativus*, umgangssprachlich Safran.

Stunden später sitzen die Pflückerinnen in den Produktionsräumen der Firma Tagora in Aristau um einen langen Tisch. Unmittelbar nach der Ernte erfolgt hier die eigentliche Feinarbeit: das Fädele. Mit Fingerspitzengefühl lösen die Frauen die drei kostbaren Gewürzfäden aus jedem Krokuskelch. Für ein Gramm Safran, das als eines der teuersten Gewürze der Welt gilt, werden bis zu 300 Blüten benötigt. Danach kommen die hauchdünnen Stempelfäden in den Trocknungsraum. «Die sofortige Verarbeitung», sagt Silvia Bossard, die Gründerin von Tagora, «garantiert uns beste Qualität.»

## Viel mehr als nur Gewürz

Auf die Idee, auf dem Landstück, das sie von ihrem Vater geerbt hatte, Safran anzupflanzen, war die gelernte Maschinenzeichnerin gekommen, als sie in einem Magazin über die Königin der Gewürze gelesen hatte. Damals, 2007, stand Silvia Bossard an einem Scheideweg. Drei Jahre zuvor hatte sie bei einem Flugzeugabsturz ihren Ehemann verloren, das Unglück selber schwer verletzt überlebt. Nach einer langen Rehabilitationszeit realisierte sie, dass ihr mit ihren körperlichen Beschwerden die Rückkehr in ihr



«DIE SOFORTIGE VERARBEITUNG GARANTIERT UNS BESTE QUALITÄT.»



Nach dem Pflücken auf dem Feld werden die drei Blütenfäden pro Kelch ausgelöst und getrocknet.



bisheriges Berufsleben verwehrt bleiben würde. In ihr reifte der Wunsch nach einem eigenen, umweltgerechten, humanen Projekt, das dem Kleinbetrieb des Vaters mit lediglich sechs Hektaren ebenfalls eine neue Zukunft garantieren könnte. Sie beschloss, Safran anzubauen, ein Nischenprodukt, das viel Handarbeit verlangt und geduldige Helferinnen. Heute verkauft Silvia Bossard nicht nur Aargauer Bio-Safran, Safranlikör oder Safran-Mandeln, sondern führt auch eine

eigene Naturkosmetiklinie aus Safranblütenextrakt. «Wir haben viele Fehler gemacht, aber immer dazugelernt», sagt Bossard, während ihre rechte Hand, Emmy Kuhn, gerade einen Testlauf mit Safranmuffins macht. Zusammen mit ihrem Team hat Silvia Bossard im Lauf der Zeit das ganze Potenzial des Safrans entdeckt. Den roten Faden gibt die Frau mit den gletscherblauen Augen nicht mehr so schnell aus der Hand. **tagora.ch**