REGIONAL

AARGAU

REGIONAL WWF Aargau | Bachstrasse 43 | 5000 Aarau | Telefon 062 823 57 50
Mail: info@wwf-ag.ch | Web: www.wwf-ag.ch | Spendenkonto: PC 50-7733-1

© EDDY SCHAMBRON

Wer viel Gemüse und Früchte isst, senkt sein Risiko für Herz- und Kreislauferkrankungen.

BEWUSSTSEIN FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG SCHÄRFT SICH

Ernährung verbindet uns alle, da Lebensmittel ein Grundbedürfnis abdecken. Die Industrialisierung der Lebensmittelherstellung änderte die Verfügbarkeit und die Art der Lebensmittel, die wir täglich konsumieren.

Im 19. Jahrhundert gab eine durchschnittliche Familie rund 62 Prozent des Einkommens für die Ernährung aus. 1950 war dies noch rund ein Drittel und heute sind es knapp über 10 Prozent.

Stand lange ein möglichst hoher «Convenience»-Faktor und eine Philosophie «Alles ist erlaubt, was möglich ist» im Vordergrund, setzt sich nach und nach das Bewusstsein durch, möglichst unverarbeitete, biologische, saisonale (kurze Transportwege) und sozial und tiergerecht produzierte Lebensmittel zu konsumieren. Das heisst, dass sich die Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung mit den Grundsätzen der Lebensmittelpyramide decken. Eine ausgewogene Ernährung ist in den meisten Fällen auch eine nachhaltige Ernährung. Dennoch ist unser ökologischer Fussabdruck bei der Lebensmittelherstellung und -konsum nach wie vor viel zu hoch und eine Gefahr für nachfolgende Generationen. Unsere Ernährung ist alles andere wie ausgewogen. Rasches Handeln ist angesagt, damit Treibhausgas-Emissionen und der Wasserverbrauch reduziert werden, die Biodiversität erhalten bleibt und wir Lebensmittelverschwendung («Food-Waste») vermeiden und letztlich unserer eigenen Gesundheit etwas Gutes tun. ■

Christoph Schmassmann,
Vorstand WWF Aargau

© ZVG

MEHR ALS AUFNAHME VON NAHRUNG

Im Mai wurde ich in den Vorstand des WWF Aargau für das Ressort «Nachhaltige Ernährung» gewählt. Ich bin 59 Jahre alt, seit 33 Jahren glücklich verheiratet und Vater von zwei erwachsenen Kindern. Ich bekenne: Für mich ist essen und trinken nicht gleichzusetzen mit Nahrungsmittelaufnahme, für mich sind damit Emotionen, Genüsse und häufig kulturelle Inspirationen verbunden. Ja, ich bin ein «Foodie» und zwar seit fast 30 Jahren fleischlos. Zusätzlich prägte mich, dass ich praktisch meine ganze berufliche Laufbahn mit Lebensmitteln – im Retail und vor allem in der Lebensmittelindustrie – verbracht habe, obwohl anfangs ein anderer Weg (Informatik Ingenieur) vorgesehen war. Bis Ende 2020 lebte und arbeitete ich während sieben Jahren in den USA und Kanada. Zurück in der Schweiz, habe ich den Luxus, mich um Themen zu kümmern, die mich persönlich interessieren und mich auch im WWF zu engagieren. Als Ingenieur glaube ich an «die Kraft der besseren Ideen», daher werden sich nachhaltige Lebensmittel und Systeme durchsetzen, welche auch für künftige Generationen mehr «Leben» ermöglichen.

Lesen Sie in dieser Ausgabe, weshalb.

Christoph Schmassmann,
Vorstand WWF Aargau

MANCHMAL GENÜGT EIN KLEINER SCHRITT

Nachhaltige Ernährung beginnt mit der Änderung der Grundhaltung bei den Konsument:innen.

Eine ausgewogene Mahlzeit basiert auf Gemüse, Früchten, Stärkeprodukten und, natürlich wichtig, Proteinen (Eiweiss). In der Schweiz sind nach wie vor Nahrungsmittel aus tierischem Ursprung Hauptprotein-Lieferanten. Inzwischen ist allgemein akzeptiert, dass die Produktion von tierisch basierten Lebensmitteln einen hohen Umwelt-Impakt (direkt oder indirekt Treibhausgase, Wasserverbrauch, Einfluss auf Biodiversität) aufweisen. Daneben ist die Proteinverwertungseffizienz ein Problem. In der Schweiz landet nur rund 1/6 der produzierten Proteine bei den Konsumentinnen und Konsumenten. Die Gründe sind vielfältig. Es entstehen Verluste bei der Umwandlung von pflanzlichen (Futter) in tierische Proteine, dies wird in der Schweiz durch den sehr hohen Fleischkonsum verstärkt. Auch «Food-Waste» entlang der Wertschöpfungskette ist ein «Vernichter».[1]

Noch ein Nischendasein

Obwohl Fleischersatzprodukte in den letzten Jahren einen Medienhype erlebten (zum Beispiel Veganuary) und bei den Händlern im Regal mehr Platz eingeräumt bekommen, fristen sie letztlich immer noch ein Nischendasein. Dennoch, der Absatz und der Marktanteil am Gesamtfleischmarkt ist erfreulicherweise kontinuierlich gestiegen von 2936 t (2016: Anteil 1,3 %) auf 5705 t (2020: Anteil 2,3 %)[2]. Demgegenüber verblieb der Fleischkonsum pro Kopf 2021 bei hohen 51,82 kg gegenüber 51,79 kg 2012. Mit 2,5 Prozent sind Fleisch und Fleischwaren nach wie vor der grösste Budgetposten bei den Nahrungsmitteln im Warenkorb der Schweizer:innen 2021.[3]

Am 22. Juni 2022 hat der Bundesrat den Bericht «Zukünftige Ausrichtung der Agrarpolitik» gutgeheissen. Eine

Den Schweinen auf dem Bio-Betrieb Murimoos ist es sauwohl, Voraussetzung für gutes Fleisch.

der vier Stossrichtungen zielt auf das Konsumverhalten ab: «Nachhaltigen Konsum begünstigen: Konsumentinnen und Konsumenten kennen die Herstellungsmethoden der Lebensmittel sowie deren Wirkung auf Klima oder Tierwohl. Sie achten auf eine gesündere und ausgewogenere Ernährung und werfen keine Lebensmittel weg, die noch geniessbar wären.» Auch wenn mit der aktuellen Ukraine-Krise Ängste bezüglich der Lebensmittelversorgung entstehen, kennen wir Hunger in der Schweiz praktisch nicht mehr. Ein durchschnittlicher Haushalt gab rund 12 Prozent (2021) seines Einkommens für die Ernährung aus. Somit beginnt die nachhaltige Ernährung mit einer Änderung der Grundhaltung bei jedem Einzelnen.

Bei einer tiergerechten Haltung ist auch die Gesundheit von Nahrungsmitteln gewährleistet.

Bio allein genügt nicht

In der «Lebensmittel Zeitung» vom 6. Mai 2022 antwortete Urs Niggli[4] auf die Frage, ob Bio die Welt retten kann: «Nein, das können wir nicht. Es sei denn, wir würden unsere Ernährung drastisch ändern – also unseren Fleischkonsum global um 60 bis 70 Prozent reduzieren …».

Pflanzliche Lebensmittel tragen durch ihre hohe Nährstoffdichte und günstigem Verhältnis zwischen Energie und Nährstoffen zur Sättigung bei. Sie liefern viel GUTES (Wasser, Vitamine, Mineralstoffe, komplexe Kohlenhydrate …) und weniger SCHLECHTES (Cholesterin, Purine und gesättigte Fettsäuren). Zudem, wer viel Gemüse und Früchte isst, senkt sein Risiko für Herz- und Kreislauferkrankungen und wenn wir noch Vollkornprodukte verzehren, tun wir definitiv auch GUTES für unsere Gesundheit.

«Yes, we can», um diesen Spruch von Obama wieder zu beleben. Würde jede Person in der Schweiz nur noch jeden zweiten Tag Fleisch essen, würde sich die halbe Schweiz fleischlos ernähren. «Manchmal ist es ein kleiner Schritt für den Einzelnen aber ein grosser Schritt für die Umwelt und nachfolgende Generationen». ■

Christoph Schmassmann,
Vorstand WWF Aargau

Quellen:

1 «Zukünftige Ausrichtung der Agrarpolitik», Bericht des Bundesrates 22. Juni 2022

2 BLW Fachbereich Marktanalysen; Nielsen Schweiz

3 Proviande – «Der Fleischmarkt im Überblick 2021»

4 Urs Niggli gilt als Vordenker der Bio-Szene und ist Gründer des Instituts für Agrarökologie

BILDER: © EDDY SCHAMBRON

Grundlage einer nachhaltigen Ernährung sind Lebensmittel, die hier gedeihen und auf lange Tansportwege verzichten können.

WILDPFLANZEN SIND GESUND UND SCHMECKEN SEHR

Der WWF entführte in Gebenstorf in die «wilde Küche».

«Wildkräuter sind die Gesundmacher der Natur». Das unterstrich Naturpädagogin Florence Hodel am WWF-Event «Wilde Küche – essbare Wildpflanzen» auf dem Geisshof in Gebenstorf. Der Geisshof ist ein Bauerngehöft und liegt auf einer Anhöhe oberhalb Gebenstorf. Er gehört zu der Stiftung Edith Maryon, welche sehr interessante Projekte realisiert.

In der kurzen Vorstellungsrunde kam schnell die Erkenntnis, dass fast alle Teilnehmenden bereits Vorkenntnisse hatten und schon einige Pflanzen gesammelt und weiterverarbeitet hatten. Auf dem Rundgang auf dem Hof, an den Wegrändern und im Wald begutachteten und sammelten wir Kräuter und Pflanzen wie die wilde Möhre, Spitzwegerich und Breitwegerich, Rotklee, Sauerampfer, der Gundermann.

Leckere Gemüse oder Salate

Der Gundermann (Glechoma hederacea), auch Gundelrebe genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Lippenblütler. Die wintergrüne, ausdauernde krautige Pflanze bildet lange, niedrige Ausläufer und man spricht ihr einen hohen Nährwert und sogar Heilkräfte zu. Florence erzählte begeistert von dieser Pflanze. Im Frühling gesammelte junge Blätter können als Gemüse verkocht oder Salaten und Gerichten als schmackhaftes Gewürz beigegeben werden. Das Lieblingskraut meiner Frau ist die Knoblauchrauke. Die junge, zarte Pflanze wird schnell blanchiert und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und wie Spinat verzehrt. Sie wächst an Wegrändern im Frühling sehr üppig.

Erfrischung für den Sommer

Im Wald entdeckten wir die Scheinerdbeere. Diese Gattung gehört eigentlich nicht in unsere Gegend. Sie ist eine aus Südostasien und Südasien stammende Pflanzenart, die in Mitteleuropa als Zierpflanze gezogen wird und stellenweise verwildert. Die schönen roten Früchte beinhalten viel Saft und schmecken nach Melone und Lychees. Die perfekte Erfrischung an diesem heissen Sommertag. Dem Waldmeister wird eine gewisse Giftigkeit zugeschrieben. Getränken gibt er jedoch einen guten Geschmack, heiss oder kalt.

Nach dem Rundgang setzten wir uns unter einen Baum an einen Tisch und Florence gab uns Auskunft auf unsere Fragen. Wir konnten in zahlreichen Büchern herumstöbern. Mit einem Teil der gesammelten Pflanzen bereiteten wir einen Salat zu, welcher sehr gut mundete. Ein kleiner Tipp: «Esse nie etwas, was du nicht beim Namen nennen kannst!»

Viele schöne Eindrücke und feine Geschmäcker bleiben uns in Erinnerung und in diesem Bericht ist längst nicht alles beschrieben, was wir erlebt haben. Hoffentlich heisst es nächstes Jahr: «Essbare Wildpflanzen Teil 2.» ■

Oliver Hippele,
Vorstand WWF Aargau

Die Scheinerdbeere ist die perfekte Erfrischung im Sommer.

Naturpädagogin Florence Hodel bereitet wilde Pflanzen für einen leckeren Salat zu.

BILDER: © SIMON HIPPELE

SÜSSER LOHN DANK BIENENFLEISS

Markus Fankhauser ist ein langjähriger Bio-Imker. Mit seinem tiefen Hintergrundwissen über Bienen konnte er alle Teilnehmer:innen des WWF-Events «Faszination Bienen» in seinen Bann ziehen.

Imkerei ist ein teures Hobby. Ohne Honig, beziehungsweise ohne die Möglichkeit den Honig zu verkaufen, würde es wohl nur wenig Imker geben – nur schon weil die benötigten Utensilien und Materialen wirklich teuer sind. Ganz abgesehen vom persönlichen Zeit-Aufwand, der eingebracht wird. Das letzte Jahr war ein ganz schwieriges für die meisten Imker:innen in der Schweiz. Es konnte breitflächig deutlich weniger Honig geerntet werden als im Durchschnitt. Zum Glück war vor zwei Jahren dafür ein extrem gutes Honigjahr für die Bienenvölker der Echolinde. Es wurde beinahe achtmal so viel Honig geerntet!

Honig ist nicht gleich Honig

Wir lernten auch den Unterscheid zwischen Waldhonig und Blütenhonig kennen. Wussten Sie, dass die Bienen für Waldhonig nicht Blüten sondern Insekten suchen? Anders als Blütenhonig entsteht nämlich Waldhonig nicht aus gesammeltem Blütennektar, sondern aus Honigtau, den Ausscheidungen von pflanzensaftsaugenden Insekten. Waldhonig hat ein unvergleichbar würziges Aroma und damit eine Sonderstellung unter den Honigsorten.

Kurzes, arbeitsames Leben

Eine Biene lebt durchschnittlich nur sechs Wochen, die Bienenkönigin aber bis zu sechs Jahre. Aber ob diese wirklich zu beneiden ist, fragt man sich schon, wenn wir hören, dass die Königin im Tag bis zu 2000 Eier legen muss …

Die Drohnen haben nur eine einzige Aufgabe in ihrem Leben: die Begattung der Königinnen. Dazu werden sie von den Arbeiterinnen gefüttert, bis sie nach etwa zehn bis 14 Tagen geschlechtsreif sind. Dann verlassen sie den Bienenstock, paaren sich mit den jungen Bienenköniginnen auf deren Hochzeitsflug und sterben danach.

BILDER: © MARKUS KÄCH

Zur Sicherheit konnten wir uns natürlich wie ImkerInnen kleiden und so die Bienen ungestört aus der Nähe betrachten.

Natürlich gab es eine Besichtigung im Bienenhaus und Markus Fankhauser hat einen Bienenkasten komplett geöffnet und uns den ganzen Aufbau und den Inhalt vor Augen geführt.

Die meisten Bienen gehören zu den Arbeiterinnen. Welche Tätigkeit eine Arbeiterin gerade erfüllt, hängt von ihrem Alter ab. Nach dem Schlüpfen säubert sie als erstes die Wabenzellen. Ab einem Alter von etwa sechs Tagen ist sie für die Fütterung der Larven und der Königin zuständig und nach ein paar weiteren Tagen hilft sie beim Bau der Bienenwaben. Danach wird die Biene als Wächterin für die Verteidigung des Bienenstocks eingesetzt, und schliesslich verbringt sie ihr restliches Leben als Sammlerin von Nektar, Pollen und Wasser und als Honigproduzentin. Im Sommer geborene Arbeitsbienen leben gerade mal vier bis acht Wochen – ein kurzes und anstrengendes Leben. Bienen, die im September geboren werden («Winterbienen»), müssen während des Winters weniger arbeiten und leben aufgrund grösserer Energiereserven im Körper etwa sechs Monate lang. ■

Markus Käch,
Co-Präsident WWF Aargau

DAS VELO STEIGERT DIE LEBENSQUALITÄT IN STÄDTEN

Weshalb Veloförderung eine Langzeitaufgabe ist – am Beispiel von Aarau.

Dem Velo wird in den kommenden Jahren eine sehr hohe Bedeutung zukommen. Davon ist Marco Caprarese, Co-Leiter Stadtentwicklung Aarau, überzeugt. «Es ist ein flächen- und energieeffizientes sowie emissionsarmes Verkehrsmittel.» Allerdings hat Aarau, wie die anderen Aargauer Gemeinden Windisch, Zofingen und Brugg, die sich am «Prix Velo» beteiligt haben, Verbesserungspotenzial in Bezug auf die Velotauglichkeit. Eine Umfrage von Pro Velo hatte die Velofahrenden in der Schweiz aufgerufen, ihre Gemeinde anhand von rund 30 Aussagen zu den Themen Verkehrsklima, Sicherheit, Komfort, Wegnetz, Abstellmöglichkeiten und Stellenwert des Velos bei Behörde und Verwaltung zu beurteilen. Die Stadt Aarau nimmt freiwillig daran teil. «Das Ranking ist eines von mehreren Elementen, um den Puls der Bevölkerung zu spüren.»

Oft an Bauprojekte gebunden

Aarau wird zur Velostadt. Dieses Ziel wird im Velokonzept von 2019 formuliert. Gut Ding will allerdings Weile haben. «Das Velokonzept 2019 hat einen Planungshorizont von 15 Jahren», erklärt Caprarese. Es definiert aufgeteilt auf die Handlungsfelder «Hochwertige Veloinfrastruktur» und «Velokultur» Massnahmen, mit welchen die Stadt Aarau zur Velostadt werden soll. Das Gros der Infrastrukturmassnahmen sei aber an Bauprojekte gebunden. «Das heisst, deren Umsetzungshorizont liegt aufgrund der notwendigen Planungs- und Projektierungsschritte sowie der leider immer häufiger werdenden Einsprachen im mittel- bis langfristigen Bereich.» In den letzten zwei Jahren konnten aber mit dem neuen Veloweg durchs Torfeld Nord sowie der neuen, dritten Velostation «Ring am Bahnhof» wichtige Infrastrukturprojekte realisiert werden. 2021 wurde der Masterplan Veloparkierung fertiggestellt. Er nimmt sich der ganzen Stadt an, als spezielle Fokusgebiete werden der Bahnhofperimeter und die Altstadt definiert. Die «Parkierzonen» für Velos sind Teil eines Versuchsbetriebes zur besseren Organisation der Veloparkierung an den Hotspots, respektive den Zufahrten zur Altstadt. Die Erkenntnisse aus dem Versuchsbetrieb würden durchaus als positiv bewertet. 2023 wird sich schliesslich die Kommunikationskampagne «Weitsicht» schwerpunktmässig der Mobilität mit Fokus auf den Fuss- und Veloverkehr widmen. «Da Verhaltensänderungen aber ebenfalls meistens nicht von heute auf morgen geschehen, werden die Themen Kommunikation sowie Sensibilisierung von Bevölkerung und Verwaltung eine Daueraufgabe für die kommenden Jahre darstellen.»

Das Velo ist Teil der Mobilitäts- und Energiewende und wird noch an Bedeutung gewinnen.

Manchmal angespannt

Rotlicht an der Ampel? Stört viele Velofahrerinnen und -fahrer nicht speziell, sie fahren weiter. Fahrverbot auf einem Wanderweg? Hindert Zweiradler nicht, ihn trotzdem zu befahren. Rücksichtnahme auf Fussgängerinnen und Fussgänger auf Wegen mit gemischtem Langsamverkehr? Ist für einige der Velofahrerinnen und -fahrer ein Fremdwort. Kurz: Die Verhältnisse sind manchmal angespannt. Und die Ein-

schätzungen variieren je nachdem, ob man gerade selber auf dem Drahtesel sitzt, zu Fuss oder mit dem Auto unterwegs ist. «Wir hören solche Beschwerden gelegentlich und nehmen diese ernst. Entsprechend sensibilisieren wir an verschiedenen Stellen die Verkehrsteilnehmenden zu einem rücksichtsvollen Miteinander», stellt Caprarese fest. Auch der zusammen mit dem Kanton entwickelte Testlauf für die Bahnhofstrasse, welcher sich aufgrund einer Einsprache verzögert, laufe unter dem Motto «Mitenand statt gägenand» und ziele auf ein rücksichtsvolles und gemeinsames Verkehrsgeschehen. Zudem kontrolliere die Stadtpolizei das Einhalten der Verkehrsregeln bei allen Verkehrsteilnehmenden. «Insgesamt kann die Situation in Aarau als gut bezeichnet werden.»

Für den Co-Leiter Stadtentwicklung ist klar: «Das Velo ist Teil der Mobilitäts- und Energiewende und damit auch ein wichtiges Element, um die Lebensqualität in den Städten auch in Zukunft zu erhalten, respektive weiter zu steigern.» Die Veloinfrastruktur werde in den kommenden vier Jahren in und um Aarau weiter konsequent verbessert. Ebenfalls würden die notwendigen mittleren und grösseren Projekte (zum Beispiel die neue Fuss- und Velobrücke über die Aare) mit Hochdruck weitergetrieben. Das Velofahren werde in und um Aarau in den kommenden Jahren deutlich attraktiver. «Wie weit dies aber bereits im nächsten Ranking messbar ist, wird sich zeigen.» Auch in anderen Städten würde das Velo zunehmend gefördert. Da Rankings relativ seien, werde es anspruchsvoll, die Rangierung in den kommenden Jahren zu ändern. Mit den geplanten Massnahmen werde sich die Situation der Velofahrenden in Aarau auf jeden Fall verbessern. ■

Mit den Parkierzonen werden in Aarau gute Erfahrungen gemacht.

Eddy Schambron,
Vorstand WWF Aargau

BILDER: © EDDY SCHAMBRON

Oft wird es eng auf Wegen und Brücken, die sowohl von Velofahrenden als auch von Fussgänger:innen genutzt werden.

AGENDA

Samstag, 1. Oktober 2022
14:00 – 16:00 Uhr
WWF Events •
Den Wald einfach selbst machen lassen!
Eine Kurzexkursion zu seltenen urwaldähnlichen Wäldern.
Anmeldung erforderlich bis 25. September 2022
www. wwf-ag.ch

Samstag, 22. Oktober 2022
11:00 – 15:00 Uhr
WWF Events •
Lebensraum Wald
Der Wald ist rätselhaft, voller Geräusche und Gerüche.
Anmeldung erforderlich bis 16. Oktober 2022
www. wwf-ag.ch

Samstag, 26. November 2022
10:00 – 14:00 Uhr
WWF Events •
Auf den Spuren des Bibers
Mit dem Ranger unterwegs entlang eines Wasserlaufes.
Anmeldung erforderlich bis 20. November 2022
www. wwf-ag.ch

BILDER: © ISABELLE PANCHAUD

Beim Flachmoor blühen vereinzelt Sibirische Schwertlilien.

Libellen finden hier ideale Voraussetzungen.

In Fischbach-Göslikon ist ein besonders wertvoller Lebensraum entstanden.

VON DER TORFGEWINNUNG ZUM WERTVOLLSTEN LEBENSRAUM

WWF-Exkursion vom Niedermoor zum Hochmoor in Fischbach-Göslikon

Ein strahlender Frühlingstag im Mai. Erwachsene, Jugendliche und Kinder treffen sich zur Exkursion zum Flach- und Hochmoor in Fischbach-Göslikon.

Mit den Rangern Silvia Scheidegger und Peter Imboden und ihrem Hund Leyla geht es hinunter Richtung Reuss in die Gebiete der «Toti Rüss» und «Stilli Rüss». Im Laufe der Jahre entstanden dort Flachmoore. Je nach Wasserstand kann der Boden recht trocken oder nass sein. Die Natur ist hier stets im Wandel. Der Boden muss nährstoffarm bleiben, die Gebiete werden auch gemäht und eine Verbuschung ist zu verhindern, damit kein Wald entsteht. Silvia und Peter informieren die Teilnehmer:innen über die Entstehungsgeschichte dieser Flachmoore und machen immer wieder auf spezielle Pflanzen und Tiere aufmerksam. Vereinzelt blühen Sibirische Schwertlilien, aus den Baumwipfeln hört man den Pirol und aus dem Schilf den Teichrohrsänger. Das Reusstal ist auch Lebensraum für die graue Schuppensandbiene.

Wichtig für die Vernetzung

Vorbei an einem Storchennest, üppig blühenden Magerwiesen und Hecken, welche nicht nur Lebensraum für viele Tiere, sondern auch wichtig für die Vernetzung sind, geht es hinauf zum Hochmoor, dem Moosweiher oder «Fischbacher Moos». Er ist letztlich das Ergebnis eines verlandeten Gletschersees und des Torfstechens. Die Teilnehmer:innen erfahren wiederum viel Wissenswertes über diese besonders wertvolle Landschaft und zwei Teilnehmerinnen berichten aus eigener Erfahrung, als in dieser Gegend noch Torf zur Energiegewinnung gestochen und getrocknet wurde. Birken und mächtige Weissdorne wachsen in der Umgebung, die Sumpf-Schwertlilie gedeiht am Ufer, wo Graugänse mit ihren Jungen unterwegs sind. Zahlreiche Libellen fliegen über das Wasser und im See schwimmt eine Ringelnatter davon.

Mit einem Halt am See bei einem Glas Walliser Weisswein und Orangensaft beschliessen Silvia und Peter die Exkursion. In Erinnerung bleibt ihre sympathische Art und Weise, den Teilnehmenden viel Wissenswertes über diese selten gewordenen und wertvollsten Naturlandschaften zu vermitteln, die vor unserer Haustüre liegen. ■

Isabelle Panchaud,
Vorstand WWF Aargau

Impressum WWF Regional Aargau:
Das Regional Aargau erscheint 4-mal jährlich, eingeheftet im WWF Magazin

Auflage: 13600 Expl.
Redaktion: Eddy Schambron, Simone Fedeli, Thomas Ammann

Grafik: Claudia Wüthrich, typografin.ch
Druck: Cavelti AG, Gossau
Nächste Ausgabe: Mitte November 2022