# Alte Lokomotive findet neue Heimat

**FRUTIGEN** Das baufällige «Julianihaus» auf dem Seeberger-Areal neben dem Historischen Bahnhof Frutigen wird abgerissen (siehe «Frutigländer»-Ausgabe vom letztem Freitag). Bei den vorgängigen Aufräumarbeiten in den letzten Wochen kamen in einem Anbau zwei spezielle Fahrzeuge ans Tageslicht: Zum Vorschein kamen eine Feldbahn-Lokomotive des deutschen Herstellers Gmeinder sowie ein Wurfschaufellader. Auf einen entsprechenden Tipp des Nachbars Paul Boss begann Martin Hauswirth, Leiter des BLS-Besucherzentrums, mit Recherchen. Seine erste Vermutung, dass die Maschinen beim Bau der Lötschbergbahn zum Einsatz kamen, zerschlug sich bald – die Feldbahnlokomotive war definitiv zu jung: Mutmasslich war die Lokomotive mit Baujahr 1934 beim Frutiger Baugeschäft Seeberger & Jordi AG im Einsatz auf grossen Baustellen des Unternehmens. Der Lader hingegen war für den Grubenbau entwickelt worden und passt nicht zur relativ grossen Dieselok. Mittlerweile wurden beide Fahrzeuge nach Deutschland vermittelt: Der Verein Feldbahn- und Industriemuseum Wiesloch e. V. betreibt in der Nähe von Heidelberg ein entsprechendes Museum und hat die beiden Exponate letzte Woche mit einem Lastwagen abgeholt.

HSF

Die Feldbahnlokomotive und der Wurfschaufellader nach der «Befreiung» aus dem Gebäude und auf dem Lastwagen bereit für den Abtransport.

BILDER: HANS RUDOLF SCHNEIDER / MARTIN HAUSWIRTH

# Die Rückkehr der Pastinake

**NATUR Die Pastinake ist ein klassisches Wintergemüse, das sich seinen Platz in den hiesigen Küchen erst wieder erkämpfen musste. Saison hat das Wurzelgemüse von Juli bis März.**

Die Pastinake (Pastinaca sativa), auch Pastinak genannt, gehört zur Familie der Doldenblütler. Diese Zugehörigkeit zeigt sich während der Blütezeit von Juli bis September an den doppeldoldigen Blütenständen. Wie das Rüebli wächst auch die Pastinake unter der Erde. Ihre Wurzeln sind weissgelblich gefärbt. Saison hat das Gemüse ab Mitte Sommer bis etwa im März.

Auf den ersten Blick lässt sich die Pastinake leicht mit der Petersilienwurzel verwechseln. Erkennbar ist sie an ihrem eingesunkenen Blattansatz und dem breiteren Rübenkopf. Die Petersilienwurzel hingegen weist einen nach oben gewölbten Blattansatz und einen deutlich schmaleren Kopf auf.

### Renaissance der Pastinake

Die Pastinake stammt ursprünglich aus Europa, Sibirien und der Mongolei. In Afrika sowie in Nord- und Südamerika gilt sie als Neophyt. Als beinahe vergessenes Gemüse hat sie in den vergangenen Jahren ein bemerkenswertes Comeback erlebt. Im Mittelalter spielte das stärkehaltige Wurzelgemüse eine ähnlich zentrale Rolle wie heute die Kartoffel. Bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts zählte die Pastinake wegen ihrer geringen Krankheitsanfälligkeit in unseren Breitengraden zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln.

Mit der Zeit wurde sie jedoch zunehmend von Kartoffel und Rüebli verdrängt und geriet fast vollständig in Vergessenheit. Anders als in der Schweiz, Österreich und Deutschland blieb die Pastinake in Ländern wie England, den USA, Frankreich, Holland, Skandinavien und Ungarn über Jahrzehnte hinweg beliebt.

Dass sich das lange unterschätzte Gemüse seinen Platz auf den hiesigen Tellern zurückerobert hat, zeigen auch die Anbauzahlen. Während 2010 auf gut fünf Hektaren rund 55 Tonnen Pastinaken geerntet wurden, produzierten Schweizer Gemüseproduzentinnen und -produzenten 2024 auf rund 57 Hektaren etwa 1670 Tonnen Pastinaken. Das entspricht einem bisherigen Höchstwert.

Das uralte europäische Gemüse erfährt heute in den modernen Küchen endlich wieder ein Revival.

BILD: ZVG / LID

### Unter der Erde

Im Vergleich zu anderen Wurzelgemüsen ist die Pastinake ein wahres Nährstoffpaket. Sie enthält unter anderem Niacin, Pantothensäure, Folsäure, Calcium, Kalium und Zink.

Geschmacklich überzeugt die Pastinake mit einer feinen Süsse und einem leicht erdig-nussigen Aroma. Werden die Wurzeln erst nach dem ersten Frost geerntet, fallen sie noch milder aus. An frostfreien Tagen lassen sie sich den ganzen Winter über frisch aus dem Boden holen. In der Küche sind sie vielseitig einsetzbar: als Ofengemüse, im Gratin, roh im Salat oder zu einer Suppe verarbeitet. Da Pastinaken leicht verdaulich und gut bekömmlich sind, kommen sie auch häufig bei der Zubereitung von Babybrei zum Einsatz.

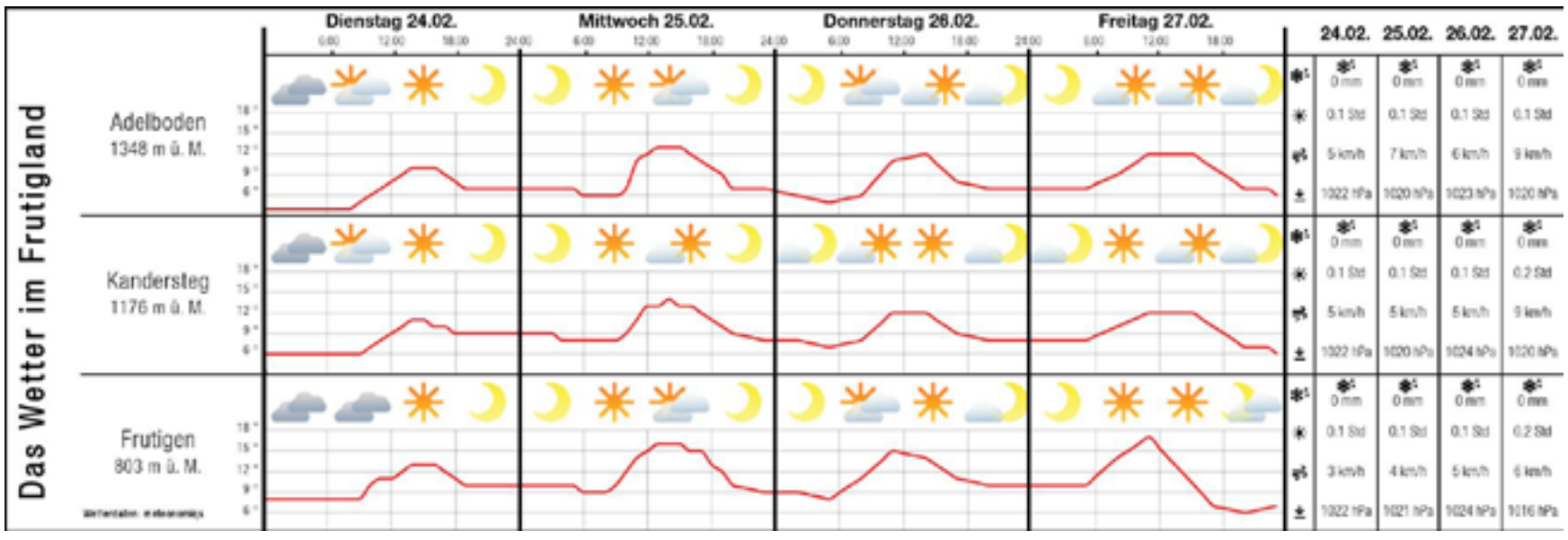
PD / JR

**AUFGEZÄHLT**

**«23»**

Medaillen erzielten die Schweizer Sportlerinnen und Sportler an den Olympischen Spielen 2026 in Italien – davon 6 goldene. Spitzenreiter ist Norwegen mit total 41 Medaillen.

**frutiglaender.ch**




**IMPRESSUM FRUTIGLÄNDER / FRUTIGER ANZEIGER**

**Abopreise Schweiz:** jährlich Fr. 154.–, halbjährlich Fr. 88.–, drei Monate Fr. 62.– • **Abopreis Ausland:** jährlich Fr. 390.–, halbjährlich Fr. 235.–, als Onlineversion Fr. 154.– pro Jahr • Abonnemente sind vorauszubezahlen • **Erscheint** Dienstag und Freitag • Inserate- und Redaktionsschluss: Montag- und Donnerstagmorgen, je 8.00 Uhr • **Redaktionsleitung:** Jacqueline Rüesch (JR) • **Redaktion:** Alina Dubach (AD), Rachel Honegger (RH), Hans Rudolf Schneider (HSF) • **Redaktionssekretariat:** Rahel Roesti (RR) • E-Mail Redaktion: redaktion@frutiglaender.ch • **Freie Mitarbeitende:** Yvonne Baldinini, Hans Egli, Bettina Enser, Thomas Feuz, Hans Heimann, Kathrin Jungen-Ryter, Gerhard Kapphahn, Reto Koller, Marcel Marmet, Michael Maurer, Kurt Metz, Martin Natterer, Peter Rothacher, Peter Schibli, Michael Schinnerling, Monya Schneider, Anja Schranz, Corina Schranz, Ruth Stettler, Susanna Studer, Jonathan Wäfler, Martin Wenger, Barbara Willen, Sarah Wnuk • **KolumnistInnen:** Hans Peter Bach, Ronja Däpp, Martin Muerner, Bernhard Neuenschwander, Christoph Trummer, Sarah Wnuk • **Verlag / Inserate / Abonnemente:** Frutigländer Medien AG, Parallelstrasse 60, 3714 Frutigen, Tel. 033 672 11 00, E-Mail: admin@frutiglaender.ch • www.frutiglaender.ch • **Geschäftsleiter:** Guntmar Wolff • **Verleger / Inhaber:** Richard Müller • **Einzelverkaufspreis:** Fr. 2.00 (inkl. 2,6 % MwSt.) • **Auflage:** (WEMF 2025): Frutigländer 3854 Exemplare, Frutiger Anzeiger 10934 Exemplare • Insertionsbestimmungen: www.frutiglaender.ch. • ISSN 1661-5492