

# Vierblättriges Kleeblatt der Thermalkurorte

Drei Aargauer Heilbäder haben eine lange Tradition. Kuren in Baden, Rheinfelden und Schinznach-Dorf reichen bis 2000 Jahre zurück. Zu ihnen gesellte sich im 20. Jahrhundert Bad Zurzach, das mit seinem 40 Grad warmen Thermalwasser das Angebot komplettiert.

Patrick Zehnder

In den letzten hundert Jahren entstand im Kanton Aargau eine Reihe von Freibädern, die dem breiten Publikum offenstanden. Später kamen Hallenbäder dazu. Sie folgten den Ideen der Lebensreform, die körperliche Bewegung an der frischen Luft und an der Sonne für gesund erklärte. Fast im Gleichakt gründete man Schwimmclubs, denn die Frei- und Hallenbäder dienten nicht nur der Gesundheit und dem Freizeitvergnügen. Sie boten auch Raum für Training und Wettkämpfe. Die Aargauer Flüsse und Seen waren bis vor 40 Jahren zu schmutzig für Wassersport aller Art.

Sehr viel länger existieren an Aare, Limmat und Rhein Thermalbäder mit hohen Konzentrationen an Mineralien. Als Geschenk der Natur linderten sie während Jahrhunderten Krankheiten und Gebrechen, und sie zogen Gäste zu mehrwöchigen Kuraufenthalten an. Als diese mit dem Ersten Weltkrieg zu einem Ende kamen, hielten sich die medizinische Badekur für Rheumaleiden und die sozialmedizinische Therapieform, etwa nach Unfällen.

## Goldgräberstimmung im Flecken Zurzach

Als 1955 in Bad Zurzach das Thermalwasser erfolgreich erbohrt und gefasst wurde, löste dies eine regelrechte Erneuerung der Aargauer Thermalbadlandschaft aus. Zwar wusste Zurzach schon seit 1914 von einer Warmwasserquelle, nutzte diese aber nicht. Die Ausschüttung der neu erschlossenen Quelle war dann stärker als erwartet und beflügelte die Planung eines Bäderstandorts.

Dachten die Verantwortlichen anfänglich hauptsächlich an ein Rehabilitationszentrum für Kinder mit Lähmungen, sahen sie bald unbegrenzte Mög-

lichkeiten. Es soll eine regelrechte Goldgräberstimmung geherrscht haben. So hielt das «Zurzacher Volksblatt» fest: «Wer in den vergangenen Tagen nicht selber in Zurzach war, [...] kann die Begeisterung im historischen Markt über die Erschliessung der neuen Thermalquelle nur entfernt ahnen.» Ohne eigentliche Werbung lock-

te das erste noch ungedeckte Thermalschwimmbecken bereits in den ersten Jahren Hunderttausende Gäste an.

## Mehr als eine halbe Million Badegäste pro Jahr

Als die Anlage um Liegehallen und Therapieräume erweitert wurde, stieg die Zahl der Besucherinnen und Besucher pro

Jahr auf über 500 000. Die SBB richteten einen Badezug ein, der Tagesgäste ohne Umsteigen vom Zürcher Hauptbahnhof nach Zurzach brachte. Der immer bissige Volksmund nannte die Bahnverbindung bald «Füdlischwenker».

Ein Boom brachte Hotels, die 1973 eröffnete Rheumaklinik sowie das Wahrzeichen des

Zurzacher Kurgebiets, den Turm mit Wasserreservoir. Allerdings war die rege Bautätigkeit in den 1960er- und 1970er-Jahren begleitet von lokalpolitischen Kontroversen, die den Ausbau der Bäderanlagen teilweise lahmlegten. Bei der Ausscheidung einer Zone für den Kurpark, abgetrennt vom historischen Kern, prallten gegensätzliche Interes-

sen aufeinander. Verstärkt wurde die Auseinandersetzung durch den geplanten Bau eines Zementwerks in der Nähe der Bäderanlage.

## Zurzach war einst das modernste Bad Europas

Letztlich erlaubte die durch gezieltes Lobbying im Grossen Rat beschlossene Kurtaxe die Weiterentwicklung des Kurorts am Rhein. 1977 verzeichnete Zurzach als modernstes Freiluftthermalbad Europas über eine Million Eintritte. Mitte der 1980er-Jahre standen auch genügend Hotelbetten für die angestrebten 300 000 Übernachtungen zur Verfügung. Doch dieses Ziel wurde verfehlt.

Der Wandel im Gesundheitswesen und in der Freizeitkultur führte zu unterschiedlichen Modernisierungsstrategien und Ausbausritten in den Aargauer Heilbädern. Als spezialisierte Gesundheits- und Rehabilitationsstadt positionierte sich Rheinfelden. Auf Mischformen von Rehabilitations-, Kur- und Freizeitangeboten setzten Schinznach-Bad und Bad Zurzach. Nach Rückschlägen, namentlich in Baden, bieten im 21. Jahrhundert alle Aargauer Kurorte eine «Symbiose aus Kurtradition und moderner Wellness- und Badekultur». Das vierblättrige Aargauer Kleeblatt der Thermalbäder ist zweifellos ein Glücksfall. Sowohl für Leidende als auch für Erholungssuchende.



Die Bohrung der Thermalquelle Zurzach löste 1955 eine Euphorie aus.

Bild: Comet Photo AG

**Zeitgeschichte im Bild:** Die Aargauer Zeitung veröffentlicht jeweils zu Monatsbeginn in Kooperation mit Zeitgeschichte Aargau eine Fotografie aus der jüngsten Vergangenheit seit 1945. Die aktuelle Ausstellung im Stadtmuseum Aarau widmet sich den gleichen Themen und präsentiert den «Bilderkosmos eines halben Jahrhunderts»: [www.zeitgeschichte-aargau.ch](http://www.zeitgeschichte-aargau.ch)

# Food Waste: Aargau will keine separaten kantonalen Ziele

Regierungsrat spricht sich beim Kampf gegen Lebensmittelverschwendung für ein koordiniertes Vorgehen auf nationaler Ebene aus.

Maximilian Karl Fankhauser

Im April des letzten Jahres verabschiedete der Bundesrat den Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung. Demnach sollte der Food Waste bis 2030 im Vergleich zum Jahr 2017 halbiert werden.

Auch im Aargau ist Food Waste ein Thema. Die Grossrätinnen und Grossräte Matthias Betsche (GLP), Maya Bally (Mitte), Roland Frauchiger (EVP), Gabi Lauper Richner (SP), Thomas Baumann (Grüne) und Béa Bieber (GLP) haben im September eine Interpellation dazu eingereicht. Sie stellen darin die Frage, wie der Kanton bei der Vermeidung von Nahrungsmittelverschwendung vorgehen will. Jetzt liegt die Antwort des Regierungsrats vor.

Bereits 2019 gab es eine vom Bundesamt für Umwelt in Auftrag gegebene Studie der ETH mit dem Titel «Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial.» Dies hält der Regierungsrat in den Vorbemerkungen fest. Die Studie kam zum Schluss, dass eine Person in der Schweiz jährlich rund 330 Kilogramm vermeidbare Lebensmittelabfälle produziert. Anhand von 25 Lebensmittelkategorien wurde analysiert, wie stark diese Verschwendung die Umwelt belastet. 38 Prozent der Belastung geht von den Haushalten aus. Sie produzieren jährlich 778 000 Tonnen vermeidbaren Food Waste.

Der Regierungsrat will die Treibhausgasemissionen senken, die durch Lebensmittelver-

duktion und -konsum erzeugt werden. Durch die bis 2030 geplante Halbierung der Lebensmittelverschwendung könnten diese Emissionen um 10 bis 15 Prozent reduziert werden.

## Agrarpolitik ist nachhaltiger geworden

Was in Sachen Lebensmittelverschwendung bereits getan wurde und wo der Kanton steht, um die Ziele 2030 zu erreichen, kann der Regierungsrat nicht genau sagen. Die Datenerhebung finde bisher nur auf Bundesebene statt und somit gebe es keine genauen Zahlen für den Aargau. Man gehe aber davon aus, dass die gesamtschweizerischen Zahlen eine gute Annäherung an den Kanton darstellen.

Zusätzliche Beiträge zur Verminderung des Food Waste sei-

en bereits in vollem Gange. So hat der Aargau laut dem Regierungsrat zusammen mit vier anderen Kantonen der Nordwestschweizer Regierungskonferenz im Jahr 2021 eine Klima-Charta ratifiziert. Die Ziele dieser Charta sind verbindlich. In deren Rahmen werden zurzeit gemeinsam Grundsätze und Leitsätze zum Thema «Nachhaltige Beschaffung» entwickelt.

Mit geeigneten Massnahmen strebt der Aargau die Umsetzung dieser Leitsätze auf Kantonsgebiet an. «Die Vermeidung von Lebensmittelverlusten als Teil der öffentlichen Beschaffung im Bereich Verpflegungsdienstleistungen kann auf diesem Weg verankert und angegangen werden. Damit kann der Kanton Aargau auch seine Vorbildrolle wahrnehmen.»

Auch konkrete Beispiele gebe es: So unterstützt der Kanton die Kampagne «Save Food - Fight Waste», welche die Bevölkerung sensibilisieren wolle.

In der Agrarpolitik wird im Aargau auch eine nachhaltige und regionale Produktion gefördert. Einerseits werden Produkte, die nicht der Grosshandelsnorm entsprechen, im Direktverkauf angeboten. Andererseits werde «Food Loss», als Grünabfall in der Landwirtschaft als Dünger wiederverwendet.

Weitere Aktivitäten sieht der Regierungsrat nicht vor, der Plan des Bundesrats sei erst im April 2022 lanciert worden, heisst es in der Antwort. Der Kanton werde aber auch weiter eine informierende und aufklärende Rolle einnehmen. Der Regierungsrat findet es gut, dass

die Wirtschaft vom Bundesrat zur Einhaltung von Zielen verpflichtet wurde, schreibt er. So sei es möglich, bis 2025 die Lebensmittelverschwendung um einen Viertel zu reduzieren.

Der Regierungsrat unterstützt das Vorgehen des Bundes, da dieser seiner Meinung nach die richtigen Schwerpunkte gesetzt habe. «Aus Sicht des Regierungsrats ist ein gebündeltes, koordiniertes Vorgehen auf Bundesebene zielführender, als ein Flickenteppich von verschiedenen kantonalen Massnahmen und Zielen.» Der Aktionsplan beinhalte als wichtige Massnahme der ersten Phase (2022-2025) auch die Bekanntmachung von effektiven Verhaltensänderungen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten.