

**Zeitschrift:** Magazin / Schweizerisches Nationalmuseum  
**Herausgeber:** Schweizerisches Nationalmuseum  
**Band:** - (2019)  
**Heft:** 1

**Rubrik:** Château de Prangins

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 11.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**







# Swiss Press Photo 18

**D**as Porträt einer an Krebs erkrankten Frau oder der Blick hinter die Kulissen der Politik: «Swiss Press Photo» erinnert an ein ereignisreiches Jahr und beweist einmal mehr, dass Pressebilder nicht nur informieren.

Die 27. Ausgabe von «Swiss Press Photo» macht Halt im Château de Prangins. Die besten Schweizer Pressebilder des Jahres 2017 laden zum Rückblick und zum Eintauchen in andere Welten. Die Ausstellung zeigt intime Augenblicke mit Fokus

auf einzelne Personen, den Kampf gegen eine Krankheit oder eine Identitätssuche zum Beispiel, aber auch Themen wie die Zunahme der Zahl der Obdachlosen, die Verfolgung religiöser Minderheiten oder der Schutz unseres Planeten werden aufgegriffen.

Mit Guillaume Perret wurde dieses Jahr ein Westschweizer zum Fotografen des Jahres gekürt. Dem Neuenburger gelang es, in seinem Bild einer an Brustkrebs erkrankten Frau sowohl Leid als auch Hoffnung darzustellen. Perret ist auf Porträts spezialisiert und bricht immer wieder Tabus, ohne die Würde der Porträtierten zu verletzen. Dabei hilft ihm auch sein Lebenslauf, der für einen Pressefotografen untypisch ist. Guillaume Perret arbeitete früher als Maurer und unterrichtete Lehrlinge. Ein Beruf, der neben viel Wissen auch zwischenmenschliches Gefühl verlangt. Später entdeckte der heute 44-Jährige sein Flair für die visuelle Welt. Er brachte sich das Fotografieren selbst bei und begann, mit der Kamera zu arbeiten. Mit Erfolg!

Neben Perrets Siegerbild gibt es weitere ausdrucksstarke Bilder zu entdecken. Etwa die Fotoreportage über einen mobilen Zahnarzt, der in den abgelegenen Tälern des Urnerlands Hausbesuche macht. Oder die letzten Vorbereitungen des Ehepaars Berset vor einem Galadinner mit dem chinesischen Präsidenten Xi Jinping.

«Swiss Press Photo 18» nimmt Besucher mit in ungewöhnliche Ecken und zu aussergewöhnlichen Menschen der Schweiz und illustriert, dass Pressefotografen wahre Könnner ihres Fachs sind. [i]

*Guillaume Perrets  
Porträt der an Brust-  
krebs erkrankten  
Daniela Mossenta  
beeindruckt.*

BIS 3. MÄRZ 2019  
CHÂTEAU DE PRANGINS  
**Swiss Press Photo 18**

«Swiss Press Photo 18» zeigt die besten Schweizer Pressebilder des letzten Jahres.





## *Wir lieben Bücher bis zum Mond und wieder zurück*

Lesespass von Romantik bis Science Fiction. Lassen Sie sich kompetent beraten und überzeugen Sie sich von unserem exzellenten Buchsortiment und originellen Geschenkartikeln. Wir freuen uns auf Sie!

**orell.**  
**füssli**  
mein Buch



# 20%

Rabatt auf (fast) alles\*

\* Gültig bis 28.05.2019 auf (fast) alles. Ausgeschlossen sind eReader (& Accessoires), Elektroartikel (inkl. Konsolen), Druckerpatronen, Zeitschriften, Smartboxen, Geschenkkarten, Gutscheine und Tickets | Einlösbar in allen Buchhandlungen von Orell Füssli, Stauffacher, Rössli und ZAP unter Vorweisung des Gutscheins, auf orellfussli.ch und in der Orell Füssli App durch Eingabe des Gutscheincodes. Beim Service „eBooks verschenken“ und bei eBook-Käufen via eReader nicht einlösbar | Mindesteinkaufswert: Fr. 30.- | Pro Kunde einmal einlösbar | Nicht mit anderen Rabatten kumulierbar.

orellfüssli



251000079022

Online-Code: **LNF2M**



# Winterliche Bodenschätze

**K**arotten, Schwarzwurzeln oder Pastinaken: Die kleinen Naturwunder liefern im Winter wichtige Vitamine. Ein Rundgang durch den Gemüsegarten des Château de Prangins.

Pflanzen, die sich im Winter vor Reif schützen wollen, wachsen unter der Erde. Während der Winterzeit erntet der Gärtner Karotten, Pastinaken, Schwarzwurzeln oder auch Meerrettich. Wurzelgemüse verfügen über viele Qualitäten. Ihre vielen Vitamine helfen, die harte Jahreszeit zu überstehen.

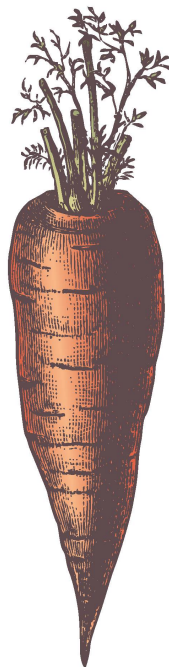
Karotten oder Pastinaken? Jean Gaudin schrieb schon 1778 in seinem Werk «Almanach potager» von «Patenailles» und liess somit Raum für Interpretation; die Pastinake taucht nämlich als Pasternacke, Pestinac und Pastinaca auf.

Aber genug von dieser Ungewissheit, erfreuen wir uns lieber an der Farbenpracht unseres Gartens: an den weissen «Küttiger Rüebli», den gelben «Jaune du Doubs» und den violetten Karotten, die aus Afghanistan stammen, der Heimat von roten, schwarzen und violetten Karotten. Nach vielen Kreuzungen und Auswahlverfahren durch holländische Gemüsebauern und später durch die Franzosen, wächst bei uns seit Ende des 18. Jahrhunderts die beliebte, sehr karotinreiche orange Karotte.

Die Pastinaken waren bereits den Römern bekannt und werden bei uns seit dem 17. Jahrhundert angebaut. Davon gibt es hier zwei Sorten: die halblange Pastinake und die Pastinake aus Guernsey, die aufgrund ihres feinen Aromas sehr beliebt ist.

## Falsche Regenwürmer

Die erwähnten Pflanzen gehören zur Sellerie-Familie: sie sind Doldenblütler, die an ihrem doldenartigen Blütenstand erkannt werden können. Normalerweise haben diese Pflanzen dicke Pfahlwurzeln. Mit einer Ausnahme: der Zuckerwurzel. Sie verfügt über gefurchte Faserwurzeln, die sich unter der Erde netzartig ausbreiten und an eine



Ansammlung von Regenwürmern erinnern. Die Ernte dieser «falschen Regenwürmer» erfolgt im zweiten Anbaujahr. Sie werden unter fliessendem Wasser gewaschen und einige Minuten in siedendem Wasser gekocht. Wenn die Pflanze gut bewässert wurde, sind die Wurzeln feinfaserig, zart und erstaunlich süss.

Mit den Kartoffeln und Topinamburen verlässt man die Gattung der echten Wurzelgemüse und gelangt zu den Knollengemüsearten, die über unterirdische Stiele mit Speicherzellen verfügen, in denen Zucker gespeichert wird. Nach Versuchen in verschiedenen Höhenlagen im Berner Oberland kam der Berner Patrizier Samuel Engel in die Region Nyon, um den Waadtländern den Anbau dieser Gemüsesorten zu zeigen. Die berühmteste Sorte in unserer Sammlung ist die Vitelotte mit ihrer schwarzen Schale und dem violetten Inneren. Durch ihren erdigen Ton sieht sie einer Trüffel sehr ähnlich, weshalb sie in einigen Regionen auch «Trüffelpotato» genannt wird.

## Anbau und Dekoration

Die hübschen Blüten der Topinambur-Pflanze tragen zur Schönheit des Gartens bei. Zusammen mit anderen Pflanzen aus der gleichen Familie der Korbblütler machen sie den Garten zu einem Zusammenspiel aus Anbau und Dekoration im Stil des 18. Jahrhunderts. Zu erwähnen sind die Haferwurzel mit ihren violetten Blüten (weisse Wurzel), die Schwarzwurzeln mit ihren gelben Blüten (schwarze Wurzel) und die purpurrote Klette. Letztere gehört der Familie der Disteln an und ihre Früchte haben zur Erfindung des Klettverschlusses beigetragen. Der Geschmack des Stiels und der geschälten Wurzeln erinnert an Artischocken, die Wurzel ist als pflanzliches Heilmittel anerkannt. Aus der Familie der Glockenblumengewächse haben wir die wunderschöne Marienglockenblume, deren essbare Wurzel reich an Vitamin C und Mineralstoffen ist. Alle diese Pflanzen können im Gemüsegarten von Prangins bestaunt und teilweise probiert werden. 🌱





**[ Dieser Sessel wird  
in Winterthur gefertigt ]**

Bei Reseda werden Möbel von Schreibern in Winterthur und  
Spreitenbach gefertigt und vor Ort verkauft – ohne Zwischenhandel.  
Besuchen Sie eine unserer vier Ausstellungen.  
[reseda.ch](http://reseda.ch)

re  
se  
da