

# Ein Paradies auf Erden

Bananen, Mango, Kumquat. Und sogar Kaviar. Wie im Garten Eden ist es im **Tropenhaus Frutigen** mitten in den Berner Alpen. Diese exotische Welt existiert nur dank der Wärme, die aus dem Berg kommt.

Text **Leandra Graf** Fotos **Hans-Peter Siffert**

Der Anbau tropischer Früchte im Berner Oberland ist Teil eines zukunftsweisenden Energieprojektes.

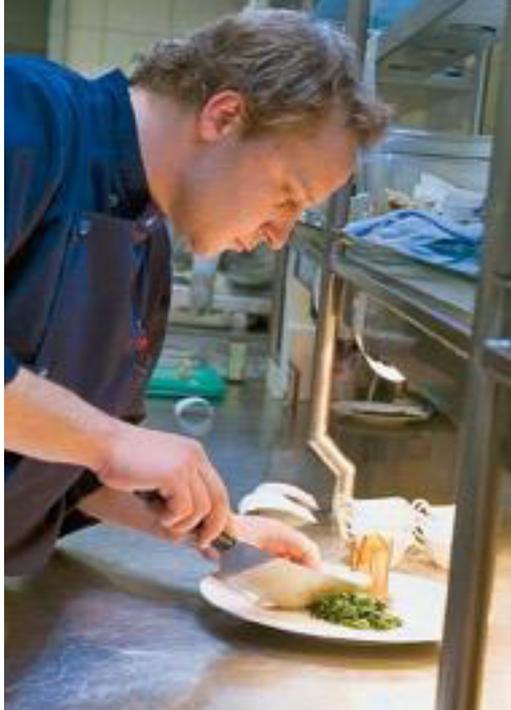


Das Besucherzentrum mit Zuchtbecken fügt sich gut in die Alpenlandschaft ein.

**S**chau da, die Bananen! Erstaunlich, wie viel Freude die Entdeckung einer vertrauten Frucht bewirken kann. Ja, sogar ein communes Kraut wie Petersilie – im Kräutergarten in krauser und platter Variante vertreten – löst bei manchen Besuchern des Tropenhauses in Frutigen BE Begeisterung aus. Fast mehr noch als der imposante Ananas-Salbei-Busch, der einen betörenden Duft verströmt. Ob es an den tropischen 30 Grad liegt und der 60-prozentigen Luftfeuchtigkeit, welche die Mikrosprinkler versprühen? Auf der Pflanzenbesichtigungstour im Gewächshaus sind lauter frohe Gesichter zu sehen. Während draussen winterliche Temperaturen vorherrschen, laden drinnen Korbessel dazu ein, sich unter Bananenstauden niederzulassen und in die warme Sonne zu blinzeln, die durchs Glasdach scheint. Der gleichzeitige Ausblick auf schneebedeckte Gletscher und der Gedanke, dass hier auf vorbildliche Weise Landschaft, Ökonomie und Ökologie ineinanderfliessen, macht das Vergnügen perfekt.

Ökologie? Was ist natürlich an einem Tropenhaus in den Bergen? Alles: Der Anbau tropischer Früchte im Berner Oberland ist Teil eines zukunftsweisenden Energieprojektes, das seinen Ursprung im Lötschberg-Basistunnel hat. Vom Doldenhornmassiv rinnt Regen- und Schmelzwasser durch die Kalkschichten in die Tiefe, erwärmt sich durch den Gesteinsdruck und tritt an der Nordseite des Lötschbergs als 20 Grad warmer Bergbach zutage. 100 Liter pro Sekunde sprudeln da als Geschenk der Natur. Doch die einhei- ►►

Küchenchef Philipp Tschabold erntet die Kräuter, Früchte und Gemüse frisch und setzt sie kreativ in seiner Küche ein.



Jedes Gericht im Restaurant Esturgon enthält etwas aus eigener Produktion.



Störfilet mit Spinat, rotem Reis und frittierte Banane an Zitronenkaviar-sauce aus Finger-Limes.



mischen Fischbestände wären gefährdet, würde dieses für sie viel zu warme Wasser direkt in die Kander fließen.

Wohin also mit dem Überschuss aus der Erdwärme, die sich ständig erneuert? Ingenieur Peter Hufschmied, seinerzeit oberster Bauleiter am Lötschberg, ersann die Lösung: die Nutzung der natürlichen Energie zur Zucht von wärme liebenden Fischen und exotischen Pflanzen. Damit lässt sich auch eine teure und energieintensive Abkühlung des Tunnelwassers vermeiden. Ein bestechender Gedanke, der 2003 zur Gründung der Tropenhaus Frutigen AG führte. Mit Hufschmied an der Spitze des Verwaltungsrats und seinem Kollegen Fritz Jost als Geschäftsleiter wurde die Idee zügig umgesetzt.

### Störzucht mit Erdwärme

Seit 2005 steht die Pilot- und Forschungsanlage für die Zucht von sibirischem Stör und Flussbarsch in Betrieb. Die optimalen, teilweise neuartigen artgerechten Haltung- und Fütterungsmethoden wurden in Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Fisch- und Wildtiermedizin der Universität Bern entwickelt. Am 21. November

2009 wurde die Anlage mit Restaurants, Bar, Shop und Informationszentrum eröffnet, obwohl ein Teil der Zuchtbecken noch im Bau sind. Bis zum Herbst sollen sie stehen und 60 000 Fische darin angesiedelt sein für die Produktion von 20 Tonnen Flussbarsch, 45 Tonnen Störfleisch und drei Tonnen Kaviar.

Die ausgewachsenen Störe können bis zu zwei Meter lang werden, sie benötigen genügend Raum, damit sie nicht in Stress geraten. Ihr Aussehen fasziniert ebenso wie ihre fast vollständige Verwertbarkeit. «Störfleisch bereichert unsere Menükarte täglich, sei es als gebratenes oder geräuchertes Filet, Carpaccio, Chnusperli oder gar als Würstchen», freut sich Christian

Krebs, Gastronomie-Leiter des Tropenhauses. Anstelle von Gräten in der Mitte verfügt der Stör über einen stabilen Rundum-Knochenbau. Daraus lässt sich das fettarme, gesunde Fleisch sauber herauslösen. Die Knochen sind verwendbar in der Leimindustrie, und für die Haut wird noch ein Ledergerber gesucht. Und da ist natürlich der Kaviar, die unbefruchteten Eier der Störweibchen. Die Jagd nach der begehrten Delikatesse hat die Wildbestände drastisch dezimiert, die meisten der 27 Störarten weltweit sind vom Aussterben bedroht. «Die Aquakultur ist deshalb eine nachhaltige Alternative zum Fischfang auf dem offenen Meer», erklärt Geschäftsführer Jost. ▶▶

### Informationen rund ums Tropenhaus

- Kosten des Tropenhauses: 30 Millionen Franken.
- Die Fischbecken fassen ca. 6000 m<sup>3</sup> Wasser, davon dienen 1750 m<sup>3</sup> in den Speicherbecken der Kühlung der Gebäude.
- Frutigen wird zu einem touristischen Anziehungspunkt als «Mekka der erneuerbaren Energie».
- Neben Nutzung der Wasserwärme wird auch auf ein Kleinwasserkraftwerk, Wärmerückgewinnung, Photovoltaik, Solarthermie und eine Biogas-anlage gesetzt.
- Ein Becken fasst 6 Tonnen Störe.
- Anreise mit den SBB über Spiez nach Frutigen BE, mit PW A 6 Bern–Spiez, Hauptstrasse Richtung Kandersteg.
- Das Tropenhaus schafft 30 neue Arbeitsplätze.



Geschäftsführer  
Fritz Jost vor dem  
Stör-Skelett im  
Besucherzentrum.



Ab Herbst lässt sich  
der hauseigene Kaviar  
geniessen.



Die Störe  
mögen es,  
von den  
Besuchern  
gestreichelt  
zu werden.

Um die Kaviarzucht und -produktion professionell zu starten, brauchte es einen Vorlauf von fünf Jahren. «In den kalten sibirischen Gewässern dauert es zwölf Jahre, bis die Weibchen geschlechtsreif sind, in unserem warmen Wasser sind sie in der Hälfte der Zeit so weit.» Ab Herbst lässt sich Kaviar allererster Güte im hauseigenen Gourmetrestaurant Esturgon geniessen. «Wir wollen das zelebrieren, es soll wirklich etwas Besonderes sein», sagt Jost. Und dieses Besondere soll auch zu den üblichen hohen Weltmarktpreisen gehandelt und ins Ausland exportiert werden. Unter anderem sogar nach Moskau.

Doch es muss nicht immer Kaviar sein. Auch vegetarische Geniesser kommen in dem Tropenhaus-Restaurant nicht zu kurz. «In jedem Gericht findet sich eine Komponente aus eigener Produktion», bekräftigt Christian Krebs. Die angestrebte Ernte von jährlich 20 Tonnen exotischer Früchte wie Papaya, Mango, Karambole, Zwergbananen, Guaven und Kumquats dient vor allem dem Eigenbedarf.

### Geistige und feste Nahrung

Geistige Nahrung vermittelt der Rundgang durchs Besucherzentrum: Informationen zu erneuerbarer Energie, nachhal-

«Aquakultur ist eine **NACHHALTIGE ALTERNATIVE** zum Fischfang auf dem offenen Meer.» Fritz Jost

tiger Nahrungsproduktion, zum Kreislauf der Anlage, zu Bio-Aquakultur, zu den Stören. Die Struktur der Fassade des langgezogenen Gebäudes erinnert an die umliegenden Felsen.

Da es keine festgelegte Reihenfolge gibt, verliert sich die Besuchermenge. Denn, so wundern sich die Betreiber: «Seit dem ersten Tag an strömt das Publikum in Scharen herbei, zu jeder Zeit und bei jedem Wetter.» Trotz stolzem Eintrittspreis von 20 Franken pro Person. Ausser dem Hinweis, die «Schau-Störe» im Streichelzoo-Bassin nicht zu füttern, finden sich keine Verbotsschilder. «Störe mögen es, gestreichelt zu werden, sind überhaupt nicht aggressiv und ihre Haut fühlt sich samtig an», erklärt Christian Krebs.

Anstelle von strengen Ausstellungswärtern sind gut gelaunte Gärtner an der Arbeit mit Nützlingen und Schädlingen. Und bei Hunger oder Durst sind Bar und Restaurants nicht weit, mit einem kulinarischen Angebot, das den Ansprüchen von Ausflüglern und Gourmets gerecht wird. Kin-

der haben mit der Spiellounge ein eigenes Revier. Die 250 Restaurantplätze sind unabhängig von der Ausstellung zugänglich und ausserhalb der Öffnungszeiten des Tropenhaus beliebt bei Gesellschaften, nur schon wegen des Apéros im Regenwald.

Draussen in den Wasserbecken verstecken sich die halbwüchsigen, bereits 50 Zentimeter langen Störe unter der Wasseroberfläche. Wer mit ihnen auf Augenhöhe sein will, begibt sich ein Stockwerk tiefer ins Aquarium, wo sie über dem steinigen Bassinboden schweben und neugierig ans Fenster schwimmen. In ihrem 20 Grad warmen Lebensraum machen sie einen ebenso entspannten Eindruck wie ihre Besucher. ■

### ÖFFNUNGSZEITEN UND PREISE

**Tropenhaus täglich 9–17 Uhr, Eintritt 20 Fr., Spezialpreise für Familien und Kinder. Shop: 9–18 Uhr, Gastronomie: 9–23 Uhr, Sonntag mit Brunch, geöffnet bis 18 Uhr. Tel. 033 672 11 44 [www.tropenhaus-frutigen.ch](http://www.tropenhaus-frutigen.ch)**