

Schweizer Kaviar - Ausflug zum entstehenden Tropenhaus Frutigen

Christian Mosimann und Maya Schmid präsentieren die Fischzucht bzw. das Tropenhaus. Das Tropenhaus Frutigen ist die erste Störzucht und Kaviarzucht in der Schweiz in Kombination mit dem Anbau tropischer Früchte. Das Tropenhaus Frutigen nutzt das 20 Grad warme, kristallklare Bergwasser effizient und nachhaltig. Das Wasser wurde dank dem Bau des Lötschberg-Basistunnels erschlossen. Einheimische Seeforellen wären aufgrund der relativ hohen Temperaturen gefährdet, würden sie direkt in die Bergbäche abgeleitet.

Seit 200 Mio Jahren gibt es Störe und sie zählen zu einer der ältesten noch lebenden Fischarten. In Frutigen ist die Aufzucht von Sibirischen Stören geplant. Sie sind Süßwasserfische und stammen ursprünglich aus den grossen sibirischen Flüssen aus dem Baikalsee. Sibirische Störe können bis zu 2m lang, 200 kg schwer und 60 Jahre alt werden. In der Natur reifen sie erst nach 16 Jahren. In den warmen Wassern wachsen Störe doppelt so schnell, so dass der wertvolle Kaviar nach rund 8 Jahren gewonnen werden kann. Weltweit sind die Bestände der Störe drastisch zurückgegangen, teilweise gar vom Aussterben bedroht. Mit Aquakultur kann man die noch vorhandenen Wildbestände schonen. Im warmen Bergwasser aus dem Lötschberg-Basistunnel findet der Stör ideale Lebensbedingungen, doch für unsere einheimische Forelle wäre das Wasser zu warm. In den Nachbarländern der Schweiz wird der Sibirische Stör bereits seit einigen Jahren erfolgreich in der Aquakultur gezüchtet.

Das tropische Klima im Gewächshaus ist ideal für Bananen, Papayas, Karambole, Passionsfrüchte und andere tropische Pflanzen und Gewürze. So werden hier jährlich mehrere Tonnen tropische Früchte mit einzigartigem Geschmack wachsen, die ihren Absatz in der lokalen Gastronomie und direkten Verkauf finden werden. Im Herbst 2009 öffnet das Tropenhaus Frutigen seine Türen und lässt in die Störzucht und Gewächshäuser einblicken. Das Projekt wird seit 2006 von den zwei Hauptpartnern Coop und BKW unterstützt. Folgende Themen will das Tropenhaus in einer Ausstellung vorstellen: -Bergwelt und das warme Bergwasser aus dem Lötschberg-Basistunnel - Geothermie und andere erneuerbare Energiequellen -Stör, eine der ältesten Fischarten der Welt, illegaler Fischfang und nachhaltige Aquakultur als Lösung für den Schutz der Stör-Wildbestände -Kaviar, sein Wert und Ursprung - Ökologisch produzierte tropische Früchte als Basis für gesunde Ernährung und bewussten Konsum

Im Restaurant unter Palmen und in der Kaviar Lounge gehören Kaviar aus der Eigenproduktion, sowie Edelkrebse oder exotische Fischspezialitäten zum Angebot.

Die Produktion des ersten Schweizer Kaviars, die Verarbeitung von feinstem Störfleisch, der Anbau von Früchten sind Ziele des Tropenhauses Frutigen und des Hauptpartners Coop. Auch setzen sie auf biologische Landwirtschaft, auf den sparsamen Umgang mit Energie und auf die Erhaltung stark bedrohter Fischbestände. In einigen Jahren werden jährlich mehrere Tonnen exotische Früchte, rund 40 Tonnen Störfisch und über zwei Tonnen Kaviar das Tropenhaus verlassen. Die qualitativ hoch stehenden Produkte werden bei Coop erhältlich sein. Das grätenlose, ausgezeichnete Störfleisch ist für zahlreiche Zubereitungsarten bekannt: Als Störterrinen oder warm geräuchert und der Kaviar ist der Höhepunkt des Genusses.

Seit über 20 Jahren nimmt die BKW eine Pionierrolle im Bereich erneuerbaren Energien ein. Mit der Realisierung des grössten, interaktiven Energieparks der Schweiz wird das Tropenhaus Frutigen mit seinem Energiekonzept zum Erlebnispark und schweizweit zum Zentrum erneuerbarer Energien. BKW Energiepark zeigt: - wie das warme Bergwasser als Form der Geothermie genutzt wird - Trinkwasserkraftwerke funktionieren - Strom aus Sonnenenergie erzeugt wird - Warmwasser durch Solarthermie-Anlage aufbereitet wird - wie mit Fisch- und Grüngutabfällen sowie Klärschlamm in einer Biogasanlage Strom produziert wird.

Leitsätze der Tropenhaus Frutigen AG: -Entwicklung einer nachhaltigen und tiergerechten Aquakultur, die sich an den Grundsätzen des biologischen Landbaus orientiert - Nachhaltiger Umgang mit Ressourcen durch geschlossene Kreisläufe im energieautarken Projekt, Verwendung von erneuerbaren Energien und Einsparung von CO₂-Emissionen durch kürzere Transportwege und Heizenergie aus dem Bergwasser - Förderung einer einheimischen und gesunden Ernährung und ein gastronomisches Erlebnis -Förderung der regionalen Wertschöpfung in einem Berggebiet -Schutz des Störs und anderer gefährdeter Fischarten in Kooperation mit World Sturgeon Conversation Society - Attraktives Ausflugsziel mit unterhaltsamer Wissensvermittlung für Schüler, Familien, Gruppen und individuelle Besucher aus dem In- und Ausland.

Rot. Urs Zenhäusern