

Erleben Sie das grüne Wunder

Am Fuss der Berner Hochalpen gibt es ein Paradies zu entdecken: das Tropenhaus Frutigen. Das Bergwasser, die Fischzucht und der Tropengarten – ein harmonische Trio unter einem Dach und zugleich ein innovatives Energiekonzept hoch drei. All dies vermittelt das Tropenhaus Frutigen.

Wie das Tropenhaus Frutigen tropisches Ambiente, Fischzucht und alpine Umgebung kombiniert, ist weltweit einzigartig. Beispielhaft setzt es dabei auf geschlossene, ressourcensparende Stoffkreisläufe und erneuerbare Energien.

Es ruft in Erinnerung, dass dort, wo es heute steht, einst tatsächlich ein tropisches Klima herrschte: 250 bis 300 Millionen Jahre ist das her, und so lange schon gibt es auch den Dinosaurier unter den Fischen: den Stör, der im Tropenhaus Frutigen gezüchtet wird und von dem der einzige echte Schweizer Kaviar stammt.

Mit dem Tropengarten, der Dauerausstellung «Wie der Fisch auf den Berg kam», der Fischzucht und der unverkennbaren Gastronomie bietet das Tropenhaus Frutigen ein unvergessliches und unvergleichliches Gesamterlebnis.

Einzigartiges Energiekonzept

Doch wie kam es zur Idee, in Frutigen Störe zu züchten und Kaviar zu produzieren? Mit der Realisierung des NEAT-Basistunnels stellte sich die Frage: Wohin mit 70 Litern glasklarem Wasser, das pro Sekunde auf der Nordseite bei Frutigen ungehindert aus dem Tunnel fliesst? Das 18 Grad warme Wasser direkt in die Gewässer abzuleiten, hätte die einheimischen Fischbestände, insbesondere die Seeforelle, gefährdet.

Statt das Tunnelwasser kostspielig und energievererschlingend abzukühlen, kann die Wärme im Tropenhaus Frutigen sinnvoll und nachhaltig genutzt werden: Das Tropenhaus züchtet Fische und Pflanzen, die dank der nötigen Wärme wachsen und gedeihen.

Mit Restwärme ein tropisches Gewächshaus beheizen

Einerseits verbraucht das Tropenhaus Frutigen mehr elektrische Energie, als es selber produzieren kann. Andererseits produziert es ein Zuviel an thermischer Energie. Diese gibt es in einen Wärmeverbund ab und bezieht dafür Ökostrom.

Woher genau kommt der übrige Strom im Tropenhaus Frutigen? Zum einen aus dem Trinkwasserreservoir Frutigen: Überschüssiges Wasser fliesst nicht einfach den Bach hinunter, sondern in einer Druckleitung zum tiefer gelegenen Tropenhaus, wo es eine Pelton-Turbine antreibt und Strom erzeugt. Die teilweise aus Plexiglas gebaute Turbine gibt den Blick auf ihr Inneres frei. Die Besucher können ihr bei vollem Betrieb zuschauen, wie sie arbeitet.

Zum anderen liefert die Fotovoltaikanlage (Sonnenstromanlage) auf dem Dach des Hauptgebäudes rund 35 Kilowatt Strom pro Stunde. Das entspricht dem Bedarf von rund zehn Haushalten. Schliesslich gewinnt das Tropenhaus Frutigen sogar aus dem gesamten organischen Abfall, auch dem Klärschlamm der Fischzuchtbecken, Strom, produziert von der ortsansässigen Biogasanlage. Was dem Bedarf von weiteren 50 Haushalten entspricht.

Der Tropengarten: göttlich süsse Früchte, teuflisch scharfe Gewürze

Das Tropenhaus Frutigen produziert nicht nur Störfleisch, Kaviar und andere Fischfilets, sondern erntet in seinen Gewächshäusern auch exotische Früchte, Pflanzen und Gewürze. Bananen, Papayas, Karambolen, Guaven, Avocados, Ananas, Kumquats, Zwergbananen: allesamt kleine Geschmacksfeuerwerke, da sie bis zu ihrer vollständigen Reife am Baum hängen.

Pro Jahr erntet das Tropenhaus Frutigen rund zwei Tonnen. Alle Früchte werden im hauseigenen Restaurant verarbeitet und im Tropenhaus-Shop angeboten. Zudem vermitteln verschiedene Themenwege den Besucherinnen und Besuchern Wissenswertes über einzelne Pflanzen.

Auf dem Kaffeepfad beispielsweise erfahren sie mehr über verschiedene Kaffeesorten sowie die Raritäten darunter und auch, wie der Kaffee aus der Kirsche am Baum in die Tasse kommt. Auf dem Bananenpfad stossen sie auf allerhand Anekdoten über die beliebteste Frucht der Schweizer. Etwa, warum die Banane so krumm und vor allem so gesund ist. Der Gewürzpfad ist ein Fest für feine Nasen und beschwört mit seinen Düften ferne Erdteile herauf. Zum Abschluss bietet der Orchideenpfad mit über 300 Pflanzen eine farbenprächtige Augenweide.

«Wie der Fisch auf den Berg kam»: die interaktive Dauerausstellung

Warum gilt der Stör als Dinosaurier unter den Fischen? Was hat er ausgerechnet in Frutigen zu suchen? Die neue Dauerausstellung im Tropenhaus Frutigen nimmt Jung und Alt mit auf eine überraschende Entdeckungstour und erläutert in fünf Themenwelten und mit über 80 Elementen alle Besonderheiten um das Tropenhaus Frutigen. Informativ, spielerisch oder virtuell und mit vielen Aktivitäten, die zum Experimentieren einladen, vermittelt sie den Gästen viel Wissenswertes und auch einiges Kurioses und bietet ein interaktives Gesamterlebnis.

Durch den Zeittunnel in die Unterwasserwelt und ins Labor

Der *Prolog* führt in das Thema ein: Warum gilt der Stör als Dinosaurier unter den Fischen und wie hat es ihn nach Frutigen verschlagen?

Der *Zeittunnel* lässt die Erdgeschichte im Zeitraffer erleben: Er macht bewusst, dass die Entwicklung der Störe seit über 200 Millionen Jahren andauert, und beantwortet die Frage, wie gross und wie alt ein Stör werden kann.

Was haben Stör, Mensch und Banane gemeinsam? Diese Frage bringt die *Unterwasserwelt* auf den Punkt und vermittelt, was es rund um das wertvollste Gut unserer Erde, das Wasser, zu wissen gibt.

Der Zutritt ins *Labor* ist unter ganz bestimmten «Voraussetzungen» erlaubt – nach Passieren einer speziellen Hygiene-Schleuse. Hier werden die einzelnen Phasen der Fischzucht bis hin zur Kaviargewinnung und -verarbeitung spielerisch und experimentell nachvollziehbar.

Wie kommt es, dass 18 Grad warmes, klares Wasser aus dem NEAT-Basistunnel fliesst? Das Thema *Berg* widmet sich der Bergwelt rund um Frutigen und zeigt das raffinierte Energiekonzept in Verbindung mit dem Wasserkreislauf auf.

Kinder und Erwachsene erhalten vor dem Besuch der Ausstellung je einen Flyer, der ihnen diverse Aufgaben mit auf den Weg gibt. Kinder können an bestimmten Stationen Sujets der Ausstellung als Bleistiftschraffur kopieren und so ein witziges Bild zur Erinnerung kreieren. Die Erwachsenen sind eingeladen, verschiedene Fragen zu beantworten, den ausgefüllten Fragebogen abzugeben und an einem Wettbewerb mit spannenden Gewinnen teilzunehmen.

Weitere Attraktionen: Audioguide und Aquarium

Mit Hilfe eines vom Tropenhaus zur Verfügung gestellten Geräts oder dank dem eigenen Smartphone und einer App von App Store bzw. Google Play erläutert eine Audioführung die Ausstellung mit Beiträgen für Erwachsene oder auch für Kinder.

Nach dem Ausstellungsbesuch führt der Rundgang weiter zu den zahlreichen Aussen- und Innenbecken der Fischzucht. Das Highlight ist der Stopp vor den grossen Fenstern des Aquariums: Inzwischen gibt es 12 verschiedene Fischarten zu entdecken, wovon neun Störarten wie der Löffelstör oder der Kurznasenstör.

Warum in die Ferne schweifen: Stör und Egli aus alpiner Zucht

Neben dem warmen Wasser aus dem Innern des Lötschbergs ist die Kreislaufanlage des Tropenhauses Frutigen das Geheimnis zum Erfolg: Die Wasserbecken der Fischzucht sind so angeordnet, dass immer das gleiche, aufbereitete Wasser in ihnen zirkuliert. Pumpen drücken es aus den zentralen Wasseraufbereitungsanlagen oben in die Becken hinein, unten fliesst es ab und wieder zurück in die Reinigung.

Es tummeln sich rund 80'000 Störe in den Zuchtbecken

Seine führende Rolle in nachhaltiger Fischzucht hat sich das Tropenhaus Frutigen seit den ersten, 2005 in der Anlage gezüchteten Störfischen kontinuierlich erarbeitet.

Zusammen mit dem Zentrum für Fisch- und Wildtiermedizin an der Universität Bern optimierte es die Haltungsbedingungen und entwickelte neuartige, tierfreundlichere Methoden, beispielsweise, um den Zeitpunkt der optimalen Kaviar-Reife zu bestimmen. Heute tummeln sich rund 80'000 Störe in den Zuchtbecken, Egli, Zander und Äschen nicht mitgezählt.

Sinnvolle und nachhaltige Alternative zum Wildfang

Fisch ist als Nahrungsmittel gesund und beliebt. Das beweist der Fischkonsum, der die letzten Jahrzehnte weltweit massiv angestiegen ist. Als Folge davon hat sich der Fischbestand in den Gewässern, also auch der Bestand des Störs, massiv verringert: Überfischung, dies die traurige Diagnose weltweit.

Nicht nur der Hunger nach Fisch, sondern vor allem der begehrte und teuer gehandelte Kaviar haben dazu geführt, dass die meisten der 26 Störarten vom Aussterben bedroht sind. Der Wildfang von Stör ist heute fast weltweit verboten.

Die sinnvolle und nachhaltige Alternative zum Wildfang ist demnach die Fischzucht. Die Fische wachsen in Teichen oder Becken heran, versorgt mit Futter ohne Zusatz von Medikamenten und Hormonen.

Ein Hauch Exotik, eine Prise Exklusivität: Kaviar vom Feinsten

«Oona», der echte Schweizer Alpen Kaviar des Tropenhauses Frutigen ist der erste und einzige Kaviar von Stören, die in Schweizer Bergquellwasser aufgewachsen sind. Dies sowie optimale und modernste Haltungsbedingungen sind der garantierte Exklusivitätsanspruch der Fischzucht des Tropenhauses Frutigen. Auch der nachhaltigen Produktion gilt oberste Priorität. Die Verarbeitung findet in sorgfältiger Handarbeit vor Ort statt und gewährleistet einen raschen Prozess vom Fisch in die Dose.

Der Fokus der Kaviarqualität liegt bewusst auf seiner Frische. Es ist das erklärte Ziel des Tropenhauses Frutigen, ehrlichen, authentischen und möglichst kurz gelagerten Kaviar herzustellen und anzubieten; ohne jegliche Zusätze und Konservierungsstoffe.

Als einer der wenigen Kaviarproduzenten, die auf den Zusatzstoff Borax verzichten, produziert das Tropenhaus Frutigen Kaviar mit filigraner Haut, angenehm zarter Konsistenz und feinem Schmelz. Nur so kann sich sein nussiges Aroma und der leise Hauch von jungem Moos bestens entfalten. Oona Kaviar ist nur mit reinem Salz veredelt, denn Reinheit und die Hervorhebung feinsten Geschmacksnuancen stehen im Vordergrund.

«Oona» – echter Schweizer Alpen Kaviar: aussergewöhnlich und rein

Oona ist zugleich Marke und Bezeichnung für den Kaviar des Tropenhauses Frutigen. Das Label Oona betont insbesondere die Herkunft vom Schweizer Stör. Das Wort «Oona» stammt aus dem Keltischen und bezeichnet das Einzigartige, Aussergewöhnliche. Oona Kaviar ist in vier Selektionen erhältlich.

N° 101 – limité

Das Prädikat 101 bedeutet Kaviar von höchster Qualität mit einer Korngrösse von mindestens 2,6 Millimetern, einem intensiven Geschmack und zarter Haut.

N° 102 – jeune

Diese Qualität verspricht pure Frische, denn als einziger Schweizer Kaviarproduzent kann das Tropenhaus Frutigen gewährleisten, den entnommenen Kaviar innert weniger Tage zu versenden. Der locker perlende und minimalst gesalzene Rogen ist ausschliesslich auf Vorbestellung erhältlich.

N° 103 – traditionnel

In dieser Selektion kommt die Reinheit des Kaviars besonders zur Geltung. Leicht gesalzen mit einem Salzanteil von maximal 3,5 Prozent entwickelt er sein nussiges, charaktervolles Aroma bestens. Die homogene Farbgebung und das runde Korn zeichnen diesen Kaviar besonders aus.

Oona Caviar Millésime

Ein intensiver Geschmack und eine glänzende schwarze Farbe kennzeichnen diese Kaviar-Auswahl. Nach einigen Monaten der Reifung entfaltet sich der volle Geschmack, bis er schliesslich im Glas pasteurisiert wird. Dieser Kaviar lässt sich bestens mit anderen Gerichten kombinieren, zum Beispiel um ein Rindstartare abzurunden. Pasteurisiert ist er länger haltbar und weist ein knackigeres Korn auf.

Störfilet – eine weitere Verlockung

Nebst dem Kaviar verkauft das Tropenhaus Frutigen auch frische und geräucherte Störfilets: Das exquisite Fleisch ist ein wichtiges Produkt der Störzucht und in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Räucherungen verfügbar.

Als grätenloses Fischfleisch sind Störfilets eine wahre Delikatesse. Frisch lassen sie sich würzig mariniert hervorragend braten oder grillieren. Die kalt oder warm geräucherten Störfilets bezaubern in Kombination mit Salaten oder Pasta, als Cocktail oder Tartare. Und ausserdem enthält das Störfleisch wertvolle ungesättigte Fettsäuren sowie die Vitamine A und E.

Zusammengefasst: Störfilets haben viele Vorteile

Da der Stör ein Knochenfisch ist, weisen seine Filets keine Gräten auf.

Seine Konsistenz ist fest, er zerfällt nicht.

Die Filets bleiben lange saftig und eignen sich so für im Voraus vorbereitete Speisen für Caterings oder Einladungen.

Die grossen Filets lassen sich ideal portionieren.

Sie lassen sich sehr gut und ohne Warenverlust tiefkühlen.

Durch ihre feste Konsistenz eignen sie sich auch hervorragend zum Grillieren.

Sie sind mild und angenehm im Geschmack.

Sie eignen sich für für verschiedenste Arten der Zubereitung.
Sie lassen sich einfach handhaben, verkochen nicht.

Stör-Accessoires

Ein Teil der Haut der Störe wird zu Störleder verarbeitet. Daraus entstehen Accessoires wie Armbänder, Buchzeichen oder Taschen. All diese besonderen Accessoires sowie Oona Kaviar und Stör-Filets bietet der Tropenhaus-Shop zum Kauf an.

Stör und Kaviar: die Hauptdarsteller im Tropenhaus Restaurant

Die Tropenhaus-Gastronomie lässt sich täglich durch die hochwertigen Produkte aus der Fisch- und Kaviarzucht und die Fülle von Früchten und Gewürzen aus dem Tropengarten inspirieren. Sie sind die Hauptdarsteller, welche die Küchenbrigade lustvoll mit saisonalen Produkten, möglichst aus der Region, kombiniert.

Im Restaurant besticht nicht nur das besondere Ambiente, sondern auch die Küche – eine Küche, die auf kürzestem Weg in die Tropen entführt.

Für Wissbegierige und Unersättliche: Themenführungen und Intermezzi

Das Tropenhaus hat sich vier einstündige Führungen und eine Reihe partizipativer Intermezzi ausgedacht, die alle bereits ab einer Person buchbar sind.

Führungen durch die Welten des Tropenhauses Frutigen

Die Führung «Tropengarten» geleitet durch die Gewächshäuser mit den tropischen Pflanzen und durch den Orchideengarten und zeigt die unbekannteren Pflanzen hinter den weitgehend bekannten exotischen Früchten. In dem Programm «Stör und Kaviar» stellen Mitarbeitende des Tropenhauses Frutigen die Besonderheiten und die Lebensweise des Störs vor und berichten, wie die Fische in der Zucht verarbeitet und wie der Kaviar gewonnen werden.

Bieten diese beiden Führungen, gerade auch in Kombination, einen guten Überblick über die Besonderheiten des Tropenhauses Frutigen, so stehen nicht nur technisch Interessierten zwei weitere Führungen offen: «Fischzucht» erläutert die Kreislaufanlage, ihre Technik und Funktionsweise und die ausgeklügelte Halle mit den Zuchtbecken. «Energie, Technik und Kreislauf» erklärt die für das Tropenhaus Frutigen spezifischen Energiethemen, die Energiegewinnung und -nutzung und die Hintergründe dazu.

Selbst gemacht, selbst erprobt – anregende Intermezzi

Im Unterschied zu den Führungen fordern die Intermezzi zum Mitmachen auf: Nach einer kurzen Einführung und unter fachkundiger Anleitung stellen sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ihre eigene exotische Teemischung zusammen, mischen ihr eigenes Gewürzsalz mit tropischen Ingredienzien oder rösten ihren eigenen Hauskaffee. Oder sie degustieren die Produkte des Tropenhauses Frutigen, Tropenfrüchte oder Stör und Kaviar, und erkennen feinste Geschmacksnuancen. Die Palette der Workshops ist breit und kommt verschiedensten Vorlieben nach.

Bankette, Feste und Firmenevents – unvergesslich inszeniert

Nicht nur Hochzeitsfeiern werden dank dem besonderen Ambiente des Tropenhauses Frutigen zum schönsten Tag des Lebens. Auch der Firmenanlass, die Tagung oder das Familientreffen bleiben dank einer thematischen Führung durch den Tropengarten oder dank auflockernder, zum Mitmachen einladender Intermezzi mit wortwörtlich würzender Wirkung unvergesslich in Erinnerung.

Die Veranstaltungsprofis stellen aus dem bestehenden breiten Angebot individuelle Programme zusammen, die jeden Anlass zu einem abgerundeten Ganzen machen, sei es für zwei oder für 120 Personen.

Ein touristisch bedeutender Ort und Arbeitgeber für 80 Menschen

Dank der wertvollen finanziellen, kommunikativen und ideellen Unterstützung des Hauptaktionärs Coop ist es gelungen, das Tropenhaus Frutigen aufzubauen und nach nur 18 Monaten Bauzeit am 21. November 2009 zu eröffnen. Seither setzen nicht nur das tropische Ambiente, die Fischzucht, die Dauerausstellung und die Gastronomie Akzente. Auch das Gebäude ist architektonisch markant: Die Hülle des Besucherzentrums ahmt mit schroff-geometrischen Fassadenelementen die Struktur der über dem Tal hochragenden Felsen nach. Gleichzeitig fügt sich die strenge kubische Form des Gebäudes harmonisch in die angrenzenden Wasserflächen und Grünräume ein.

Das Tropenhaus Frutigen ist heute eine bedeutende Besucherattraktion im Berner Oberland mit nationaler und internationaler Ausstrahlung. Zudem beschäftigt das Tropenhaus Frutigen rund 80 Angestellte. Die Arbeitsplätze und die nachhaltige Nutzung der erneuerbaren Energien sind für die Region ein bedeutender Wirtschaftsfaktor.

Medienkontakt

Beate Makowsky

Leiterin Marketing & Kommunikation

Tel: 033 672 11 48

beate.makowsky@tropenhaus-frutigen.ch

www.tropenhaus-frutigen.ch