

[\[Go To Best Hit\]](#)© Basler Zeitung; **22.08.2007**; Seite 9

Kaviar aus dem Berner Oberland

2008 öffnet ein Tropenhaus mit Aquakultur seine Tore

BARBARA LAUBER, Frutigen

Ab Mitte 2008 werden in Frutigen mit Hilfe des warmen Drainagewassers aus dem Lötschberg-Basistunnel Kaviar und tropische Früchte produziert. Das innovative Projekt soll jährlich 50 000 Besucher ins Kandertal locken.

Mit trägen Bewegungen schwimmt das Stör-Weibchen, 1,3 Meter lang und 13 Kilo schwer, durch das klare, dunkle Wasser im Fischbecken. Sieben Jahre ist es alt und damit seit Kurzem geschlechtsreif. Nächstes Jahr wird es deshalb betäubt und geschlachtet werden, wird zehn Kilo Fleisch für den Verkauf liefern und › ein ganzes Kilogramm unreife Fischeier, besser bekannt als Kaviar.

Noch sind es erst wenige ältere und 3000 junge Störe, die im bernischen Frutigen in den grossen, schattigen Polyester- und Betonbecken ihre Runden drehen. Schon bald sollen jedoch gegen 50 000 Fische im Kandertal leben. «Und zwei bis drei Tonnen Kaviar pro Jahr liefern», sagt Samuel Moser, Agronom und Geschäftsführer der Tropenhaus Frutigen AG.

Nutzen statt kühlen. Dass der sibirische Stör, der in Europa nahezu ausgestorben ist, ausgerechnet im Berner Oberland problemlos heranwächst, hat er dem Lötschberg zu verdanken: Seit dem Bau des Basistunnels verlassen pro Sekunde rund 100 Liter 20 Grad warmes, sauberes Drainagewasser den Berg › zu warm für den Fluss Kander, in dem die wärmeempfindliche Seeforelle laicht. Das brachte den Berner Ingenieur Peter Hufschmid auf eine Idee: Er schlug vor, das warme Bergwasser nicht mit viel Energie herunterzukühlen, sondern die thermische Energie von fünf bis acht Megawatt nachhaltig zu nutzen › für die Zucht sibirischer Störe.

Die kleine Pilotanlage, die schliesslich vor zwei Jahren am Ufer der Kander entstand, dient heute nicht nur dem Aufbau des Störfischbestands, sondern auch als Versuchsanlage der Universität Bern. Wissenschaftler des Zentrums für Fisch- und Wildtiermedizin untersuchen hier, wie der vom Aussterben bedrohte Stör möglichst artgerecht gezüchtet werden kann. Denn über die Störzucht, erklärt Samuel Moser, wisse man heute noch kaum Bescheid. Die ersten kommerziellen Zuchten wurden erst vor 20 Jahren gegründet.

Bereits Ende 2007 soll nun die Versuchsanlage in einem ersten Schritt massiv vergrössert und kommerziell genutzt werden. Geplant ist unweit des Bahnhofs Frutigen ein

«Tropenhaus mit Aquakultur», das im Herbst 2008 seine Tore öffnen soll. Das innovative Geothermieprojekt wurde bereits letzten Mai und damit noch vor der Baueingabe mit dem Nachhaltigkeitspreis «**Prix Evenir**» der Schweizer Erdölwirtschaft ausgezeichnet.

BIOZERTIFIZIERUNG. In grossen Freilandbecken sollen am neuen Standort 40 bis 50 Tonnen sibirische Störe gezüchtet werden. Ziel sei neben der eigenen Aufzucht der Fische die Biozertifizierung der Produktion, sagt Moser, was in der Störzucht weltweit einmalig wäre. Neben den Wasserbecken sind ein Besucherzentrum, das jedes Jahr 50 000 Personen ins Kandertal locken soll, sowie ein mit Abwärme geheiztes Gewächshaus geplant. Dort, auf einer halben Hektare Frutiger Boden, sollen nach dem Vorbild des Tropenhauses Ruswil (LU) schon bald tropische Früchte wie Bananen, Papayas oder Mangos wachsen sowie wärmeliebende Fische gezüchtet werden. «Viel verdienen werden wir mit der Fruchteproduktion nicht», glaubt Samuel Moser. Die mehreren Tonnen Früchte jährlich sollen vorerst nur an Restaurants in der Umgebung sowie vor Ort verkauft werden.

Anders sieht es bei der Kaviarproduktion aus: «Die Nachfrage ist bereits jetzt immens», sagt Moser. «Wir könnten heute die Produktion der nächsten fünf Jahre problemlos verkaufen.»

Obwohl die schwarz-grauen Fischeier des sibirischen Störs auf den Hitlisten der Kaviarliebhaber noch nicht auftauchen, sind sie ein lukratives Geschäft: Moser schätzt den Marktwert der Frutiger Fischeier auf rund 1600 Franken pro Kilo. Daneben will die Tropenhaus Frutigen AG auch das in der Schweiz noch wenig bekannte Fleisch des Störs verkaufen. Die Kosten des Projekts schätzt Moser auf 20 Millionen Franken. Daran beteiligten sich neben Investoren, Sponsoren, Kanton und Banken auch die Bernischen Kraftwerke BKW und Coop mit mehreren Millionen Franken. Beide konzipieren zudem einen Teil der Ausstellung im Besucherzentrum.

WOLHUSEN. Bereits 2009 werden die Tropenhäuser von Ruswil und Frutigen allerdings nicht mehr die einzigen in der Schweiz sein: Für 2009 ist die Eröffnung des seit Jahren geplanten Tropenhauses Wolhusen (LU) angekündigt. Und auch in Bodio (TI) wird laut Samuel Moser bereits über ein ähnliches Projekt nachgedacht, welches das warme Drainagewasser aus dem Gotthard-Neat-Tunnel nutzen könnte.

Weitere Informationen unter: > www.tropenhaus-frutigen.ch > www.tropenhaus.ch

Schweizer Kaviar. Samuel Moser, Agronom und Geschäftsführer der Tropenhaus Frutigen AG, züchtet in Frutigen Störe. Bald schon sollen die Fische zwei bis drei Tonnen Kaviar pro Jahr liefern. Foto Yoshiko Kusano

www.swissdox.ch · E-Mail: contact@swissdox.ch