

[\[Go To Best Hit\]](#)© Berner Rundschau / MLZ; **03.05.2007**; Seite 1

.Kanton BE

Prix Evenir für Stör und Kaviar

Frutigen Nachhaltigkeitspreis für das mit Neat-Abwärme gespiesene Tropenhaus

*Das Tropenhaus Frutigen ist gestern mit dem Nachhaltigkeitspreis **Prix Evenir** ausgezeichnet worden. Der mit 50 000 Franken dotierte Preis wird von der Schweizer Erdölwirtschaft verliehen.*

Das Tropenhaus Frutigen nutzt das warme Drainagewasser aus dem Lötschberg-Basistunnel zur Zucht von Fischen und tropischen Pflanzen. Auf dem Weg durchs Tropenhaus kühlt das Wasser auf natürlichem Weg langsam ab. Dies ist nötig, weil nach Inbetriebnahme des Lötschberg-Tunnels das Bergwasser nicht mehr ungekühlt in die Kander geleitet werden darf. Das warme Wasser würde die ohnehin bedrohte und empfindliche Seeforelle, die in der Kander ihren Fortpflanzungsplatz hat, weiter gefährden.

Ökologisch und sozial interessant

Das Projekt wurde ausgezeichnet, weil es sowohl in ökonomischer, ökologischer wie sozialer Hinsicht interessant sei, wie die Erdölvereinigung schreibt. So wird im Tropenhaus die erste kommerzielle Stör-Zucht der Schweiz eingerichtet. Auch Egli werden gezüchtet und biologische Tropenfrüchte gezogen. Dies wiederum werde die regionale Gastronomie beleben. Das Projekt leiste aber auch in ökologischer Hinsicht «Beachtliches». Der Lötschberg-Basistunnel drainiert pro Sekunde 100 bis 200 Liter Bergwasser mit einer Temperatur von 18 bis 20 Grad Celsius. Statt das Wasser mit zusätzlichem Energieaufwand zu kühlen, nutze das Tropenhaus die Energie des Bergwassers nachhaltig und innovativ. Auch in sozialer Hinsicht würdigte die Jury das Projekt positiv. Denn mit der Eröffnung des Tropenhauses 2008 würden rund 20 Arbeitsplätze in der Region geschaffen.

Exoten aus der Region

FDP-Nationalrätin Christa Markwalder hob als Jury-Mitglied hervor, dass das Tropenhaus nicht nur die Abwärme des Bergwassers sinnvoll nutze, sondern auch die Transportwege für tropische Früchte und Gewürze massiv verkürze. Gleichzeitig werde ein Beitrag zur Artenvielfalt geleistet. Zudem würden die exotischen Früchte unter guten Arbeitsbedingungen gezogen und gepflückt, und die Aufzucht von Stör und Kaviar läge nicht in den Händen von Wilderern und verarmten Fischern, ergänzte Markwalder.

Der **Prix Evenir** entstand im Zusammenhang mit der Expo 02. Die Erdöl-Vereinigung war am «Palais de l'Equilibre» beteiligt, der das Gleichgewicht der Erde zum Thema hatte. Im Anschluss an die Landesausstellung entschied sich die Erdöl-Vereinigung, den Nachhaltigkeitspreis ins Leben zu rufen. Der Preis wurde zum fünften Mal verliehen. (sda)

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