

Laudatio von Nationalrätin Christa Markwalder Bär
Jurymitglied Prix Evenir

Fünfte Verleihung des Prix Evenir der Erdöl-Vereinigung Mittwoch, 2. Mai 2007, Frutigen

Preisträger: «Tropenhaus Frutigen»

Innovative Energienutzung trägt tropische Früchte

Lieber Herr Hufschmied
Sehr geehrte Damen und Herren

Tropische Früchte aus Frutigen, Sibirischer Stör aus einem Berner Oberländer Ski-gebiet, Kaviar produced in Switzerland – was primär einmal nach Utopie tönt, ist hier im Tropenhaus Frutigen Wirklichkeit geworden und wird heute mit dem Prix Evenir belohnt.

Der Prix Evenir, der von der Schweizerischen Erdölvereinigung initiiert wurde und finanziert wird, zeichnet jedes Jahr ein Projekt aus den Bereichen Wissenschaft, Wirtschaft, Sozialem, Umwelt, Politik oder Kultur aus, die den Nachhaltigkeitskriterien von Ökologie, Ökonomie und Sozialem entsprechen und einen hohen Innovationsgehalt aufweisen.

Ich freue mich sehr, dass ich Ihnen heute im Namen der Jury mitteilen darf, dass wir das Tropenhaus Frutigen als ein sehr innovatives und spannendes Projekt beurteilen, das diesen Preis, der mit 50'000 Franken dotiert ist, echt verdient.

Das Tropenhaus Frutigen nutzt die Abwärme des Bergwassers sinnvoll und innovativ, verkürzt die Transportwege von tropischen Früchten und Gewürzen massiv und leistet einen Beitrag zur Erhaltung der Artenvielfalt.

Doch beginnen wir von vorne:

Als das Schweizer Stimmvolk 1992 dem NEAT-Konzept zustimmte, hat wohl niemand damit gerechnet, dass mit der Neuen Alpentransversale nicht nur ein grosser Teil des Güterverkehrs von der Strasse auf die Schiene verlagert wird, sondern dass – sozusagen als Nebenprodukt – auch noch tropische Früchte und Gewürze produziert werden, Warmwasser-Fische aufgezogen werden und schweizerischer Kaviar hergestellt wird.

Der Lötschberg-Basistunnel macht dies möglich. Denn auf der Nordseite des Tunnels werden pro Sekunde rund 150 bis 200 Liter 18 bis 22 Grad warmes Bergwasser drainiert, das nicht ohne Abkühlung in ein Oberflächengewässer eingeleitet werden darf. Es liegt auf der Hand, dass die Wärme des Bergwassers energetisch genutzt werden soll, anstatt es künstlich und energieintensiv abzukühlen. Doch die Nutzung der Abwärme zur Heizung von Gebäuden hat sich als wenig wirtschaftlich erwiesen.

Deshalb haben findige Köpfe der Firmen Emch+ Berger AG Bern und seecon GmbH Luzern das Projekt «Tropenhaus mit Aquakultur Frutigen» entwickelt, mit dem Ziel, das warme Bergwasser für die Produktion von tropischen Früchten und die Aufzucht von wärmeliebenden Fischen zu verwenden. Mit dieser Nutzung kann die erforderliche Abkühlung praktisch vollständig erzielt werden.

Das Tropenhaus Frutigen sieht vor, nach den Grundsätzen des biologischen Landbaus zu produzieren, also umweltverträglich und artgerecht. So können tropische Pflanzen und Warmwasser-Fische ohne Einsatz von chemischen Mitteln aufgezogen werden. Das Tropenhaus strebt möglichst geschlossene Stoffkreisläufe zwischen der Fisch- und Pflanzenproduktion an. Das Wasser aus der Fischproduktion wird innerhalb des Gewächshauses vollständig zur Bewässerung und Düngung der tropischen Pflanzen eingesetzt. Abfälle aus der Störzucht werden kompostiert und in der Pflanzenproduktion sowie in der Landwirtschaft eingesetzt. In einem biologisch-thermischen Ausgleichsbecken werden Wasserpflanzen und Plankton gezogen und als Fischfutter verwendet.

Schliesslich sollen die produzierten Früchte, Pflanzen und Fische auch teilweise innerhalb der Produktionsanlage verarbeitet und veredelt werden – das bedeutet zusätzliche Wertschöpfung vor Ort. Zudem sollen die hergestellten Produkte direkt an Besucher und lokale Abnehmer vermarktet werden, und die Besucher und Konsumenten können sich am Ort ein Bild von den Produktionsbedingungen verschaffen. Dies wird das Vertrauen der Besucher und Konsumentinnen in das Tropenhaus Frutigen stärken.

Kein Wunder, dass das Tropenhaus Frutigen auch strategisch wichtige Partnerschaften eingehen konnte – mit der BKW FMB Energie AG im Energiebereich und mit Coop im Bereich der Vermarktung.

Das Energiekonzept sieht vor, dass das Gewächshaus durch das warme Bergwasser sowie durch die Nutzung von Sonnenenergie gewärmt wird. Während der kalten Jahreszeit fliesst das warme Bergwasser über das Dach des Gewächshauses und erwärmt es dadurch von aussen. Dies hat zur Folge, dass der Heizbedarf im Winter stark reduziert wird und das Bergwasser auf das erforderliche Niveau abgekühlt wird. Die notwendige Restenergie für die Heizung des Gewächshauses und der übrigen

Betriebsanlagen sowie für die Warmwasseraufbereitung soll entweder durch eine Wärmepumpe oder eine Holzschntzelheizung bereitgestellt werden.

Das Tropenhaus Frutigen ist also nicht nur aufgrund seines Konzepts innovativ, sondern aufgrund dessen Umsetzung auch nachhaltig: Natürliche Ressourcen werden effizient genutzt, die Erhaltung der Artenvielfalt unterstützt und neue Arbeitsplätze in einer Berg- und Tourismusregion geschaffen.

Das Tropenhaus hat deshalb auch einen regionalpolitisch wichtigen Charakter: In der Region Frutigen wird eine neue Attraktion für Touristen geschaffen, neue Arbeitsplätze entstehen – und ich bin sicher, dass der Kaviar aus Frutigen bald schweizweit reissenden Absatz findet.

Die Liebhaberinnen und Liebhaber von tropischen Früchten, Stör-Gerichten und Kaviar können in Zukunft ihre Delikatessen guten Gewissens geniessen, denn die Gewächshäuser werden mit warmem Bergwasser geheizt, Ananas, Kaktusfeigen und Mango werden unter guten Arbeitsbedingungen gezogen und gepflückt und die Aufzucht von Stör und Produktion von Kaviar ist nicht in den Händen von Wilderern und verarmten Fischern.

Im Namen der Jury gratuliere ich Ihnen, Herr Hufschmied, herzlich zum Prix Evenir 2007 und hoffe, dass Sie das Preisgeld in die nachhaltige Weiterentwicklung des Tropenhauses Frutigen einsetzen werden. Bleibt zu hoffen, dass mit der steigenden Nachfrage nach tropischen Früchten und Kaviar aus Frutigen nicht der Ruf nach neuen NEAT-Tunneln ertönt.

Ich wünsche Ihnen alles Gute bei der Entwicklung neuer Ideen zugunsten einer nachhaltigen Entwicklung des Berner Oberlands!

Und nun wird die Jurypräsidentin, Frau Dr. Ingrid Kissling-Näf, Ihnen den Preis überreichen.