

Erneuerte Stör-Ausstellung in Frutigen

Der Kaviar aus den Alpen

Nach der Eröffnung 2009 zog das Tropenhaus Frutigen grosse Mengen von Neugierigen an. Bald aber liess der Zustrom nach. Jetzt will man mit einer modernen Ausstellung neue Besucherschichten gewinnen.

von Alois Feusi, Frutigen | 7.3.2016, 05:30 Uhr **Kommentare**

Das Konzept ist bestechend: Mit Wasser aus dem im Jahr 2007 eröffneten Neat-Basistunnel durch den Lötschberg werden im Tropenhaus Frutigen Speisefische und insbesondere Sibirische Störe (*Acipenser baerii*) sowie exotische Früchte gezogen. Damit wird zum einen vermieden, dass das rund 20 Grad warme Wasser aus dem Inneren des Bergs ungenutzt und ungekühlt in die Kander fliesst und deren Funktion als Aufstiegs- und Laichgewässer für Seeforellen gefährdet.

Zum anderen bot sich mit dem 2010 gemäss dem Washingtoner Artenschutzübereinkommen «Cites» in Kraft gesetzten Handelsverbot für Kaviar aus Wildfang der Aufbau einer Störzucht durchaus an. Und die geothermische Energie lässt sich für die Beheizung des Betriebsgebäudes und von Gewächshäusern für tropische Früchte nutzen.

Einmalig in den Alpen

Im November 2009 wurde das von Coop und der Kraftwerkgesellschaft BKW unterstützte Tropenhaus eröffnet. Mittlerweile wachsen hier über sechzig exotische Nutzpflanzen von Ananas und Bananen über Chilis und Koriander, Papayas, Kumquats, Guaven und Litschis bis Kaffee und Zuckerrohr. Und die erste Störzucht im alpinen Raum zählt bereits rund 80 000 Fische. Ausserdem werden in den 85 Becken in Hallen und im Freien auch eine Million Egli sowie mehrere hunderttausend weitere Fische wie Zander und Äsche aufgezogen. Der Kaviar, von dem jede Woche einige Zentner geerntet werden, geht unter dem Markennamen «Oona» – abgeleitet vom keltischen Wort für «der Einzige» – in vier verschiedenen Selektionen in den Handel.

Eine solche Anlage ist auch touristisch interessant. Tatsächlich zählte das ins Tropenhaus integrierte Besucherzentrum mit Informationen zur

Produktion von Kaviar und exotischen Früchten sowie zur Nutzung der Erdwärme im ersten Jahr 110 000 Eintritte.

Im Folgejahr kamen laut Marcel Baillods, Direktor des Tropenhauses, rund 90 000 Besucher. Danach sanken die Zahlen bis auf rund 50 000. Daher beschloss man vor zwei Jahren, die anspruchsvolle und nüchterne bisherige Ausstellung durch einen neuen Museumsteil zu ersetzen, in dem die Unterhaltung ebenso wichtig sein sollte wie die Wissensvermittlung.

Spielerische Annäherung

Anfang März nun ist die neue Ausstellung eröffnet worden. Sie heisst «Wie der Fisch auf den Berg kam» und ist in die Themenbereiche Wasser, Stör, Kaviar, Genuss und Energie gegliedert. Statt von Führerinnen und Führern durch die Schau gelotst zu werden, bekommen die Gäste Audiogeräte mit auf den Weg. Es gibt interaktive Elemente und auch einen Wettbewerb. Den Kindern erzählt ein Murmeltier Sonderbares und Merkwürdiges aus der Welt der Störe, die Erwachsenen erhalten ihre Informationen von einer Biologin, einem Koch und auch von einem Sibirischen Stör.

Die 26 Arten dieses 200 Millionen Jahre alten, grätenlosen Wanderfischs mit Knochenplatten, einer Wirbelsäule aus Knorpel und Barteln vor dem Maul stehen im Mittelpunkt der Schau. Man erfährt, wie die Störe sich ernähren und vermehren. Man kann selber den Fischzuchtdirektor spielen und Wassertemperaturen und Nahrungszufuhr in den Becken manipulieren. Bei einem Geschicklichkeitsspiel muss man zu zweit einen Kugelstör durch einen verwinkelten Wasserlauf mit Verbauungen und Schwellen an Fischernetzen vorbeilotsen. Man kann testen, welcher Fischesser-Typ man ist, und man erfährt, dass der urtümliche Knochenfisch nicht nur Kaviar und schmackhaftes Fleisch liefert, sondern dass mit den Blasen einiger Störarten auch Wein gefiltert wird und dass sich die Fischhaut zur Produktion von Lederbändern und Taschen eignet.

Seit der Zeit der Dinosaurier durchschwimmt der grösste Süsswasserfisch die Gewässer unseres Planeten. In den letzten Jahrzehnten allerdings rückte ihm der Mensch mit immer effizienteren Fischereimethoden derart auf den Leib und ufernten Gewässerbelastung und Verbauung der Wasserläufe dermassen aus, dass praktisch alle Störarten heute als gefährdet eingestuft sind. Im Aquarium des Tropenhauses kann man einige von ihnen

schwimmen sehen, unter ihnen neben sieben weiteren Arten auch den Löffel- oder den Kurznasestör sowie einen 10 Jahre alten, 2 Meter langen und 65 Kilo schweren Beluga.

Kaviar, «frisch vom Fisch»

Marcel Baillods und sein Team hoffen mit dem Neuanlauf auf rund 70 000 Gäste jährlich und wollen dabei vor allem Familien und Wiederholungsbesucher ansprechen. Argumente haben sie genug. Und neben der Störausstellung und dem Rundgang durch die Gewächshäuser und zu den Aussen- und Innenbecken der Fischzucht gibt's auch ein Gourmetrestaurant, wo man unter anderem kosten kann, wie delikats Kaviar, «frisch vom Fisch», schmeckt.

Tropenhaus in Frutigen will jährlich bis zu drei Tonnen Störkaviar gewinnen

Kaviar made in Switzerland

1530 Franken für 250 Gramm «Oona»: Ab sofort verkauft das Tropenhaus Frutigen inländischen Kaviar.

2.11.2011, 19:34

Erntezeit in Frutigen

Kaviar aus der Schweiz. Wie geht das?

Russischen und iranischen Kaviar gibt es nicht mehr zu kaufen. Dafür solchen aus dem Berner Oberland.

von **Ruth Spitzenpfeil** | 12.12.2013, 00:00

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet.