

Innovation der Woche

Schweizer Kaviar

Von Martin Christiansen 19. November 2009, 04:00 Uhr

Beim Vortrieb des 2007 eröffneten längsten Eisenbahntunnels Europas zwischen dem Berner Oberland und dem Wallis stießen die Schweizer Bauingenieure auf ein Phänomen, mit dem sie nicht gerechnet hatten: warmes Quellwasser. Was andernorts segensreich sein mag, wurde hier zu einem echten Problem. Auf der Nordseite des fast 35 Kilometer langen Lötschberg-Basistunnels treten pro Sekunde über 100 Liter 20 Grad warmes Wasser aus dem Fels. Ungekühlt abgeleitet würde es die Bestände der einheimischen Forellen gefährden, die zum Laichen vom Thuner See in die kalten Bergbäche aufsteigen. Einer der leitenden Techniker, leidenschaftlicher Angler und mit einer Russin verheiratet, hatte die ungewöhnliche Idee: eine Störzucht verbunden mit dem Anbau tropischer Früchte und eigener Gastronomie, die an diesem Samstag in Frutigen am Fuß der Kandertaler Alpen eröffnet wird. Störe benötigen für gutes Wachstum 15 bis 20 Grad warmes Wasser.

Beim Vortrieb des 2007 eröffneten längsten Eisenbahntunnels Europas zwischen dem Berner Oberland und dem Wallis stießen die Schweizer Bauingenieure auf ein Phänomen, mit dem sie nicht gerechnet hatten: warmes Quellwasser. Was andernorts segensreich sein mag, wurde hier zu einem echten Problem. Auf der Nordseite des fast 35 Kilometer langen Lötschberg-Basistunnels treten pro Sekunde über 100 Liter 20 Grad warmes Wasser aus dem Fels. Ungekühlt abgeleitet würde es die Bestände der einheimischen Forellen gefährden, die zum Laichen vom Thuner See in die kalten Bergbäche aufsteigen.

Einer der leitenden Techniker, leidenschaftlicher Angler und mit einer Russin verheiratet, hatte die ungewöhnliche Idee: eine Störzucht verbunden mit dem Anbau tropischer Früchte und eigener Gastronomie, die an diesem Samstag in Frutigen am Fuß der Kandertaler Alpen eröffnet wird.

Störe benötigen für gutes Wachstum 15 bis 20 Grad warmes Wasser. Kommt es auch noch kristallklar und von Bakterien oder Viren unbelastet direkt aus dem Berg, umso besser. Im Tropenhaus Frutigen ist für die tägliche Runderneuerung des gesamten Fließwassers und durch seine Abkühlung über eine Wärmepumpe kostenlos für zusätzliche Energiegewinnung gesorgt.

Der überwiegend im Süßwasser lebende, bis zu fünf Meter lange Knorpelfisch aus der Urzeit mit seinem wohlschmeckenden, fast grätenlosen Fleisch wächst unter solchen optimalen Voraussetzungen wesentlich schneller auf als in freier Wildbahn. Eingesetzt

wird der Sibirische Stör. Der Rogen der weiblichen Tiere soll in der Hälfte der sonst notwendigen Zeit bis zur Geschlechtsreife bereits nach sechs Jahren gewonnen werden.

Kaviar ist knapp, teuer und begehrt. Die traditionellen Störfanggebiete Russlands und des Iran sind überfischt oder von Wilderern ausgeplündert. Das war die Chance für eine wirtschaftlich wie ökologisch sinnvoll angelegte Aquakultur. Die Hauptlast des Investitionsvolumens der Tropenhaus Frutigen AG mit von anfangs fünf auf heute rund 30 Millionen angestiegenen Schweizer Franken wird gemeinsam von der landesweit zweitgrößten Einzelhandelskette Coop und der Nummer zwei unter den Schweizer Energieversorgern Bernische Kraftwerke gestemmt. Ein zukunftsweisendes Vorhaben, um mit Wärmegewinnung aus der Erdkruste CO₂-neutral nachhaltig Lebensmittel in einer Kreislaufanlage mit Energieerzeugung aus erneuerbarer Quelle zu erzeugen.
