

11.06.2013 Tropenhaus Frutigen: Nachfrage übersteigt die Produktion

Das Tropenhaus Frutigen im schweizerischen Kanton Bern verkauft für mehrere Monate keinen Stör an seinen Hauptabnehmer Coop, meldet die Berner Zeitung (BZ). "Zur Zeit können wir Coop nicht beliefern, weil die Nachfrage die Produktion übersteigt", bestätigt Beate Makowsky, Marketingleiterin des Tropenhauses. Die Schweizer Coop ist Investor in der **kombinierten Fisch- und Obstzucht** und ein wichtiger Absatzkanal. Nicht betroffen von dem Lieferengpass sei die Kaviarproduktion. Makowsky betont: "Die Comestiblesgeschäfte in der Region und die Gastronomiebetriebe in der ganzen Schweiz können wir weiterhin beliefern. Nicht betroffen sind ebenfalls unsere eigenen Restaurants." Das Tropenhaus züchtet im 18 Grad warmen Wasser aus dem Inneren des Lötschbergs Sibirische Störe. Der Kaviar wird im Restaurant in drei Qualitäten verkauft - zu Preisen zwischen umgerechnet 176,- und 263,- Euro für die 50g-Dose, das entspricht Kilopreisen zwischen 3.522,- und 5.251,- Euro. Das **Störfleisch** wird vielfältig serviert. Als Vorspeisen gibt es **Störcocktail** - gebratene **Störwürfel** angemacht mit klassischer **Cocktailsauce**, garniert mit Wachtelei aus Frutigen für 17,- Euro, oder Tropischer Césarsalat mit geräuchertem Stör für 19,40 Euro. Im Hauptgang werden drei Störgerichte angeboten - vom Im Bierteig **gebackenen Störfilet** (26,70 Euro) über Bio Ravioli mit **geräuchertem Stör** (28,30 Euro) bis zum **Störfilet mariniert** mit Tandoori (33,20 Euro).

Quelle: Fischmagazin, Fachpresseverlag Hamburg

27.03.2013 Polykulturen: Abwärme einer Glashütte wärmt tropische Früchte und Fische

Im oberfränkischen Kleintettau (Kreis Kronach/Bayern) wird die Abwärme einer traditionellen Glashütte genutzt, um in einer **Polykultur Südfrüchte** - darunter Papaya, Ananas, Guave, Maracuja und Mango - und **tropische Fische** zu produzieren. Das **Tropenhaus-Projekt "Klein Eden"** ist ein Forschungsprojekt des Bayerischen Umweltministeriums, bei dem Südfrüchte und Fische ökologisch und ressourceneffizient erzeugt werden sollen. **"Wir möchten beweisen, dass in Deutschland zukünftig vollreife Südfrüchte unter dem Preis einer konventionellen Flugmango produziert werden können"**, erklärt Klein-Eden Tropenhaus-Geschäftsführer Ralf Schmitt. Regionaler Forschungspartner des Projektes ist die **Universität Bayreuth**.

Aus dem 500 Meter entfernten Glasindustriebetrieb Heinz-Glas kommt per Fernwärmeleitung 35 bis 38 Grad C warmes Wasser. Den Dünger sollen **Tilapien** liefern, die in vier Becken mit jeweils 30 Kubikmetern gezüchtet werden. Unter einem speziellen diffusen Isolierglas, das 99 Prozent des UV-Lichtes durchlässt, sollen zwei tropische Vegetationsphasen simuliert werden: eine Trockenzeit mit durchschnittlich 20 Grad C bis 24 Grad C Lufttemperatur und eine Regenzeit mit 16 Grad C. Die Luftfeuchtigkeit wiederum stammt aus den Fischzuchtbecken. Verkauft werden Früchte und Fische in einem Besucherzentrum, das noch in diesem Jahr eröffnen soll, sowie regional. Das etwa 5 Mio. Euro teure Projekt wird mit knapp 3 Mio. Euro von der EU und weiteren 500.000 Euro vom **Bayerischen Umweltministerium gefördert**. Die zukunftsweisende Bedeutung des Umweltprojektes wurde schon im Dezember 2012 im Rahmen eines Festaktes in München gewürdigt, bei dem "Klein Eden" als "**Leuchtturmprojekt 2012**" des Umweltclusters Bayern ausgezeichnet wurde.

Quelle: Fischmagazin, Fachpresseverlag Hamburg