



Online-Ausgabe

Jungfrau Zeitung  
3800 Interlaken  
033/ 826 01 01  
www.jungfrau-zeitung.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Page Visits: 413'029

Online lesen

Themen-Nr.: 558.014  
Abo-Nr.: 1087425

Lifestyle 19. November 2016

149143

## Tropen statt tropfende Nasen

Was tun, wenn der Wunsch nach Ferien aufschwingt, das Ferienkonto aber leer ist? Mit dem gemässigten Klima, dem Dschungelwuchs, der fremdländischen Gastronomie und dem Bildungsprogramm ist das Tropenhaus Frutigen eine gute Wahl, um dem grauen Alltag zu entfliehen.

von Patrick Schmed



Die stellvertretende Marketingleiterin Eliane Wanner präsentiert das exklusive Übernachtungsangebot im Rollhotel. Fotos: Patrick Schmed

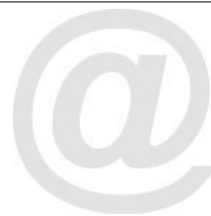
Wer jetzt mit einem Wohnwagen in Frutigen unterwegs ist, muss sich auf kalte Nächte einstellen. Ausser, wenn der Wohnwagen im feuchtwarmen Klima des Tropenhauses Halt macht. So wie das Rollhotel, ein exklusives und romantisches Übernachtungsangebot für Paare mitten im Dschungel. Das Tropenhaus in Frutigen ist ein idealer Ort für Kurzferien, auch ohne Übernachtung. Wer sich hier erholt, profitiert von einem milden Klima, einer beeindruckenden Pflanzenwelt und einer fremdländischen Gastronomie. Ausserdem eignet sich das «Ferienland unter dem Glasdach» bestens, um fremde Gewächse und Kulturen kennenzulernen. Eine Anleitung, um kurz mal schnell aus dem Alltag auszubrechen.

Klimawechsel

«Viele Leute kommen in dieser Jahreszeit zu uns, um sich und ihrer hustenden Lunge mal eine Auszeit zu gönnen», weiss Eliane Wanner, die sich im Tropenhaus um Marketing- und Kommunikationsprojekte

Datum: 20.11.2016

# Jungfrau Zeitung



Online-Ausgabe

Jungfrau Zeitung  
3800 Interlaken  
033/ 826 01 01  
www.jungfrau-zeitung.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Page Visits: 413'029

Online lesen

Themen-Nr.: 558.014  
Abo-Nr.: 1087425



Wer wissen will, wie eine Sternfrucht wirklich schmeckt, bestellt am besten einen frisch gepressten «Fruchtiger».

## Ausländisches Essen direkt vom Baum

Besonders fasziniert ist Eliane Wanner vom Zusammenspiel des Gewächshauses mit der Küche. «Die meisten Zutaten für die Gerichte kommen direkt aus dem Tropenhaus», weiss sie. Da sie hier unter nahezu idealen Bedingungen wachsen, schmecken sie noch so, wie sie die Natur gedacht hat. Im Gegensatz zu den tropischen Früchten, die zu Transportzwecken halbreif gepflückt werden, gibt es im Tropenhaus den vollen Geschmack. «Und bei jedem Gericht ist ein Touch Tropen drin», schwärmt die Mitarbeiterin, die sich keinen schöneren Arbeitsplatz vorstellen könnte.