

Datum: 18.11.2016

Jungfrau Zeitung
MAGAZIN

Jungfrau Zeitung Gesamt

Jungfrau Zeitung / Magazin
3800 Interlaken
033/ 826 01 01

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'734
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 558.014
Abo-Nr.: 1087425
Seite: 10
Fläche: 118'613 mm²

LIFESTYLE

Tropen statt tropfende Nasen

*Was tun, wenn der Wunsch nach Ferien aufschwimmt, 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



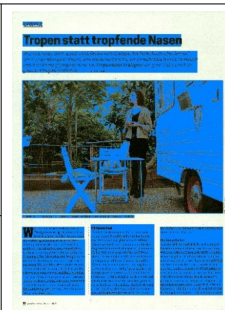
Die stellvertretende Marketingleiterin Eliane Wanner präsentiert das exklusive Übernachtungsangebot im Rollhotel.

ARGUS
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 63446881
Ausschnitt Seite: 1/4
Bericht Seite: 5/88



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 kümmert. Sie hat sich inzwischen ein breites Wissen über die verschiedenen Pflanzen und Kräuter angeeignet, die hier wachsen. «Einmal im Monat führen wir auch eine Führung durch, wo es spezifisch um Heilpflanzen geht.» Die Temperaturen von rund 25 Grad und bis zu 80 Prozent Luftfeuchtigkeit sind dem 18 Grad warmen Wasser aus dem Lötschbergtunnel zu verdanken. Es dient dazu, das Showbecken der Störfische zu füllen, das Gebäude zu heizen, die Pflanzen zu bewässern und so ein tropisches Mikroklima inmitten einer alpinen Bergidylle zu schaffen.

Dschungelfieber

Auch im siebten Betriebsjahr ist das Tropenhaus immer noch führend, was die Nutzung von erneuerbaren Energien betrifft. So klimaschonend gibt es das Tropenklima kaum an einem zweiten Ort. Das Thema Nachhaltigkeit wird immer aktueller, und so wird sich der eine oder andere Zeitgenosse künftig fragen,

ob eine Flugreise in die Tropen mit der reinen Umweltweste vereinbar ist. Die braucht es gar nicht, denn inzwischen ist die Vegetation unter dem schützenden Glasdach des Tropenhauses so dicht, dass man sich wirklich wie im Dschungelcamp wähnt. «Mit jedem Jahr sind nicht nur die Pflanzen gewachsen, sondern auch das Angebot des Tropenhauses», erklärt Eliane Wanner stolz.

Neue Eindrücke sammeln

Ein wichtiges Angebot sind die Führungen und Events. Dabei geht es beispielsweise um die Stör- und Fischzucht, um die Kaviarproduktion, um Heil- und Genusspflanzen oder um das Thema Energie. «Nur schon wegen der Störe lohnt sich der Besuch unserer Ausstellungen», legt Eliane Wanner dar und erwähnt die Knorpelplatten, welche den 'Dinosaurierfischen' statt Gräten eigen sind. In die Führungen und die interaktiven Audioguides wurde vor allem in diesem Jahr sehr viel investiert. «Ich persönlich lerne jeden Tag Neues dazu», erklärt die Touristikerin.

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.

Den Alltag vergessen

Dass ein Besuch des Tropenhauses alle Bestandteile von tollen Ferien enthält, wird spätestens im Laden beim Ausgang klar. Viele Produkte, die hier gezüchtet, gepflegt und gehegt werden, stehen zur Auswahl, bis hin zum

Datum: 18.11.2016



Jungfrau Zeitung Gesamt

Jungfrau Zeitung / Magazin
3800 Interlaken
033/ 826 01 01

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'734
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 558.014
Abo-Nr.: 1087425
Seite: 10
Fläche: 118'613 mm²

«Oona Caviar» aus den Schweizer Alpen. Eliane Wanner und das Tropenhausteam machen sich mittlerweile bereit für die Hochsaison – während der Übergangszeit ist das Tropenhaus besonders beliebt. Nebst den Paaren, die das romantische Rollhotel entdecken wollen, bietet das Tropenhaus auch Geschäftsleuten tolle Möglichkeiten – mit den zwei neuen Seminarräumen lassen sich auch «Geschäftsreisen» realisieren. «Nächstes Jahr werden wir besonders Familien ansprechen», lässt die Marketingver-

antwortliche sich in die Karten blicken. Wer Familienferien mit guten Schwingungen ohne Jetlag buchen will, ist im Tropenhaus Frutigen definitiv an der richtigen Adresse.

Nr. 149143, online seit: 19. November – 09.00 Uhr

Tropenhaus Frutigen AG

Tropenhausweg 1

3714 Frutigen

Telefon 033 672 11 44

info@tropenhaus-frutigen.ch

www.tropenhaus-frutigen.ch



Foto: zvg

Datum: 18.11.2016

Jungfrau Zeitung
MAGAZIN

Jungfrau Zeitung Gesamt

Jungfrau Zeitung / Magazin
3800 Interlaken
033/ 826 01 01

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'734
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 558.014
Abo-Nr.: 1087425
Seite: 10
Fläche: 118'613 mm²



Foto: Patrick Schmed



Foto: zvg

Bild oben: Etwas Neues kennenlernen ist ein häufiges Ferienmotiv. **Bild Mitte:** Wer wissen will, wie eine Sternfrucht wirklich schmeckt, bestellt am besten einen frisch gepressten «Fruchtigen». **Bild unten:** Auch beim Stör-Tandoori kommen die Zutaten fast vollständig aus eigenem Anbau im Tropenhaus.