

Tropenhaus Wolhusen ist wieder offen

Keine Absage wegen Coronavirus: Gut ein halbes Jahr nach seiner Schliessung hat am Samstag das Tropenhaus in Wolhusen die Wiedereröffnung gefeiert. Die neue Führung setzt auf Permakultur, auf einen Sternekoch und auf ein Crowdfunding-Projekt mit Insekten.



Tropenhaus Wolhusen.

Bild: zvg

Der Kanton Luzern erteilte die Erlaubnis zur Durchführung des Eröffnungsfests mit Auflagen, wie das Tropenhaus am Samstag mitteilte. So dürfen Personen, die die sich in den letzten 14 Tagen in China, Hongkong, Südkorea, Iran, Norditalien und Singapur aufgehalten haben, nicht an der Veranstaltung teilnehmen. Gleiches gilt für Personen mit Grippe-symptomen.

Das Tropenhaus will neu auch die Kreisläufe der Insekten aufzeigen. Zusammen mit dem Verein Insektenkultur wolle man eine Insektenwelt zeigen, «wie es sie in Europa so nicht zu sehen gibt», teilte die Geschäftsleitung des Tropenhauses mit. Zur Finanzierung des ganzen Projekts läuft ein Crowdfunding. Mit dem Geld wollen die Verantwortlichen eine Erlebniswelt einrichten. Fundingziel ist 100'000 Franken.

Weiter setzt das neue Tropenhaus-Konzept auf Permakultur mit einer nachhaltigen Landnutzung und keinen Monokulturen. Auf mehreren Etagen werden Kultur- und Wildpflanzen produziert. Der Nutzpflanzengarten soll ein regionales Erlebnis rund um das Thema Tropen und um weitere Klimazonen ermöglichen. Das Tropenhaus und das Restaurant sind jeweils von Mittwoch bis Sonntag geöffnet.[IMG 2]

Das Restaurant-Team leitet Gregor Vörös, der bereits im Kräuterhotel Edelweiss Rigi auf Naturküche setzt. Küchenchef wird der 25-jährige Daniele Tortomasi. Er wurde in Deutschland bereits mit 16 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Das Tropenhaus will mit ihm zu einem «kulinarischen Leuchtturm der Schweiz» werden. Im Restaurant gibt es tropische Spezialitäten: Mittags stehen einfache Gerichte auf dem Menüplan, am Abend ein Degustations-Menü für Gourmets.

Coop sprang ab

Ende des vergangenen Jahres hatte Coop das Haus für einen symbolischen Franken an die neuen Betreiber verkauft. Für den Bereich Anbau und Produktion sind Landschaftsarchitektin Sabine Sonntag und Hansruedi Ackle, Vorstandsmitglied des Vereins Permakultur Schweiz, verantwortlich. Sie sind zu einem Drittel am Tropenhaus beteiligt. Je einen Drittel halten Gregor Vörös und die Familie Reichmuth, die ein neues Energiekonzept im Tropenhaus umsetzt.

Den Grossteil der tropischen Pflanzen wie etwa Papaya übernahmen die neuen Betreiber. Diese werden im Haupthaus auch künftig wachsen. Das Produktionstreibhaus hingegen soll weniger stark geheizt werden, man will dort mehr Zitrusfrüchte anbauen. Es soll ein mediterranes Klima herrschen.

Ab 2021 können die Betreiber zwei Hektaren Land rund um das Tropenhaus dazupachten. Dort werden sie all das anpflanzen, was in der gemässigten Zone wächst. Die Fischzucht im Inneren dagegen führen sie nicht weiter, laut Vörös war diese zu intensiv und der Nilbarsch, der in dem warmen Wasser gedieh, von geringer kulinarischer Qualität. Im Aussenbereich soll wieder ein Fischteich entstehen, allerdings mit geringerem Besatz und heimischen Arten.

Das Tropenhaus in Wolhusen war 2010 eröffnet worden. Der 16 Millionen Franken teure Bau sollte vor allem mit Abwärme geheizt werden. Diese stammt von der Transitgas AG, die Erdgas von der Nordsee nach Italien transportiert und dieses in Ruswil verdichtet.

Weil der Anteil der Wärme, der von der Gasverdichtungsstation stammte, unter 50 Prozent sank, war eine nachhaltige Wärmeversorgung nicht mehr gegeben und Coop entschied sich für die Schliessung. (sda)

Publiziert am Montag, 02. März 2020