

Kaffee, exotische Früchte und Gewürze

Tropenhaus Wolhusen – eine nachhaltige Pionieridee

Das Tropenhaus Wolhusen im Luzerner Hinterland, am Tor zur Biosphäre Entlebuch, ist ein doppelt durchdachtes Pilotprojekt: Es wird beheizt mit industrieller Abwärme einer nahe gelegenen Gasverdichtungsstation (Erdgaspipeline Nordsee-Italien) und produziert so tropische Früchte und Gewürze, die man nicht über den halben Globus herankarren muss.

Eben war man noch von Kuhweiden und Bauernhöfen umgeben, dann umfängt einen beim Betreten der grossen Gewächshäuser ein faszinierender, farbenfroher und wohlriechender Tropenschwung. Da wachsen all die von den Warenhausregalen her bekannten Südfrüchte direkt an Bäumen und Sträuchern, bekannte wie Bananen, Ananas und Papaya, aber auch weniger geläufige wie Kumquat, Sapote oder Cherimoya. Und man staunt zu hören, dass die Schweiz ein Kaffeeland ist.

Visitierbarer Tropengarten

Auf einer Fläche von 1900 m² gedeihen im Besucherhaus rund 120 verschiedenartige tropische Nutzpflanzen, die mit ihrem Immergrün, den farbenfrohen Früchten und den duftenden Blüten im Verbund mit dem feuchtwarmen Klima alle

Heini Hofmann

Zootierarzt und
freier Wissenschaftspublizist
Hohlweg 11, 8645 Jona

Bilder: Tropenhaus Wolhusen

Sinne betören. Überall stösst man auf Themeninseln mit spannender Information über Anbau und Verarbeitung tropischer Produkte, aber auch über tieferschürfende Betrachtungen zum Umgang der westlichen Gesellschaft mit den Tropen. Wer nach noch mehr dürstet, dem stehen fachkundige Guides zur Verfügung und öffentliche Führungen am Wochenende. Beliebt für Gruppen sind Führungen mit Degustation von Früchten und ihren Produkten. Und für solche, die sich mit den Tropen noch vertiefter befassen möchten, gibt es thematische Workshops. Selbst die Dreikäsehochs sind gefordert mit einem über die ganze Anlage verteilten kniffligen Expeditionsspiel um einen verschollenen Tropenforscher.

«Mahoi» – exotisches Kulinarium

Was wäre ein Tropenhaus ohne exotischen Restaurationsbetrieb? Im «Mahoi» kann man – sozusagen mitten im Dschungel – in einzigartigem Ambiente tropische Delikatessen aus eigener Produktion und in Verbindung mit regionalen Spezialitäten geniessen, begleitet von exotischen Getränken und erlesenen Weinen. Der motivierte 34-jährige Chef de Cuisine Andreas Halter, seit der Eröffnung 2010 mit dabei, durfte dieses Jahr den 14. Gault-Millau-Punkt entgegennehmen.



Das Tropenhaus Wolhusen im Luzerner Hinterland, idyllisch gelegen, mitten im Grünland.



Das Tropical-Restaurant Mahoi mit 14 Gault-Millau-Punkten – ein Genuss für alle Sinne.



Der dschungelartige Tropengarten voller exotischer Pflanzen, Blüten, Früchte und Gewürze.

Wie bei all solchen Sightseeing- und Sightfeeling-Institutionen ist der Restaurationsbetrieb eine tragende Säule der Gesamtunternehmung, die nun, wie Geschäftsführer Pius Marti sichtlich stolz verrät, nach fünf Jahren Betrieb bald einmal die Marke von 250 000 Besuchern erreichen wird (im Restaurant sind es jetzt schon über 300 000). Das «Mahoi» mit seinem speziellen Ambiente, mit Bar, Lounge und grosser Terrasse mitten im Tropengarten bietet Platz für 180 Gäste und wird gerne auch für private Feiern oder Firmenevents gebucht.

Einblick ins Produktionshaus

Sogar der 5500 m² grosse Plantagenbetrieb, wo produziert und gearbeitet wird, ist für die Besucher über einen Rundgang begrenzt zugänglich, was natürlich ganz besonders fasziniert. Denn wo sonst kann man in unseren Breitengraden eine Papaya-, eine Chili- oder eine Kaffeeplantage besichtigen? Hier werden auserlesene tropische Früchte, Gemüse, Kräuter und Gewürze für das eigene Restaurant, für den Verkaufsladen und den externen Vertrieb angebaut und geerntet.

Kaffee Fünfliber – Swissness pur!

Eines der weltweit originellsten Kaffeerezepte stammt aus dem Entlebuch, an dessen Eingang das Tropenhaus Wolhusen steht, sozusagen im Herzen der Schweiz. Extravagante Kaffeeideen scheinen hier Tradition zu haben; kaffeemässig war also das Luzerner Hinterland schon immer auf dem Weg nach vorn, weshalb diesem Spezialrezept hier auch die Ehre angetan sei:

Zutaten: 1 l + 1 dl Wasser, 3 EL gemahlener Kaffee, 3 EL Zucker, Schnaps (Träsch oder Zwetschgen), frischer Tannenzweig, sauberer Fünfliber (5-Franken-Münze).

Zubereitung: Wasser in Topf aufkochen. Sobald es siedet, Kaffee und Zucker einstreuen und mit Tannenzweig umrühren. Wasser nochmals kurz aufkochen und vom Herd nehmen. 1 dl kaltes Wasser kreisförmig in den Topf giessen. Fünfliber ins Glas geben und mit Kaffee auffüllen, bis der Tell nicht mehr sichtbar ist. Schnaps dazugeben, bis man ihn wieder sieht. Münze vor dem Trinken rausnehmen. Wohl bekomms!

HH



An Führungen unter kundiger Leitung offenbaren sich viele sonst unentdeckte Geheimnisse.

Wie in analogen visitierbaren Institutionen – Naturmuseen, botanischen oder zoologischen Gärten – hat die Information einen hohen Stellenwert. Beispiel Kaffee: Die Natur hat der Kaffeepflanze das Koffein nicht als Muntermacher für uns Menschen in deren Blätter, Blüten und Samen gezaubert, sondern damit sie sich vor Insekten-, Bakterien- und Pilzbefall schützen kann. Und notabene: Rohkaffee ist schlicht ungeniessbar. Erst die Röstung macht ihn trinkbar, verleiht ihm sein unverwechselbares Aroma und gibt ihm seine charakteristische Farbe.

Die Schweiz – ein Kaffeeland!

Natürlich gibt es in unserem Land (ausser im Tropenhaus Wolhusen) aus klimatischen Gründen keine Kaffeeplantagen. Aber Achtung: Dennoch ist das braune Gold auch für die Schweiz ein wichtiges Handelsgut; denn Kaffee rangiert – man staune! – als veredeltes Exportprodukt noch vor Uhren und Schokolade. Allein schon deshalb muss uns eigentlich die unglaubliche Geschichte des braunen Wunders interessieren.

Angefangen hat alles in Äthiopien im 12. Jahrhundert, als der Kaffeegenuss das Zusammensein von Menschen förderte. Später, als der braune Saft die Welt eroberte, kam es zum Kampf mittels Kaffee gegen Alkoholabusus und noch später zur Metamorphose vom Luxusprodukt der Wohlhabenden zum heutigen Lifestyle-Getränk aller Volksschichten rund um den Globus. Doch zurück zur Kaffeepflanze.

Arabica und Robusta

Die Pflanzengattung *Coffea* gehört zur Familie der Rötegewächse (Rubiaceae) und umfasst rund 120 Arten, von denen aber nur wenige zur Kaffeeproduktion genutzt werden. Den



Am Kaffeestrauch werden aus weissen Blüten grüne und rote «Kirschen» mit je zwei Bohnen.



Auch Chili wird als Gewürz im Produktionshaus in diversen Variationen angebaut und geerntet.

Welthandel dominieren heute zwei Arten: Die ursprünglich aus Äthiopien stammende, bis zu 5 Meter hohe Arabica-Kaffeepflanze (*Coffea arabica*) deckt rund 60 Prozent der Welternte. Ihr Koffeinanteil ist niedriger, die Aromavielfalt hoch. Erste Plantagen waren aus Jemen bekannt, bevor dann im 17. und 18. Jahrhundert der Kaffee die Welt eroberte und in den höheren Tropenlagen Asiens, Afrikas und Amerikas Fuss fasste.

Mit der bis zu 8 Meter hohen Robusta-Kaffeepflanze (*Coffea canephora*) entdeckten die Kolonialbotaniker 1897 eine Alternative zu Arabica, die weniger anfällig auf Rostpilz war (daher der Name Robusta). Sie hat einen etwas höheren Koffeinanteil, ist herber im Geschmack und deckt rund 40 Prozent der Welternte ab. Ihre Widerstandsfähigkeit versucht man jetzt in moderne Züchtungen einzubringen. Eine dritte Varietät (*Coffea liberica*), ursprünglich aus Westafrika und heute in Zentralafrika verbreitet, ist mit weniger als 1 Prozent an der Welternte beteiligt, weil ihr Aroma bei den Konsumenten nicht ankommt.

Mehr als 850 Aromastoffe

Die tropische Unterholzpflanze *Coffea* liebt humusreichen Boden. Die Vermehrung erfolgt durch Sämlinge (Arabica) oder Stecklinge (Robusta). Ihre Steinfrüchte («Kaffeekirschen») enthalten zwei einseitig abgeflachte Samen, die Kaffeebohnen. Jährlich werden rund 8 Millionen Tonnen davon produziert. Die zehn wichtigsten Anbauländer sind Brasilien, Vietnam, Indonesien, Kolumbien, Indien, Honduras, Uganda, Guatemala, Mexiko und Äthiopien.

Kaffee gehört bereits seit Jahrhunderten zu den populärsten Getränken weltweit; denn er bietet Genuss und Sinnlichkeit zugleich, und durch das Koffein (Purinalkaloid) wirkt er stimu-

Kaldi und die tanzenden Ziegen Eine Legende aus dem Ursprungsland des Kaffees

Der junge äthiopische Ziegenhirte Kaldi beobachtete (um 850 n. Chr.) Sonderbares: Seine Meckertiere zerkauten die roten Früchte eines Baumes, worauf sie ungewöhnlich lebhaft wurden und zu springen und zu tanzen begannen. Neugierig probierte Kaldi selbst einige Früchte und merkte sofort, dass sie etwas Besonderes waren.

Er lief zum Kloster und erzählte dem Abt von der eigenartigen Wirkung. Der Gottesmann waltete seines Amtes, bezeichnete die Früchte als Teufelswerk und warf sie ins Feuer. Nach kurzer Zeit strömte ein himmlischer Duft gerösteter Kaffeebohnen durchs Kloster. Die Mönche eilten herbei, fischten die Bohnen aus der Asche und übergossen sie in einem Topf mit heissem Wasser, um sie frisch zu halten.

In der Nacht probierten die Mönche das dunkle Gebräu. Es war unwiderstehlich gut und wirkte belebend. Also gelobten sie, es von nun an täglich zu trinken, damit es sie bei den nächtlichen Gebeten wach halte.

HH

lierend, wachmachend (nicht zur Freude aller) und stimmungsaufhellend. Wer glaubt, über Kaffee lasse sich nicht fachsimplen und philosophieren wie über Wein, der täuscht sich. Über 850 chemisch definierte Aromastoffe sind bisher in gerösteten Kaffeebohnen nachgewiesen – mehr als im Wein.

Das Genusserelebnis Kaffee hängt ab von Sorte, Röst- und Mahlgrad sowie Zubereitungsart, welche Letztere rund um die Welt variiert. Das Kaffeearoma ergibt sich aus der Geruchs- und der Geschmackswahrnehmung. Geruchlich kann ein Kaffee schokoladig, nussig, blumig oder fruchtig sein, geschmacklich süss oder bitter, mit teeartig-weichem oder sirupartig-dichtem Körper und mit zitrus-, apfel- oder weinartiger Säure. Zudem für das Auge wichtig sind Aussehen und Farbe der Crema. Kurz: Man staunt, was eine so kleine Bohne alles in sich hat!

X

Zusätzliche Infos unter: Tropenhaus Wolhusen LU: www.tropenhaus-wolhusen.ch
Tel. 041-925 77 99.

Das analoge Tropenhaus Frutigen BE hat sich statt auf tropische Früchte auf Störzucht und Kaviarproduktion spezialisiert. Wir berichteten in doXmedical 1/16 darüber.
(www.tropenhaus-frutigen.ch, Tel. 033-672 11 44)