

**Zeitschrift:** Mitteilungen der Naturforschenden Gesellschaft Luzern  
**Herausgeber:** Naturforschende Gesellschaft Luzern  
**Band:** 41 (2018)

**Artikel:** Wo Technik Nachhaltigkeit garantiert  
**Autor:** Marti, Pius  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-842455>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 03.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Wo Technik Nachhaltigkeit garantiert – mit Pius Marti

Koordinaten Tropenhaus Wolhusen: 648 890/213 130



*Modell der tropischer Bodenbeschaffenheit*

Wer durch den 1900 Quadratmeter grossen Tropengarten im Tropenhaus Wolhusen streift, wähnt sich in einem echten Dschungel. Dass die rund 120 hier gedeihenden tropischen Nutzpflanzen aber in lokaler Erde wurzeln, erstaunt so manche Besucher. Bei geeignetem Klima – feucht und durchschnittlich 25 Grad warm – spriessen viele tropische Früchte, exotische Gewürze oder Heilpflanzen in der Schweiz ebenso gut. Versammelt sind im Tropenhaus Nutzpflanzen aus Afrika, Asien und Lateinamerika. Heute wissen wir recht genau, welche Pflanze welchen

Standort oder welche Nachbarschaften bevorzugt. Das Faszinierende ist, dass die gesamte Anlage ein hochtechnisiertes «Kunstprodukt» ist, das aber gerade unter Nachhaltigkeitsaspekten sinnvoll ist. 1989 schon hat der Kanton Luzern die Notwendigkeit der Nutzung von Abwärme gesetzlich verankert. In der Kompressorenstation der Transitgas AG in Ruswil wird Gas für den Weitertransport verdichtet, wobei eine grosse Menge Abwärme frei wird. Diese wird über einen Wärmeverbund, dem das Spital Wolhusen und das Tropenhaus angeschlossen sind, genutzt.



«Hier regnet es nur, wenn wir  
es regnen lassen.» Pius Marti





**Sinnlich dargestellt: Abwärme, die sonst verpuffte, wird zur Wärmeproduktion genutzt.**



**«Aquaponic» garantiert eine natürliche Düngung unserer Pflanzen.**



**Ausschnitt aus der Gewürzgalerie**

Als Vorbild für die Produktion dienen süd-ostasiatische Aquakultur- und Agrikultursysteme (Polykultursysteme). Die Anlage ist somit in natürliche Kreisläufe eingebunden: So wird das Regenwasser auf den Dächern der Gewächshäuser gesammelt, auf 26° C erwärmt und in die Fischproduktion – der tropische Buntbarsch Tilapia eignet sich dafür besonders gut – eingespeist. Das warme, mit Fischexkrementen angereicherte Wasser, nutzen wir für die Düngung und Bewässerung unserer Pflanzen.

Wir produzieren ganzjährig (Produktionsfläche: 5300 m<sup>2</sup>). Auch im Winter können wir Früchte und Gewürze von hoher Qualität ernten. Damit ist ein weiterer Aspekt der Nachhaltigkeit angesprochen: Lange Transportwege und damit verbundene Umweltbelastungen werden vermieden, die Produkte lokal vermarktet. Unser Restaurant MAHOI – ausgezeichnet mit 14 Gault-Millau-Punkten – bietet in einmaliger Atmosphäre mitten im Tropengarten Delikatessen aus eigener Produktion an. Verschiedenste Erzeugnisse werden als Saucen, Konfitüre, Gewürzmischungen, Schokolade – oder als Kosmetika – vermarktet, nicht zuletzt von unserer Muttergesellschaft Coop.

Wir produzieren aber nicht nur, wir bieten auch informative Ausstellungen und Workshops, Spiel, Unterhaltung und Spass zu allen Themen, die unsere Produkte und ihren Ursprung, aber auch unsere biologische Produktionsweise betreffen.

Wir laden Sie herzlich ein, uns zu besuchen und sich auf [www.tropenhaus-wolhusen.ch](http://www.tropenhaus-wolhusen.ch) über unser überaus reichhaltiges Angebot an Veranstaltungen, Führungen und Workshops zu informieren.