



Tresor von Diebold, um 1900

Hommage an die Sicherheit

Das Bedürfnis, wertvolle und wichtige Dokumente oder Gegenstände zu schützen, ist Teil der menschlichen Entwicklungsgeschichte und lässt sich wunderbar an der Erfindung des Tresors ablesen. Im Mittelalter verwahrte man zunächst in Truhen, was schützenswert vor Diebstahl, Feuer und Missbrauch war. Die ersten Tresore wurden schliesslich um 1800 gebaut. Bis etwa 1960 war es den jeweiligen Herstellern überlassen, welche Sicherheitskriterien sie dabei einhielten. Erst später wurden allgemein gültige Prüf- und Gütenormen dafür festgesetzt. Auch ADP schützt und optimiert eines der wertvollsten Güter internationaler Unternehmen: Ihre HR-Prozesse – selbstverständlich AAA-geprüft.

ADP – ein Garant für Sicherheit

ADP erwirtschaftet jährlich 7,8 Milliarden US-Dollar mit 46.000 Mitarbeitern. Dahinter stehen eine Professionalität und Zuverlässigkeit, die ein kleines Unternehmen niemals bieten könnte. ADP wird von der Rating-Agentur Standard & Poors mit Triple AAA bewertet und ist an der NASDAQ gelistet. Standard & Poors bewertet Unternehmen nach ihrer langfristigen Bonität. Waren es Anfang der 80er Jahre noch 60 Unternehmen, die ein Triple AAA Rating vorweisen konnten, so hat sich diese Zahl inzwischen auf 5 verringert. Bei den ausgezeichneten Unternehmen handelt es sich um Microsoft, Exxon Mobil, Pfizer, Johnson & Johnson und ADP – ein Sicherheitsfaktor, der gerade in wirtschaftlich schwierigeren Zeiten nicht zu gering bewertet werden sollte.

Wenn auch Sie für die Optimierung Ihrer HR-Prozesse die Sicherheit und Effizienz eines verlässlichen Partners schätzen, treten Sie mit uns in Kontakt. Wir beraten Sie gerne: sales@adp.ch, Tel. +41 (0)44 744 9797 www.adp.ch

Global Leader in Payroll & HR-Services



Der Kreislauf von Fisch- und Gartenproduktion

TROPENHAUS WOLHUSEN Im Luzerner Hinterland gedeihen Früchte wie im Dschungel. Idealisten und Wissenschaftler bringen ein KMU zum Blühen, das durch industrielle Abwärme betrieben wird.



EDITH ARNOLD

Vor einem Jahr war hier nur Erde, erinnert sich Pius Marti, Geschäftsführer des Tropenhauses Wolhusen. Beim Anblick fragte er sich, ob der Boden wohl rechtzeitig für einen biologischen Anbau bereit sein werde? Im Januar 2010 begann die Anpflanzung. Jetzt sitzt Marti auf einem geflochtenen Stuhl in «seinem» Garten, schlürft einen hausgemachten Papaya-Guave-Saft, auf dem Tisch locken Bananenvarianten. Und ringsum gedeihen 80 tropische Pflanzenarten. Wasser plätschert durch den Blätterwald. Zum 2100 m² grossen Versuchshaus gehört eine Produktionshalle von 5400 m². Die Glaskonstrukte sehen in der hügeligen Landschaft des Luzerner Hinterlands futuristisch aus. Sie machen Lust auf die Zukunft und deren Möglichkeiten.

Das Tropenhaus Wolhusen ist ein Schaugarten für Innovationen: Es wird mit industrieller Abwärme betrieben. Die Zapfstelle ist bei der nahen Gasverdrängungsstation der Transigas, die Gas von der Nordsee nach Italien fördert. Auch die Erlebnisgastronomie bei Dschungelatmosphäre trifft den Geist der Zeit. Umso mehr, wenn die Besucher biologische Früchte und Fische aus dem unmittelbaren Reich

Umweltberater aus dem Ausland interessieren sich für das Konzept der Abwärmenutzung.

essen können. Das stillt die Sehnsucht nach dem Paradies. Ende März wurde das Tropenhaus eröffnet. Allein im Juni sind bereits 260 Gruppen angereist. Darunter der Luzerner Kantonsrat und die Marketingabteilung eines internationalen Unternehmens.

Ein Algenvorhang als Spezialität

«Hier wachsen keine unbekannteren Exoten, sondern Nutzpflanzen, die wir aus der Ernährung, Kosmetik oder Pharmazutrit kennen», betont Marti. Der Ing.-Agr. ETH nimmt eine Karambole. «Noch nicht ganz überzeugend», kommentiert er die Bilderbuch-Sternfrucht, «sie sollten erst im Herbst reifen.» Dafür sind die Mangos und Acerola-Kirschen voll im Zeitplan. Der Spaziergang führt an Bananenblütenständen vorbei zum Ursprung der Wassermusik: Gespeichertes Regenwasser fliesst über einen Algenvorhang in zwei Becken mit Tilapia-Fischen. «Die tropischen Buntbarsche sind äusserst pflegeleicht, wollen einfach warm, warm, warm haben. 27 Grad», sagt Marti und nuckelt an einem Kästchen mit Fischfutter, worauf sofort hungrige Tiere auftauchen. Das Wasser mit Fischkot wird zu Behältern mit Blähonkugeln geleitet. Dort wandeln Bakterien das Nitrit in Nitrat um. Über Rohre gelangt das gedüngte Wasser zu den Pflanzen. Südostasiatisches Polykultursystem nennt sich der Kreislauf von Fisch- und Gartenproduktion.

Anders als in der Zürcher Masoala-Halle hört man im Tropenhaus kaum Tiergeräusche. Einzig Hummeln sind für die Bestäubung unterwegs. Bei ihnen ist die Stechgefahr noch geringer als bei den



Tropenhaus-Geschäftsführer Pius Marti: «Hier wachsen keine unbekannteren Exoten, sondern Nutzpflanzen.»

Bienen. Die Vanillepflanzen werden normalerweise von Kolibris bestäubt. Diese fehlen so lange, bis Marti herausgefunden hat, welchen Freiheitsdrang die Tropenvögel haben. Denn sie könnten über die Belüftung das Weite suchen. Als «Ersatz» kehrt demnächst der Biologe eines Botanischen Gartens zurück, der eine Alternative herausgefunden haben will.

Das Tropenhaus ist perfekt vernetzt. Mit der Forschungsanstalt Wädenswil entstand der Algenvorhang. An einzelnen Bäumen hängen Boxen mit Nützlingen von Andermatt Biocontrol; das Unternehmen aus Grossdietwil ist auch international auf dem aufsteigenden Ast. Grüntee-Setzlinge steuerte der Drogist Peter Oppliger bei, der auf dem Monte Verità bei Ascona «Tea-Philosophie» betreibt. Und Johannes Heeb, geistiger Vater des Tropenhauses, brachte aus Südtindien mitunter Jackfruit-Samen mit. Der Geograf arbeitet für die Firma Seecon, die auf Innovationen zur nachhaltigen Entwicklung spezialisiert ist. Noch als grüner Kantonsrat im Kanton Luzern brachte er einen Passus im Energiegesetz durch, der die Abwärmenutzung gesetzlich vorschreibt. Als innovative Antwort darauf konnte er das Projekt Tropenhaus Ruswil entwickeln, das 1999 als Versuchslabor startete.

Ein Innovationsprozess basiert laut Heeb auf vier Punkten: «1. Et-

ZUR FIRMA

22 Vollzeitstellen auf 45 Personen verteilt

Name: Tropenhaus Wolhusen AG, Wolhusen LU
Gründung: 2007
Führung: Pius Marti
Beschäftigte: 45 Personen für 22 Vollzeitstellen
Produkte: Schaugarten, Erlebnisgastronomie, Verkauf von tropischen Früchten
Marktpotenzial: Hoch
Internet: www.tropenhaus-wolhusen.ch

was verrückte Ideen zulassen und sich auf ein noch ungewisses Resultat einlassen. 2. Den Mut haben, Fehler zu machen. Diese sind für Innovationen und Entwicklungsprozesse sehr wichtig. 3. Netzwerke aufbauen. Projekte können sehr komplex sein. Beim Tropenhaus arbeiten wir mit Fachleuten aus Technik, Biologie, Ökologie, Politik und den Anwohnern zusammen. Und 4. Ausdauer!»

2 Millionen Franken von Coop

Ins Versuchshaus strömten schon bald Neugierige aus nah und fern. Unter ihnen Hansueli Loosli, CEO von Coop. Die Detailhändlerin muss im Projekt eine perfekte Plattform gesehen haben, um sich weiter als ökologisch denkender Konzern zu positionieren. Man sprach 2 Mio Fr. und ging mit dem Tropenhaus eine strategische Partnerschaft ein. Geplant ist vorab der kommerzielle Vertrieb von Papayas in der Zentralschweiz sowie in Zürich. Die Produktion im Verbraucherland macht Sinn: Papayas sind sehr druckempfindlich, was den Export verteuert und die Ökobilanz verschlechtert.

Müsste sich Heeb für eine Lieblingsfrucht entscheiden, wäre es die Papaya, der Apfel der Tropen. «Die Pflanze ist vielseitig. Frucht-

fleisch, Kerne, Blätter, Stamm – alles kann verwendet werden. Da ich mich oft in den Tropen aufhalte, habe ich Vergleichswerte: Unsere Papayas schmecken mindestens so vorzüglich wie jene aus den Ursprungsländern.» Tropenböden sind oft nährstoffarm und werden durch Monokulturen zusätzlich ausgelaugt. In Wolhusen haben Papayas bezüglich der Erde fast paradisiäische Bedingungen. Dadurch reagieren sie in den Wintermonaten auch toleranter auf den verminderten Lichteinfall.

Vor einem Jahr hat Pius Marti im Versuchshaus Papaya-Samen gesät und die Pflanzen dann in die Erde der Produktionshalle gesetzt. Die Bäume sind jetzt schwer behangen mit den knüppelförmigen Früchten. Noch vor dem Vertrieb über Coop konnte Marti schon mal eine Ladung aus Restaurant Hild in Zürich liefern. Weitere Papayas werden zu Senf oder Kosmetikartikeln verarbeitet. Auch den «Mini-», «Jamaica Red»- und «Thousand Fingers»-Bananen muss es hier gefallen: Kistenweise stehen sie bereit. Aus einigen Produkten werde auch Schnaps gebrannt, so Marti. Wo sich das Fasschen befindet, will er aber nicht verraten.

Seit der Eröffnung läuft im Tropenhaus Wolhusen ebenfalls das Telefon heiss: Umweltberater aus Italien, Deutschland und Österreich interessieren sich für das Abwärmenutzungskonzept. Wobei dieses über Europa hinaus einmalig ist. Die Nutzung der Abwärme befindet sich laut Marti allgemein erst in den Anfängen. Selbst in der Schweiz könnten noch etliche Tropenhäuser mehr mit ungenutzter Energie versorgt werden. Wichtig wäre dann, mit dem Angebot gegenseitig nicht zu konkurrieren, sondern sich zu ergänzen. Wie es das Tropenhaus Wolhusen mit dem Partnerprojekt Tropenhaus Frutigen tut. Dort hat man sich neben Pflanzen auf Stör und Kaviar spezialisiert.