



Hauptausgabe

Neue Luzerner Zeitung
6002 Luzern
041/ 429 51 51
www.luzernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 71'668
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 690.018
Abo-Nr.: 1089171
Seite: 25
Fläche: 37'882 mm²

So soll das Kloster wieder belebt werden

STANS Die Pläne zum Umbau des ehemaligen Kapuzinerklosters stehen. Schule und Gastronomie stehen im Zentrum. Doch es gibt weiterhin Knacknüsse.

Dem ehemaligen Kapuzinerkloster in Stans wird neues Leben eingehaucht. «Wir sind absolut im Zeitplan und durften am vergangenen Montag dem gesamten Stanser Gemeinderat unser Projekt vorstellen. Das Gespräch verlief extrem konstruktiv», freut sich Dominik Flammer, der Projektverantwortliche für die Umnutzung des Klosters an der Stanser Mürg. Der Architekt und der Landschaftsplaner hätten ihre Arbeit grösstenteils gemacht. «Die Verkehrssituation müssen wir noch als einen der letzten Knackpunkte angehen, aber das war uns von Anfang an bewusst. Wir sind auf einem sehr guten Weg, eine Lösung dafür zu finden», spricht Flammer das Problem mit der Verkehrserschliessung durch die schmale Mürgstrasse an.

In Kürze werde man die Baueingabe einreichen und damit die Frist bis Ende Jahr einhalten können. Dann ist es gut ein Jahr her, seit der Regierungsrat den Baurechtsvertrag über 60 Jahre mit der **Senn** Values AG, dem Investor, unterzeichnete - mit der Auflage, innert einem Jahr das Baugesuch einzureichen und ein weiteres Jahr später den Umbau zu starten. Wegen der zahlreichen Massnahmen für Feuerschutz rechnet Flammer mit



Das Kapuzinerkloster in Stans soll für gut sieben Millionen Franken saniert werden.

Bild Corinne Glanzmann

mehr als den veranschlagten 7 Millionen Franken Investitionskosten.

Ein Kloster für alle

Die Erscheinung des altherwürdigen Anwesens soll dabei belassen werden, nicht zuletzt wegen des Denkmalschutzes. Flammer spricht von einem sanften Umbau - und einer Öffnung. Das ehemals abgeschiedene Anwesen soll auch für Passanten zugänglich gemacht werden. «Die Kollegenschüler sollen künftig über den Fussweg durch den Klostergarten ins Kollegi gelangen statt über die schmale, stark befahrene Mürgstrasse.»

An der Mürg ist ein kulinarisches Kompetenzzentrum mit zwei Stand-

beinen geplant. Mit Organisationen und Verbänden will man Leute mit einem Handicap in Gastronomie und Garten beschäftigen. «Neben Biodiversität und Landwirtschaft soll auch der Mensch im Mittelpunkt stehen, denn wir haben im Gespräch mit Stiftungen festgestellt, dass ein Bedürfnis für solche Stellen vorhanden ist», so Flammer. Die Gastronomie soll auch draussen Einzug halten - in Form eines Gartenrestaurants.

Die Schule soll das zweite wichtige Standbein bilden. Forschung und Entwicklung sind ein wichtiger Bereich. Er widmet sich etwa der Sortenvielfalt, einem Experimentalgarten oder einem **Kochlabor** mit Schweizer Spitzenköchen



Hauptausgabe

Neue Luzerner Zeitung
6002 Luzern
041/ 429 51 51
www.luzernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 71'668
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 690.018
Abo-Nr.: 1089171
Seite: 25
Fläche: 37'882 mm²

wie etwa Andreas Caminada, Pächter und Chef de Cuisine im Schloss Schauenstein in Fürstenua GR, oder Nenad Mlinarevic, Küchenchef im Park Hotel Vitznau und Gault-Millau-Koch des Jahres 2016.

Eine Food-Akademie werde Weiterbildungen für Gemeinschaftsgastronomien anbieten. Namen könne er noch keine nennen, «aber die Gespräche sind sehr gut gelaufen. Ich war positiv überrascht. Ich stellte mich auf einen Hürdenlauf ein, stattdessen laufe ich seit Beginn relativ flach und stosse erst noch auf offene Türen.»

Auch Übernachten ist möglich

Ein wichtiges Kapitel bildet auch Slow Food, die Bewegung setzt sich für saubere und fair produzierte Lebensmittel ein. Leute aus dem Ausland können sich in einer Sommerakademie in Kursen mit der alpinen Kulinarik auseinandersetzen, sei es in der Herstellung von Käse oder in der Obstvielfalt. In Abend- und Wochenendkursen will man Bauern in der Direktvermarktung ihrer Produkte weiterbilden. Dank einer noch zu gründenden Stiftung soll die Last nicht auf den Schultern der einzelnen Anbieter liegen.

Aus einigen ehemaligen Zellen werden Hotelzimmer für Kursteilnehmer. Doch bereits vor der sukzessiven Inbetriebnahme dieses Kompetenzzentrums bis spätestens Herbst 2017 soll wieder Leben in das Kloster einkehren – dank Zwischennutzungen. So findet diesen Sonntag der zweite Innerschweizer Slow-Food- und Pro-Specie-Rara-Markt statt.

MATTHIAS PIAZZA
matthias.piazza@nidwaldnerzeitung.ch