



Neue Zürcher Zeitung

Im ehemaligen Kloster werden kulinarische Schätze aus dem Alpenraum wiederentdeckt

Lange wurde in der Schweiz und in Deutschland die einheimische Küche vernachlässigt. Jetzt bringt der Food-Scout Dominik Flammer an historischer Stätte Gourmets, Köche und Bauern an einen Tisch.

Erich Aschwanden, Text; Christoph Ruckstuhl, Bilder

26.08.2020, 05.30 Uhr



Im ehemaligen Kapuzinerkloster in Stans dreht sich alles um die kulinarische Vielfalt des Alpenraums.

Am Anfang war der Käse. Mit dem 2009 veröffentlichten Standardwerk «Schweizer Käse» wurde aus dem Journalisten Dominik Flammer endgültig der Food-Scout Dominik Flammer. Was er damals nicht zu träumen wagte, ist elf Jahre später Realität geworden: Ende August kann Flammer zusammen mit seinem Team das Culinarium Alpinum eröffnen. Bei unserem Besuch in diesem Kompetenzzentrum für alpine Kulinarik verleihen Handwerker dem Keller des ehemaligen Kapuzinerklosters Stans gerade den letzten Schliff.

Und wieder dreht sich vieles um Käse. «Im ältesten Teil des über 300 Jahre alten Klosters werden wir unseren Alpensbrinz lagern», erklärt Flammer. «Dieser typische Innerschweizer Extrahartkäse wird nur noch auf acht Alpen in den Kantonen Nid- und Obwalden sowie Luzern hergestellt.»

Selbstverständlich steht der älteste Käse der Schweiz auch auf der Speisekarte des Restaurants, das seit Mitte August im

Probetrieb geöffnet ist. Die Tische draussen sind bereits gut besetzt. Die Stanserinnen und Stanser wollen offenbar begutachten, was in anderthalb Jahren Bauzeit aus «ihrem» Kloster geworden ist.



Wo früher die Kapuzinerpater assen, werden nun Spezialitäten aus der Innerschweiz serviert.

|

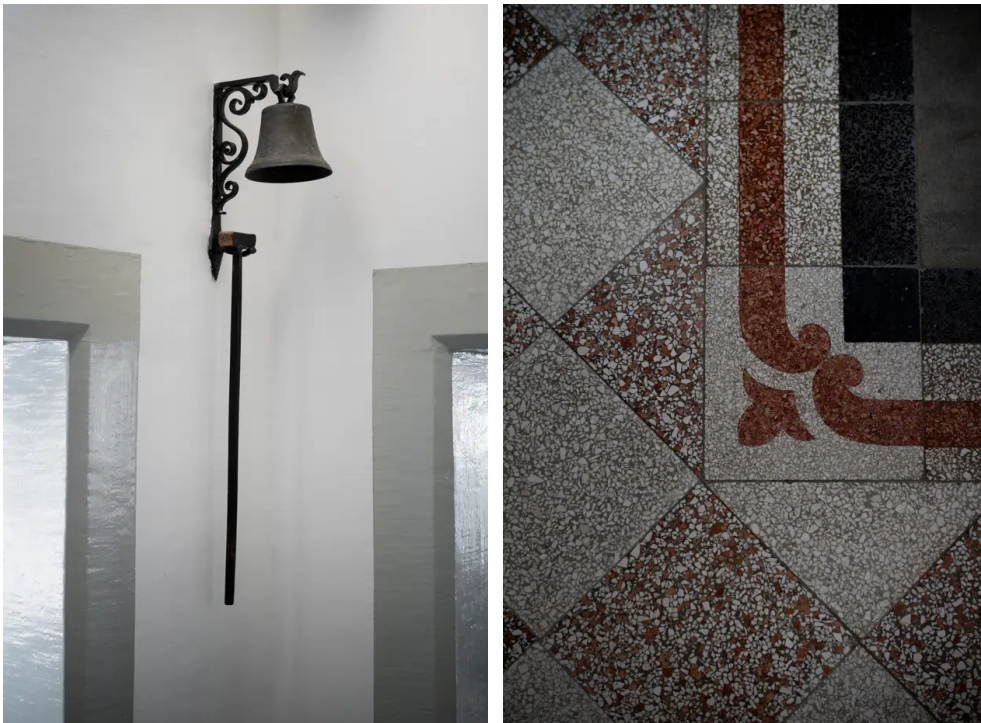
Dominik Flammer ist mit vielen Gästen per Du, obwohl er als Otschweizer mit seinem St. Galler Dialekt eigentlich «ein fremder Fetzel» ist, wie man hier sagt. In den sechs Jahren, seit denen er sich dem Projekt widmet, ist er jedoch fast zu einem Einheimischen geworden. Einer, der die Innerschweizer versteht und mit dem sie eine Passion teilen – die Leidenschaft für gute einheimische Lebensmittel und deren Zubereitung.

Trend zu einheimischen Produkten

Zum Beruf gemacht hat der 53-Jährige seine Leidenschaft in seinem zweiten Standardwerk mit dem Titel «Das kulinarische Erbe der Alpen». Während sieben Jahren reiste Flammer kreuz und quer durch den Alpenbogen, von Südtirol

nach Süddeutschland und von der Innerschweiz bis ins Aostatal, um vergessene Lebensmittel, seltene Obst- und Gemüsesorten sowie traditionelle Rezepte aufzuspüren. Was er damals mit Worten beschrieben hat, soll nun im Nidwaldner Hauptort gekocht werden, auf den Tisch kommen und vor allem weitergegeben werden.

Seit März 2019 wurden die ehemaligen Klosterräume sanft renoviert. Neben der Gaststätte sind vierzehn Herbergszimmer entstanden, die nach Apfelsorten benannt sind, sowie neun Schulungsräume für Seminare und Kurse. Das Culinarium Alpinum soll ein Ort des Austauschs und der Suche nach den Wurzeln werden. «Hier treffen sich Kochkünstlerinnen und Schnapsbrenner, Bäuerinnen und Metzger, Verkosterinnen und Sommeliers, um das kulinarische Erbe dieses einmaligen Kulturraums zu pflegen», schwärmt Flammer.



Links die ehemalige Glocke beim Klostereingang, rechts ein aufgefrischter Boden.

Das Kompetenzzentrum für Kulinarik ist bereits der zweite Versuch, dem Gebäude, wo die Kapuzinermönche von 1584 bis 2004 lebten und das direkt daneben gelegene Kollegium St. Fidelis führten, neues Leben einzuhauchen. 2008 vermietete der Kanton Nidwalden die Räumlichkeiten an ein internationales Startup-Unternehmen. Die Firma Mondobiotech versprach der Innerschweiz wirtschaftlichen Erfolg, indem sie im Internet nach bisher unentdeckten Medikamenten für seltene Krankheiten forschen wollte. Auch architektonisch waren die Pläne hochfliegend. Niemand Geringerer als der britische Stararchitekt Norman Foster sollte das Kloster umbauen. Sechs Jahre später waren die Träume verflogen, und zurück blieb nur Katzenjammer.



Das Kapuzinerkloster atmet immer noch den Geist der alten Zeiten.

Im daraufhin ausgeschriebenen Wettbewerb setzte sich Flammer mit seiner Idee eines Zentrums für die Regionalküche des Alpenraums durch. Später übernahm er auch die Projektleitung. «Dass wir das kulinarische Erbe der

Alpen und damit unsere Wurzeln wiederentdecken, ist kein Trend, sondern eine langfristige Konstante», davon ist der Inhaber der Zürcher Agentur Public History Food überzeugt. Bei der Wahl ihrer Reiseziele habe für viele Schweizer die Kulinarik bereits heute eine hohe Priorität. «Wir fahren in die Toscana oder ins Burgund, weil man dort gut isst und trinkt. Was vor unserer eigenen Haustür wächst, kennen wir hingegen viel zu wenig», sagt Flammer mit Bedauern.

Pro Specie Rara mit im Boot

Mit dem Culinarium Alpinum wollen er und sein Team diese Rückbesinnung fördern und beschleunigen. Das grosse Vorbild ist für ihn Österreich, zu dessen Spitzenköchen und Lebensmittelproduzenten er enge Beziehungen pflegt. «Unsere österreichischen Freunde haben das touristische Potenzial der eigenen Küche und der vor Ort produzierten Lebensmittel früher entdeckt und werben erfolgreich damit.» Stans mit dem Culinarium Alpinum, aber auch seinen bereits heute auf regionale Küche spezialisierten Gaststätten, seinen Bauern und Lebensmittelproduzenten, soll zur Drehscheibe dieser Bewegung werden und über die Schweiz hinaus strahlen.



Wo bis 2004 die Kapuzinerpater schliefen, übernachten nun Hotelgäste und Seminarteilnehmer.

Um eine möglichst grosse Vielfalt an Kursen, Beratungen und Projekten anbieten zu können, ist das Culinarium Alpinum Partnerschaften mit verschiedenen Organisationen und Verbände eingegangen. Dazu gehören Slow Food Schweiz, Hotelleriesuisse oder der Schweizer Kochverband. Mit dabei ist auch Pro Specie Rara. Für die Stiftung, welche die Vielfalt alter Kulturpflanzen und Nutztiere für künftige Generationen erhalten will, hat die Zusammenarbeit strategische Bedeutung. «Über das weitverzweigte Netzwerk in Stans wollen wir direkt Verbindung aufnehmen zu professionellen Gastronomen, zu Bauern, Bäckereien und anderen Betrieben, die mit Nischenprodukten arbeiten», erklärt der Direktor Béla Bartha. Bis heute arbeitet die Stiftung mit Freiwilligen und Grossverteilern zusammen, die Zwischenebene der professionellen Produzenten hingegen fehlt noch.

«Wir wollen die Schwellenangst zwischen Landwirten, Gewerbe und Köchen abbauen», betont Peter Durrer, der den Bereich Gastronomie leitet. «Gestern stand ein Bauer mit grünen Bohnen in unserer Küche und hat gefragt, ob wir dafür Verwendung hätten. Wir haben freudig zugegriffen, und am nächsten Tag stand das Gemüse auf der Speisekarte.» Koch trifft Bauer – Bauer trifft Koch, heisst die Devise.

Durrer hat sich ausserdem zum Ziel gesetzt, Hoteliers für ein neues Schweizer Hotelfrühstück zu gewinnen. «Obwohl wir uns in Stans in einer Butterregion befinden, kommt meist nur Standardbutter auf den Tisch. Warum lässt man die Gäste nicht aus fünf verschiedenen Buttersorten aus der nahen Umgebung auswählen?»



Der Projektleiter Dominik Flammer (links) hatte die Idee für das Culinarium Alpinum, der Hotelier Peter Durrer hat die Co-Leitung des Betriebs übernommen.

Durrer ist einer von zwei Co-Leitern des Kulinarikzentrums. Der Bereich Bildung, Beratung und Projekte steht unter der Führung von Nadine Degen. Die Agronomin war vorher Geschäftsleiterin des Vereins Das Beste für die Region. Als

gebürtiger Nidwaldner kennt Durrer die Region bestens und konnte in den vergangenen Monaten zahlreiche Kontakte zu einheimischen Produzenten vermitteln. Die kargen Klosterräume sind für ihn eine neue Welt. Vorher war er während acht Jahren Chef des Luxushotels Villa Honegg auf dem Bürgenstock, das durch das Video einer Influencerin weltweit bekannt wurde.

Nüchtern und stilvoll

Statt über einen Infinity-Pool mit atemberaubendem Blick über den Vierwaldstättersee ist Durrer nun Herr über 14 Herbergszimmer, die bewusst schlicht eingerichtet sind. Dafür wurden jeweils zwei Zellen zusammengelegt, die früher von Kapuzinerpatern bewohnt worden sind. Jeweils eine

weitere Mönchszelle wurde zum Badezimmer umgestaltet. Der ganze Umbau kostete rund 14 Millionen Franken. Mit 10 Millionen Franken finanzierte die Senn Values AG einen Grossteil der Investitionen. Verschiedene Stiftungen, Gönner und Sponsoren sowie der Kanton Nidwalden steuerten den Rest der Finanzen bei.

Mit diesen Geldern wurde der ehemalige Speisesaal der Pater, das sogenannte Refektorium, sowie die ehemalige Bibliothek des Klosters vom Architekten Beat Rothen aus Winterthur zurückhaltend und stilvoll umgebaut. Die Räume haben ihren Charakter erhalten und atmen immer noch den Geist der Kapuziner, die während mehr als 400 Jahren den Kanton Nidwalden prägten. In der Klosterkirche finden weiterhin Gottesdienste und religiöse Anlässe statt. Das neue Kompetenzzentrum ist jedoch bewusst weder spirituell noch esoterisch ausgerichtet.



Wo heute Esstische stehen, war früher die Klosterbibliothek.

Während die Arbeiten am und im Gebäude kurz vor dem Abschluss stehen, präsentiert sich die Umgebung noch recht karg. Hier entsteht in Zusammenarbeit mit der Stiftung Pro Specie Rara bis im Sommer 2021 eine «essbare Landschaft». Im Klostergarten am Fuss des Stanserhorns können Besucher und Kursteilnehmer dann rund 500 verschiedene Obst- und Beerensorten kennenlernen. Eine weitere Attraktion wird ein grosser Kräutergarten sein.

Natürlich soll der öffentlich zugängliche Naschgarten in erster Linie dem Erhalt und der Pflege von alten Sorten dienen, doch der Alpenraum bleibt kulinarisch nicht stehen. In seinen Gärten will das Kompetenzzentrum deshalb auch neue Entwicklungen fördern. Hier werden bis anhin in der Schweiz kaum bekannte Obstsorten und Früchte angepflanzt, die sich aber auch in unseren Breitengraden bestens für den Anbau eignen. So etwa Kirschpflaumen, japanische Susinen oder Indianerbananen, die sogenannten Pawpaws.



Die Fassade des Klosters wurde zum Teil heruntergewaschen.



Die ersten Früchte der geplanten «essbaren Landschaft» können im Herbst geerntet werden.

Flammer freut sich besonders darüber, dass diese Weiterentwicklung in einem Klostergarten stattfindet: «Klöster haben viel dazu beigetragen, dass in der Schweiz die aus Amerika stammenden Kartoffeln rasche Verbreitung fanden und zu einem Grundnahrungsmittel wurden.» Dasselbe gelte für Tomaten und grüne Bohnen, die ursprünglich aus Brasilien kommen. «Wenn es uns gelingt, die Regionalküche mit neuen Sorten zu bereichern, ohne dass die alten verschwinden, haben wir unseren Auftrag erfüllt», so blickt er optimistisch in die Zukunft.

Umgenutzte Klöster



Gemäss einer Datenbank der Universität Bern wurden in den vergangenen Jahrzehnten in der Schweiz über dreissig Frauen- und Männerklöster von ihren jeweiligen Orden aufgegeben. Der Nachwuchsmangel hat vor allem die Kapuziner, aber auch die Zisterzienser zu einer Konzentration der Kräfte und damit zum Rückzug aus verschiedenen Gebieten gezwungen. In vielen Fällen hat sich die Umnutzung der sakralen Gebäude als hindernisreich herausgestellt. Oft ist die Sanierung der historischen Räumlichkeiten sehr teuer, da zahlreiche denkmalpflegerische Auflagen zu erfüllen sind. Auch der Unterhalt der Gebäude ist aufwendig. An verschiedenen Orten sind daher Projekte für Kulturzentren oder die Vermietung an Firmen und Private gescheitert.

Mehr zum Thema



Nachmieter für Kloster gesucht

Solothurn, Stans, Appenzell – vielerorts stockt die Suche nach Nutzungskonzepten für leerstehende Klöster. An Ideen fehlt es nicht, häufig jedoch am Geld.

Erich Aschwanden, Daniel Gerny, Jörg Krummenacher 20.03.2015



KOLUMNE

Das «Damas» in Wipkingen: eine Reise in die «Küche unserer Mütter»

In Zürich abends ohne Reservation mit der Kleinfamilie fein essen zu gehen, ist nicht einfach. Doch es gibt eine Lösung.

Katja Baigger 06.08.2020



Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet.

