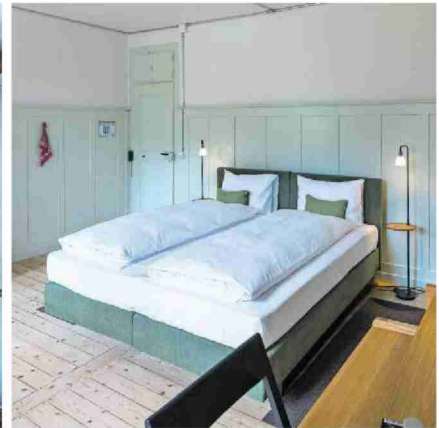


# Ehemaliges Kloster öffnet sich

Das Culinarium Alpinum im ehemaligen Stanser Kloster empfängt jetzt Gäste. Im Zentrum steht das Essen.



Auch einen Seminarraum und Hotelzimmer beinhaltet das ehemalige Kapuzinerkloster.



Bilder: Dominik Wunderli (Stans, 25. August 2020)

## Matthias Piazza

Der lange Gang nennt sich noch immer Kreuzgang. Ansonsten erinnert nicht mehr viel daran, dass in diesen Gemäuern über 400 Jahre lang, bis 2004, Kapuzinermonche lebten. Nach einer über einjährigen Umbauzeit ist gestern das Culinarium Alpinum im ehemaligen Kloster an der Stanser Mürig neben dem Kollegi eröffnet worden. Je zwei Zellen wurden zu einer zusammengelegt. Entstanden sind so 14 schlichte Hotelzimmer. Einen Fernseher sucht man vergebens. Dafür lockt die Aussicht mit Blick aufs Buochserhorn. Und der Duft nach frischem Brot, wie Kurator Dominik Flammer beim Rundgang erzählt.

In den nächsten Monaten seien schon 95 Prozent der Zimmer gebucht. Mindestens so wichtig wie das Übernachten in der schlichten und ruhigen Umgebung, wo noch der Geist des

Klosters spürbar ist, ist für Dominik Flammer die Kulinarik. Im Kompetenzzentrum für die Kulinarik des Alpenraumes steht Essen mit Nahrungsmitteln aus der Region im Zentrum.

### Handwerker sind mit ihren Familien zu Gast

Stolz erwähnt Flammer den benachbarten Bauern, der das Culinarium mit Obst und Milch beliefert. Im Keller lagern mehrere Laibe von Alpsbrinkkäse. Für Dominik Flammer sind dies wahre Schätze, die für ihn eine besondere Bedeutung haben. «Diese älteste dokumentierte Käsesorte der Welt war mein Start in die Welt der Kulinarik», sagt der gebürtige St. Galler, der sich seit dreissig Jahren mit der Geschichte der Ernährung in den Alpen befasst und auch schon zahlreiche Bücher dazu verfasst hat.

Sämtliche acht Alpen, auf denen noch dieser Käse hergestellt wird, sind auf der Lieferantenliste des Culinariums, mit Milch von Kühen, die noch Gras und Heu fressen statt Kraftfutter, wie Flammer sagt. Das Restaurant mit 70 Innen- und 50 Aussenplätzen, das ganz auf regionale Nahrungsmittel setzt, kommt an. «Seit dem Soft-Opening am 6. August ist das Restaurant jeden Abend voll, obwohl wir bis jetzt gar keine Werbung machten», erzählt er. Dass die Gästezahlen nach dem ersten «Gwunder» zurückgehen, befürchtet er nicht. «Viele Gäste sind schon mehrmals vorbeigekommen, auch Regierungsräte. Handwerker, die beim Umbau beteiligt waren, assen mit ihren Familien hier.»

Auch das dritte Standbein, die Weiterbildung in Kulinarik, sei schon auf reges Interesse gestossen. So erwähnt Flammer



einen nächsten Monat. Dabei lernen Köche, wie sie einheimische Fische zubereiten können.

### Ab Frühling lädt ein Garten zum Naschgarten ein

Geplant ist im Klostergarten auch eine essbare Landschaft. Gegen 600 Obst- und Beersorten können Besucher in diesem «Naschgarten», wie es Dominik Flammer nennt, ab Frühling 2021 bestaunen und probieren. Und am nächsten Dienstag wird auch der Klosterladen eröffnet. Für den Eröffnungsakt hat der Nidwaldner Regierungsrat, der in corpore erschien, gar seine Mittagspause verlängert. Volkswirtschaftsdirektor Othmar Filliger sprach von einem innovativen Projekt,

das eine positive Ausstrahlung weit über die Region Zentralschweiz hinaus haben werde. «Seitens des Kantons erhoffen wir uns vom Culinarium Alpinum positive Impulse für Nidwalden und die Region Zentralschweiz. Das Thema Kulinarik eignet sich für die Tourismusbranche hervorragend, um Gäste neugierig zu machen und – wenn sie einmal hier sind – auch zu begeistern.» Auch die Landwirtschaft und kleinere lokale, innovative Lebensmittelproduzenten würden profitieren, weil hier die Geschichte und Vielfalt der einheimischen Produkte sehr gut zur Geltung kämen. Und dank Ausbildungen, Kursen und Seminaren werde das Wissen über Kulinarik auch überre-

gional vermittelt und weitergegeben. «Das wird die Gastronomie nachhaltig bereichern.»

Der Kanton beteiligte sich mit einem Beitrag von 1,1 Millionen Franken aus Mitteln des Denkmalschutzes am Umbau des Klosters. Den Löwenanteil der Kosten von rund 14 Millionen Franken stellte die Senn Values AG als Baurechtsnehmerin, die das Kloster im Oktober 2015 vom Kanton Nidwalden für einen Franken im Baurecht übernommen hat. Die Stiftung Kulinarisches Erbe der Alpen (Keda) steuerte rund 5 Millionen Franken an den Kosten für den Aufbau des Zentrums bei.