



Koch sucht Bauer – Bauer sucht Koch

«Culinarium Alpinum» / Einst war es ein Kloster. Heute, nach 15-monatigem Umbau, ein regional orientiertes Zentrum zum Essen und Tagen in Stans NW.



Sie freuen sich auf die Zukunft: (v.l.n.r) Tis Prager, Stiftungsratspräsident Stiftung Kulinarisches Erbe der Alpen; Othmar Filliger, Landammann NW; Dominik Flammer, Hauptinitiator; Nadine Degen, Co-Leiterin; Peter Durrer, Co-Leiter.

(Bild Erika Rebsamen)

Erika Rebsamen

STANS Am Dienstag dieser Woche öffnete das «Culinarium Alpinum» seine Tore. Während 15 Monaten war das Kapuzinerkloster in Stans für 14 Millionen Franken sanft renoviert worden. Nun ist es wieder öffentlich zugänglich. Geboren wurde ein Kompetenzzentrum für Regionalkulinarik im Alpenraum, mit Herberge und Gastronomie – dank Hauptinitiant Dominik Flammer, Autor und Ernährungsforscher, und der Bauherrin und Hauptinvestor **Senn** Values AG.

Mit Partnern

Das Kompetenzzentrum baut auf starke Partnerschaften, etwa mit Pro Specie Rara, Schweizer Demeter-Verband, Biobauern

Ob- und Nidwalden, Hotellerie-suisse, FiBL und anderen. Es entwickelt eigenständig sowie in Zusammenarbeit mit den Partnern Bildungs-, Beratungs- und Projektmodule, mit denen die strategischen Ziele erreicht werden können.

«Wir möchten Innovationen unterstützen. Zudem ist es uns auch wichtig, dass sich die verschiedenen Berufsgruppen begegnen und austauschen können» gibt Dominik Flammer bekannt. Denn nur, wenn alle Partnerinnen der kulinarischen Wertschöpfungskette zusammenarbeiten würden, könne Mehrwert für Landwirtschaft, Gastronomie, Hotellerie und die gesamte Tourismusbranche ge-

neriert werden.

Regionalität erhalten

Dominik Flammer weiss, wovon er spricht. Er liebt nicht nur die Natur und das Kulinarische – er kennt beides auch bestens und ist besorgt, die Regionalität und Artenvielfalt zu erhalten. So reiste er für sein Buch «Das kulinarische Erbe der Alpen» sieben Jahre lang durch die Alpen, um in sieben verschiedenen Ländern nach vergessenen Lebensmitteln, Tierarten und Kräutern zu forschen. Für Dominik Flammer ist ganz klar: «Der Landwirt steht bei uns voll im Mittelpunkt.»

Herberge und Naschgarten

In den Seminarräumlichkeiten

BAUERNZEITUNG

OSTSCHWEIZ UND ZÜRICH

Hauptausgabe

Bauernzeitung / Ostschweiz-Zürich
8400 Winterthur
052 222 77 28
<https://www.bauernzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'411
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 9
Fläche: 70'526 mm²



Auftrag: 1089171 Referenz: 78138930
Themen-Nr.: 690.018 Ausschnitt Seite: 2/2

werden Kurse angeboten und in der Schulküche werden findige Kochköpfe zusammengesteckt, um aus regionalen Produkten noch mehr herauszuholen. Die 14 Gästezimmer bieten für Ruhesuchende einen idealen Ort mit Blick in die Natur, und für Festlichkeiten dient der grosse Klosterraum mit direktem Zugang in den Garten. Nächstes Jahr dürfen hier Gäste über 600 seltene Obst- und Beerensorten bewundern und auch geniessen, das heisst von den Sträuchern und Bäumen naschen. «Geplant ist ein Nasch- und Schulungsgarten mit Ziel, dass alte Sorten wieder bekannter werden», so Flammer.

Ruhe in der Schlafzelle

Sucht jemand seine Ruhe, kann er sich in eine der kleinen, dezent umgebauten Zellenräumlichkeiten der ehemaligen Schlafzellen der Mönche zurückziehen. Lohnenswert ist der Weg durch die Klostergänge in den Keller. Hier lagert Sbrinzkäse aus acht Alpbetrieben in verschiedenen Reifezuständen. Gleich daneben ist der Klosterladen, wo bald Regionales zur Selbstbedienung angeboten wird.

Ohne Zwischenhandel

In der Gastronomie soll die regionale Glaubwürdigkeit im Vordergrund stehen. «Wir verarbeiten unverfälschte Produkte, möglichst aus Nidwalden, Obwalden und den benachbarten Innerschweizer Kantonen, aber auch aus dem Alpenraum», ist Gastgeber Peter Durrer sehr wichtig.

«Künftig werden Bauern mit ihren Lieferungen vorfahren, nicht Lastwagen von Grosslieferanten», so Durrer. «Unter dem

Motto «Koch sucht Bauer – Bauer sucht Koch» wollen wir eine Brücke zu den Bauern schlagen. Durch uns können sie ihre Produkte direkt verkaufen, ohne Zwischenhandel, und erhalten so mehr Lohn für ihre Produkte, sprich Arbeit. Damit möchten wir auch die Kleinproduzenten mit ihren Nischenprodukten ansprechen.»

Streckwurst kommt zurück

Kulinarisch gibt es vieles zu entdecken. So erlebt auch die Streckwurst wieder ein «Comeback». Was früher eine Notnahrung war, lebt hier wieder auf als Delikatesse. Und Gäste, die in einem der Hotelzimmer übernachten, dürfen sich auf ein spezielles «Zmorge» freuen: So finden sie eher Birnenhonig aus Theilers- und Gelbmöstler-Birnen statt Erdbeerkonfitüre am Buffet vor.

«Ich freue mich sehr, dass das Kloster wieder sinnvoll genutzt wird», betonte der Nidwaldner Landammann Othmar Filliger bei seiner Eröffnungsrede. «Wir dürfen heute mit Stolz verkünden, dass wir einen wichtigen Meilenstein erreicht haben. Das Culinarium Alpinum ist ein in-

rik. Wir haben aus der Region viel zu bieten.»

Für den Tourismus sei das Culinarium Alpinum hervorragend, wobei auch lokale Produzenten davon profitieren würden. Der Kanton Nidwalden stehe mit Stolz hinter diesem Projekt, schloss Filliger ab.

Den Charme erhalten

Der Charme des Klosters ist geblieben. Dazu kommt der Charme des ganzen Culinarium-Alpinum-Teams, das sich für die Lebensmittel aus dem Alpenraum engagiert. So werden sowohl in der Fachwelt als auch in der Bevölkerung das Wissen und die Begeisterung über die alpine Regionalkulinarik gestärkt.

Weitere Informationen unter:
www.culinarium-alpinum.com

«Der Landwirt steht bei uns im Mittelpunkt.»

Autor und Ernährungsforscher Dominik Flammer will regionale Produkte.

novatives Projekt mit positiver Ausstrahlung weit über die Kantonsgrenze. Ein Ort für Austausch, Inspiration und Kulina-