

Regionalität

Kürzlich hat ein Kompetenzzentrum für Kulinarik des Alpenraums in Stans seine Tore geöffnet. Das Culinarium Alpinum steht ganz im Zeichen der Regionalität.

BERNADETTE BISSIG

Das ehemalige Kapuzinerkloster in Stans, das von 1584 bis 2004 Franziskanerinnen beherbergte, hat eine neue Aufgabe gefunden. Ganz und gar säkular, aber nicht minder beseelt. Nachdem ein internationales Start-up-Unternehmen 2014 mit seinem Projekt gescheitert war, waren neue Ideen für die Nutzung des Klosters gefragt. So nahm das Projekt Culinarium Alpinum vor sechs Jahren seinen Anfang.

Der Autor und Ernährungsforscher Dominik Flammer, der sich seit drei Jahrzehnten mit dem kulinarischen Erbe des Alpenraums beschäftigt und dessen Bücher und Filme national und international auf grosses Interesse stossen, erhielt eine Anfrage. Der Inhaber der Zürcher Agentur Public History Food wurde eingeladen, an einem Wettbewerb des Kantons Nidwalden teilzunehmen und ein Konzept zur Umnutzung des ehemaligen Kapuzinerklosters in Stans einzuzeichnen. Sein Konzept zur Stärkung der regionalen Kulinarik setzte sich gegen die Konkurrenz durch, und die Senn Values AG aus St. Gallen als Initiatorin und Investorin betraute Dominik Flammer mit der Projektplanung.

Ein grosser Produktreichtum, den es zu nutzen gilt

Nach eineinhalb Jahren und rund 14 Millionen Investitionskosten ist die sanfte Renovation des Klosters abgeschlossen. Da, wo einst die Mönche lebten und arbeiteten, dreht sich nun alles um die Kulinarik des Alpenraums. Neben einem Restaurant, Eventmöglichkeiten und 14 Herbergszimmern, die nach alten Apfelsorten benannt sind, steht die Weiterbildung im Zentrum, um die alpine Regionalität schweizweit und über die Landesgrenzen hinaus zu stärken und die Schweiz als Kulinarikdestination zu positionieren. «Skandinavien ist diesbezüglich auf einem sehr hohen Niveau. Man reist wegen der Kulinarik in den Norden. Dies müssen wir uns



Im Culinarium Alpinum lässt es sich auch vorzüglich speisen. Neben 70 Innenplätzen stehen 50 Aussenplätze zur Verfügung.

zvg

Das Culinarium Alpinum will regionale Kulinarik stärken

zum Vorbild nehmen», sagt Dominik Flammer. Wie es die Gastronomen und Touristiker Skandinaviens vormachen, «gilt es, die reiche Vielfalt an Produkten aus der nahen Umgebung zu nutzen und optimal zu vermarkten». Dazu gehört laut Flammer, dass Köche einen engen Kontakt mit Bauern pflegen, mit ihnen Partnerschaften eingehen und auf eine klare Positionierung des Lokals setzen. Und da hakt auch die Weiterbildung ein, die sich an Profis aus Gastronomie und Hotellerie richtet, aber auch Amateure anspricht.

Das Weiterbildungskonzept ist auf drei Pfeiler abgestützt. So bietet das Culinarium Alpinum, das als nicht gewinnorientierte Stiftung geführt wird, eigene Kurse an. Davon stehen bereits diverse Tageskurse im Angebot, die sich der Vielfalt der regionalen Produkte widmen. Geplant ist beispielsweise ein Kurs, wie man eine regionale Speisekarte aufbaut, die authentisch wirkt. «Wenn man auf Regionalität setzt, dann muss sich dies auch in der Formulierung der Speisekarte spiegeln. Da darf man nicht

von Pannacotta sprechen, sondern konsequenterweise von einem Rahmhöpfli», erklärt Dominik Flammer. Zudem nutzt das Kompetenzzentrum Synergien mit den Partnern – dazu gehören etwa Pro Specie Rara, Hotellerie-Suisse oder der Schweizer Kochverband – und entwickelt im Auftrag dieser Partner Kurse oder bietet deren Kurse an. Langfristig ist es das Ziel, auch längere Weiterbildungen durchzuführen und mit Fachhochschulen zusammenzuarbeiten.

Neben neun Schulungsräumen für Kurse und Seminare, die die Namen von Tälern des Alpenraums tragen, steht auch eine bestens ausgerüstete Schulungsküche zur Verfügung, wo die Köchinnen, Bäcker, Sommelieren und Barkeeper in die Kunst des

Wurstens, der Sauerteigherstellung oder des Räucherns von Kräutern eingeführt werden.

Für einmal ist Naschen erlaubt, ja geradezu erwünscht

Ein weiteres wichtiges Element wird der Garten sein, der den klangvollen Namen «Essbare Landschaft» trägt. Dieser wird nun in den kommenden Monaten angelegt und bis nächsten Sommer fertiggestellt. In Zusammenarbeit mit Pro Specie Rara, der schweizerischen Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren, entsteht

ein Garten mit rund 500 verschiedenen Obst- und Beerenarten sowie einem aussergewöhnlichen Kräutergarten. Zudem wird eine Birnenspalier-Sammlung aufgebaut. Neben der Pflege und

dem Erhalt von alten Sorten sollen auch bis anhin in der Schweiz kaum bekannte Sorten wie etwa japanische Susinen, Nankingkirschen oder frostharte Kakisorten kultiviert werden. Gemeinsam mit Pro Specie Rara und anderen Partnern werden hier für Berufsköche und Gartenprofis zahlreiche Obstschnitt-, Birnenspalier-, Kräuter- oder Beerenkurse angeboten. «Unsere «Essbare Landschaft» soll ein Vorbild für Hotels sein, wie sie einen Naschgarten anlegen können, wo die Gäste Obst und Beeren selber pflücken dürfen, aber auch Delikatessen für die Hotelküche geerntet werden können», erläutert Flammer. «Ein solcher Garten soll einen Mehrwert schaffen – für die Gäste, aber auch für die Köche.» Zurzeit sind bereits vier Partnerbetriebe mit von der Partie.

Das Hotelfrühstück bietet sehr viel Potenzial

Partnerbetriebe sind auch bei der Entwicklung des Projektes «Das neue Schweizer Hotelfrühstück» involviert, das laut Flammer hierzulande noch viel zu oft austauschbar ist: abgepackte Pro-

dukte, die keinen Bezug zur Schweiz haben, oder verpackte Butter. Zu oft stehe die Marge im Vordergrund und nicht das Produkt, das zum Alleinstellungsmerkmal werden müsse. Zahlreich sind die Möglichkeiten: Butter aus der Region, Spezialitäten wie Birnenhonig oder Milchcaramel, sortenreine Konfitüren. In Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern – unter anderem auch mit HotellerieSuisse – entwickelt das Culinarium Alpinum zurzeit ein Konzept, das auf die Regionen der Schweiz abgestimmte Varianten vorschlägt. «Ein Hotel kann mit Freundlichkeit, der Ausstattung des Zimmers und dem Frühstück punkten», sagt Dominik Flammer. «Bei der Freundlichkeit und den Zimmern ist die Schweiz top, das Frühstück ist jedoch in der Regel absoluter Durchschnitt.»

Ebenfalls viel Gestaltungsspielraum bezüglich Regionalität bietet die Minibar. Auch da liegt bereits ein Projekt auf dem Tisch. An regionalen Produkten wird es definitiv nicht mangeln.

culinarium-alpinum.com



Nachgefragt

Peter Durrer, Sie sind Anfang Jahr als Projektleiter Eröffnung beim Kompetenzzentrum in Stans eingestiegen. Was hat Sie dazu bewogen, dem Culinarium Alpinum über die Eröffnung hinaus treu zu bleiben?

Ich brauche Sinnhaftigkeit. Und ich bin überzeugt, dass unser Gastronomiekonzept funktionieren kann. Denn wenn nicht hier, wo denn sonst. Im Gegensatz zur Stiftung ist die Gastronomie ein eigenständiges, gewinnorientiertes Unternehmen, das nun betriebswirtschaftlich geführt werden muss. Das war meine Motivation.

Was ist für Sie das grösste Kompliment, das Sie von Gästen bekommen können?
Wenn ich von den Gästen höre, dass sie sich bei uns wohlfühlen haben und dass es bei uns unkompliziert und zwanglos ist. Bei den Hotelgästen sind mir

Komplimente für Bett, Brot und Kaffee wichtig. Denn wenn man keine Komplimente dafür kriegt, so war weder das Bett überzeugend noch Brot und Kaffee schmackhaft genug.

Sie bieten auch 14 Herbergszimmer an, die in den ehemaligen Zellen der Pater entstanden sind. Welches Credo verfolgen Sie da?

Auch hier setzen wir auf Qualität – bei den Zimmern und beim Frühstück. Die Zimmer sind hochwertig, aber schlicht eingerichtet. Fernseher sucht man vergebens. Beim Frühstück haben wir uns selbstverständlich der Regionalität verpflichtet.

Wie kommt das Konzept an?
Sehr gut. Das Restaurant und die Zimmer sind bereits gut ausgelastet. Bei den Banketten braucht es noch etwas Zeit, um eine gewisse Stabilität zu erreichen. bbe

Vom Refektorium zur Gaststätte

Kulinarisches Erbe, modern präsentiert

Von der Atmosphäre eines Klosters ist nur mehr wenig zu spüren. Allenfalls ist es die Ruhe und Harmonie, welche von den grosszügigen, hellen Räumlichkeiten ausgeht. Das Restaurant präsentiert sich modern und schlicht. 70 Innen- und 50 Aussenplätze weist die Gaststätte auf. Da, wo einst das Refektorium angesiedelt war und die Mönche ihre Mahlzeiten einnahmen, tafeln nun die Gäste. Der Klostersaal, die ehemalige Bibliothek des Klosters, und ein Aussenbereich – Gartenzimmer genannt – bieten zudem vielfältige Möglichkeiten für private Feste und grosse Tivolatas.

Serviert werden einfache und authentische Gerichte, zubereitet aus regionalen Produkten aus der Innerschweiz, vorzugsweise aus biologischem Anbau. Ergänzend kommen Produkte aus dem na-



Schlichte Eleganz bei der Ausstattung.

Timo Schwach

hen Alpenraum hinzu. Trotz Regionalität verzichtet Peter Durrer nicht auf Pfeffer, Tee oder Schokolade. «Wir sind nicht dogmatisch», so der Leiter Gastronomie.

Die Gerichte werden als kleine Portionen angeboten, sodass sich die Gäste ihr Menü nach Lust und Laune zusammenstellen können. Mit einem Aufpreis kann jedes Gericht als grosse Portion bestellt werden. «Bis jetzt haben sich alle Gäste für das Sharing-Konzept entschieden», erzählt Peter Durrer. Und es lohnt sich definitiv, von möglichst vielen Gerichten zu kosten. Denn die Karte wird laufend angepasst. «Da wir mit Kleinstmengen arbeiten, ist die Karte in ständigem Wandel», erklärt Durrer. Nach zwei Wochen ist es bereits Version 8. Ganz dem Thema Regionalität verpflichtet sind auch die Getränke. bbe

«Ich bin überzeugt, dass unser Konzept funktionieren kann.»

Peter Durrer

Co-Leiter Culinarium Alpinum,
Leiter Gastronomie