

# KULINARISCHE SCHÄTZE DER ALPENKÜCHE

Das «Kulinarische Erbe der Alpen» hat mit dem Culinarium Alpinum seine neue Heimat erhalten. Wir sind ein kulinarisches Kulturzentrum, das sich ausschliesslich mit der Vielfalt an Produkten, Rezepten, essbaren Pflanzen, Tierrassen und vor allem auch mit dem potenziellen Ausbau dieses Erbes beschäftigt.

«Wir sind nicht mehr, als die Summe unserer Partner»

und daraus auch möglichst viele innovative Ideen zu schöpfen. Als Musterbetrieb bietet unsere Gaststube – in Klöstern Refektorium genannt – unter Küchenchef David Zurfluh und Gastgeber Peter Durrer eine konsequent lokale regionale Küche an, ausschliesslich mit Produkten, die wir direkt bei unseren

Bauern und Produzenten einkaufen. Produkte, die wir auch im klostereigenen Laden anbieten. Im Bereich der Wissensvermittlung bieten wir umfassende Weiterbildungen, Seminare, Themenzyklen und Vorträge an. Mit natürlich Nidwalden haben wir einen Partner, welcher für dieselben Werte einsteht wie das Culinarium Alpinum.

*Nadja Schwarz, Culinarium Alpinum*

Den Ursprung hat unser Projekt in den Büchern über das «Kulinarische Erbe der Alpen» von Dominik Flammer, dem Kurator des Culinarium Alpinum. Entstanden ist nicht nur ein prächtiges Zentrum für alpine Kulinarik, sondern ein paradiesischer Ort, an dem Wissen und Können von Verbänden und Organisationen zusammengeführt wird. So dass Landwirte, Gastronominnen und Touristiker interdisziplinär zusammenarbeiten können, um das Profil der Kulinarik, der Produkte und der Gastronomie mit lokalen, regionalen und nachhaltigen Produkten weiterzuentwickeln



*Die beiden Co-Leiter Peter Durrer und Nadine Degen mit Kurator Dominik Flammer.*