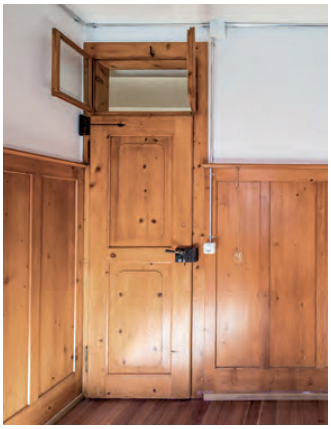
Das ehemalige Kapuzinerkloster Stans wird nach der Erneuerung zum ‹Culinarium Alpinum›.

Einst die Klosterbibliothek, heute ein Saal.

Für die Hotelzimmer wurden zwei ehemalige Mönchszellen zusammengelegt als Schlaf- und Badezimmer.

Verbindungsbrücke zwischen Festsaal und Gartenzimmer.

Das Haus glänzt mit Geschichte und Raumkraft; die alten Gänge, Kammern und Säle sind ein baukultureller Schatz.



Täfer und zahlreiche andere Details sind geflickt und geputzt.

Erdgeschoss

Culinarium im Kloster

Im späten 16. Jahrhundert haben die Kapuziner, die als Avantgarde der Gegenrefomation den wahren und richtigen katholischen Glauben zu stärken hatten, ihr Kloster in Stans aufgebaut – Konvent, Kirche, Garten, Landwirtschaft. Vom frühbarocken Bestand ist aber nicht mehr viel da. Vor gut hundert Jahren wurde die Anlage tiefgreifend, aber geschickt verändert. Vor gut zwanzig Jahren mussten die Mönche ihr Haus aufgeben. Es begann ein Drama um die Klosterbrache. Der Hauptsitz eines Pharmakonzerns sollte einziehen, Lord Foster die Räume in repräsentativen Glanz verwandeln. Ein zweiter Anlauf der Nidwaldner Regierung scheiterte ebenso. Der dritte hat 2015 mit einem Investorenwettbewerb begonnen. Ein ‹Culinarium Alpinum› sollte es werden, ein Ort, wo die kulinarischen Traditionen der Alpen erforscht, gelehrt, gekocht und verspiesen werden. Das Publikum: Kostgängerinnen und Gutesser, aber auch Köchinnen und Wirte, die hier lernen. Seit letztem Herbst läuft der Betrieb.

Beat Rothen Architekten haben das ‹Culinarium Alpinum› wie selbstverständlich in der grossen alten Anlage eingerichtet. Die Schulzimmer und -küchen, die Ateliers, die Herberge mit 19 Betten, das Restaurant, der Festsaal, der Laden und der Käsekeller sind in den alten Räumen versorgt. Die wenig sichtbare Infrastruktur des Riesenhauses ist tiefgreifend verändert, in den Räumen aber merkt man davon wenig. Den Architekten ist es gelungen, eine geheimnisvolle, gemütliche Stimmung zu komponieren, die Wucht der klösterlichen Räume zu erhalten. Viele Bodenkacheln, Täfer oder Beschläge wurden bloss geputzt und poliert.

Die Gärten und die Landwirtschaft der Klöster sind wichtige Quellen für das kulinarische Erbe der Alpen. Balliana Schubert Landschaftsarchitekten haben in Stans den grossen Garten restauriert. Ein Teil wird Nutzgarten für hunderte Pflanzen – die Rohstoffe fürs alpine Kochen. Ein anderer Teil ist Schönheits- und Schaugarten, raffiniert angebunden über Treppen und Brücken an die Klosterräume, und ein Teil ist Gartenwirtschaft und Platz für Märkte und Veranstaltungen.

Köbi Gantenbein, Fotos: Daniel Ammann

Culinarium Alpinum
Kapuzinerkloster Stans, Mürgstrasse 18, Stans
Bauherrschaft: **Senn Resources, St. Gallen, Projektleiter: Lukas Aeberhard**
Architektur: **Beat Rothen Architektur, Winterthur, Birgit Rothen**
Idee: **Senn; Dominik Flammer; Martin Hofer**
Betreiber: **Keda, Stiftung kulinarisches Erbe der Alpen**
Auftragsart: **Investorenwettbewerb 2014**
Kosten: **Fr. 11 Mio**