

Ein Spaziergang zum Vernaschen

Das Kulinarikzentrum Culinarium Alpinum in Stans hat eine essbare Landschaft in Betrieb genommen.

Quitten, Mispeln, Nanking-Kirschen, Himbeeren: Innerhalb der Mauern des ehemaligen Kapuzinerklosters in Stans können sich Naturinteressierte nun durch eine Vielzahl an Beeren, Obst oder Kräutern probieren. Das Culinarium Alpinum hat eine essbare Landschaft in Betrieb genommen, die ab sofort zugänglich für die Öffentlichkeit ist.

Der Garten wurde im Frühling 2021 angepflanzt und diesen Monat mit einem Festakt eröffnet, wie es in einer Mitteilung heisst. Rund 250 Früchtesorten finden im Klostergarten ein Zuhause – von alten, in Vergessenheit geraten bis hin zu neuen Sorten.

Garten steckt noch in den Kinderschuhen

Die essbare Landschaft sei aktuell noch ein «Babygarten» und werde erst in fünf bis acht Jahren vollständig ausgereift sein. Weitere Ausbautetappen seien aber bereits in Planung, unterstützt von den Gemeinden Stans und Oberdorf sowie Pro Natura.

Das Projekt entstand in Zusammenarbeit mit Pro Specie Rara und Fructus, zwei Organi-



Die Projektleitung führt ihre Gäste durch die essbare Landschaft im Klostergarten von Stans.

Bild: PD

sationen, die sich dem Erhalt von alten Pflanzen und Obstsorten widmen. Die essbare Landschaft soll die biologische Vielfalt von Nutzpflanzen fördern

sowie Jung und Alt dafür sensibilisieren.

Das Kulinarikzentrum Culinarium Alpinum vereint Restaurant, Herberge und Bildungs-

stätte innerhalb des ehemaligen Klosters – und neuerdings auch ein öffentlicher Garten. Es werden etwa Kurse zur Vielfalt von alpinen Produkten angeboten.

Die Idee sei es zudem, die essbaren Pflanzen und ihre Verwendung künftig ins Kursprogramm des Culinarium Alpinum einfließen zu lassen. (abt)