

# Vision

**Eine attraktive Erlebniswelt** in Form einer Essbaren Landschaft, die über die Klostermauern hinaus in die umliegenden Gemeinden, in den Kanton Nidwalden und in die ganze Schweiz hinauswächst. Die Essbare Landschaft ist nicht bloss ein Garten, sie ist ein Programm, das unsere Dörfer und Städte verändert. Öffentliche Räume und private Gärten werden in Obst- und Beerengärten verwandelt. Weshalb nicht anstelle von Liguster und Kirschlorbeer eine Beerenhecke beim Spielplatz? Gemeinden, Schulen, Organisationen und Private sind motiviert, die Idee der Essbaren Landschaft umzusetzen.



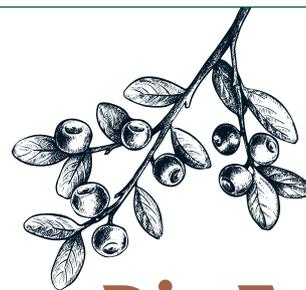
**Mit der Essbaren Landschaft schafft das CULINARIUM ALPINUM in Stans einen Anschauungs- und Genussort – einen «Muttermgarten».** Hier gilt es alte und neue Sorten zu entdecken und zu pflegen. Die Essbare Landschaft und das dazugehörige Rahmenangebot bieten einen Grundstock für attraktive Lern- und Experimentiermöglichkeiten: Bildung für Ausbilder und Vermittlung von altem und neuem Wissen – für Jung und Alt. Gastronomie und Landwirtschaft werden inspiriert. Vor allem letzterer bietet sich die Möglichkeit, erfolgversprechende Nischenprodukte zu entdecken. Die Essbare Landschaft, als Ort der Begegnung, ist öffentlich. Alle sind eingeladen, hier zu verweilen und von den Früchten zu naschen.



## • Ein klein wenig Geschichte •

Die Gartenanlage des CULINARIUM ALPINUM orientiert sich am traditionellen alpinen Klostergarten. Über Jahrhunderte haben sich die Klöster als Pioniere für den Obst- und Gartenbau eingesetzt. Viele Pflanzen, welche in den Klostergärten gepflegt wurden, haben den Weg zu den Bauern und in die privaten Gärten gefunden. Für diese Obst-, Beeren- und Kräutergärten blieb der traditionelle und bewährte Landschaftsgarten zentral. An diesen Gärten orientierten sich später die Streuobstwiesen, Beerenpflanzplätze und Nutzhecken der Bauern. Die Kombination alter mit neuen, bisher unbekannt, Arten und Sorten entspricht der Rolle, die Klöster in der Landwirtschaft seit jeher übernommen haben. So hätten beispielsweise Aprikose, Pfirsich oder Mandel ohne diese Innovationen nie ihren Weg in die hiesige Landwirtschaft gefunden. Mit der Veredelung verschiedenster Baumarten leisteten die Klöster einen zudem wertvollen Beitrag zur Entwicklung der Obstvielfalt.

[culinarium-alpinum.ch](http://culinarium-alpinum.ch)



  
**CULINARIUM  
ALPINUM**

# Die Essbare Landschaft ...eine Sinnesperle

**Das CULINARIUM ALPINUM im ehemaligen Kapuzinerkloster Stans bietet dem Kulinarischen Erbe des Alpenraums eine Heimat. Hier soll die biologische Vielfalt von Nutzpflanzen gefördert werden, wie sie vor der Einführung der Monokulturen für Beeren- und Obstkulturen bis in die Zeit der agro-industriellen Revolution verbreitet war. Die Menschen, besonders auch unsere Kinder, sollen vor der Haustüre Zugang zu essbaren Pflanzen haben.**



Als wichtiger Teil der Biodiversität ermöglichen uns essbare Pflanzen ein vielseitiges Erlebnis: Sie sprechen viele unserer Sinne an und berühren uns. Und dies bei Menschen jeden Alters. Gerade dies kann die Motivation erhöhen, sich wieder vermehrt für die Pflege der biologischen Vielfalt einzusetzen. Erwachsene, Jugendliche und Kinder werden durch Erlebnisse mit essbaren Pflanzen sensibilisiert. Aus diesen Gedanken heraus entstand unsere Vision.





- 1 Beerenbeet
- 2 Obsthecke
- 3 Streuobst
- 4 Raritäten
- 5 Schattenreich
- 6 Pawpaws
- 7 Obst am Spalier
- 8 Pforte



# Die Essbare Landschaft



## Einzigartige Essbare Landschaft in der Schweiz im CULINARIUM ALPINUM

Für den Auf- und Ausbau wurde auf Initiative von Dominik Flammer 2020 der europaweit bekannte Permakultur-Pionier Siegfried Tatschl engagiert, der mit der «Ersten Essbaren Gemeinde» Kirchberg am Wagram (A) ein international bekanntes Projekt realisiert hatte. Die wichtigsten Partner für die Essbare Landschaft in Stans sind ProSpecieRara und FRUCTUS. Beide sind für die Kernidee des Kulinarischen Erbes der Alpen zentrale Institutionen.

Besucherinnen und Besucher treffen auf eine einzigartige Vielfalt von rund 250 Sorten: Einheimische alte wie zum Teil eingeführte neue und für unsere Breitengrade unbekannte Sorten an Beeren, Obst, Nutzsträuchern, Kräutern und Blumen. So finden sich Quitten, Himbeeren und Mispeln neben Ölweide, Nankingkirsche und Indianerbanane.

Der Garten, das Herzstück der Essbaren Landschaft, entfaltet mit liebevoller Pflege von Jahr zu Jahr seine Pracht.

Im Kanton Nidwalden hat Oberdorf als erste Gemeinde eine Essbare Landschaft an verschiedenen Standorten angepflanzt. Weitere Gemeinden folgen.

