

# Culinarium Alpinum: ein Kompetenzzentrum für alpine Regionalkulinarik

*Im ehemaligen Kapuzinerkloster Stans (NW) befindet sich das Culinarium Alpinum, ein einzigartiges Zentrum für alpine Regionalkulinarik. Der bemerkenswerte Ort verfügt über eine klare Vision, Struktur und ambitionierte Ziele sowie vielfältige Möglichkeiten für attraktive Partnerschaften.*



von  
**Horst Lichtner**  
 Geschäftsführer  
 Culinarium Alpinum  
 horst.lichtner@culinarium-alpinum.ch

Das Culinarium Alpinum will das führende Kompetenzzentrum für Regionalkulinarik im Alpenraum werden. Es fördert die Innovation und Zukunftsfähigkeit der Landwirtschaft und Wertschöpfungskette und unterstützt die umweltfreundliche Produktion und den nachhaltigen Konsum hochwertiger Alpenlebensmittel. Die Charta der Stiftung KEDA, zu der das Culinarium Alpinum gehört, betont Nachhaltigkeit und Innovation. Das Angebot umfasst ein regionales Restaurant, ein Hotel, Bildungs- und Beratungsangebote sowie Veranstaltungen zur alpinen Kulinarik.



Das Culinarium Alpinum im ehemaligen Kapuzinerkloster Stans: Zentrum für alpine Kulinarik mit Restaurant, Hotel, «essbarer Landschaft» und Bildungsangeboten.



## Das kulinarische Erbe der Alpen

Das gastronomische Angebot, geleitet von Peter Durrer, setzt auf regionale Authentizität und Qualität. Mit Produkten aus meist kontrolliert biologischem Anbau und aromaschonender Zubereitung werden die Besucher mit alpinen Spezialitäten verwöhnt. Das 3-Sterne-Hotel verfügt über 14 stilvoll renovierte Zimmer in hochwertiger, klösterlicher Einfachheit mit Bergblick und Nachhaltigkeitsfokus.

## Genussvolle «Essbare Landschaft» entdecken

Ein farbenfroher Anziehungspunkt ist der ehemalige Klostergarten. Dieser wurde in Zusammenarbeit mit Partnern wie Fructus und Pro Specie Rara zu einer essbaren Landschaft umgestaltet. Die Besucher sind eingeladen, die Vielfalt alpiner Pflanzen zu entdecken und zu geniessen. Der Garten ist öffentlich zugänglich und lädt zum Verweilen und Probieren ein, da wo die «Erntezeit» mit einem Schild angezeigt ist.

## Wissen sammeln und weitergeben

Das Culinarium Alpinum ist bestrebt, die Vielfalt und Biodiversität der essbaren Ressourcen im Alpenraum zu fördern und zu erhalten. Durch ein breites Bildungsangebot in Form von diversen Kursen, Lehrerfortbildungen und Schülerveranstaltungen werden Interessierte sensibilisiert und für die regionalen Produkte sowie die Pflanzen in der «essbaren Landschaft» begeistert. Sensorische Geschmackserlebnisse und die Vermittlung von Fachwissen stehen dabei im Vordergrund und können auch von Privaten anlässlich von Führungen gebucht werden.

Die digitale Ausgestaltung des Wissens über alpine Kulinarik ist derzeit als Projekt in der Entwicklung. Gemeinsam mit der Hochschule Luzern und der Züricher Hochschule für angewandte Wissenschaften wurde das Projekt im Frühjahr 2024 lanciert. Es soll mithilfe modernster Datentechnologie und attraktiver Nutzungsoberfläche als Kompass in der vielfältigen Informationswelt über die alpine Kulinarik dienen und eine Plattform bieten, auf der sich alle am Thema Interessierten virtuell treffen und regelmässig austauschen können.

### Stärken von regionalen Partnern

Beratungsprojekte stärken regionale Produkte und ihre Marktfähigkeit, fördern die Zusammenarbeit in der Wertschöpfungskette und betonen die Nachhaltigkeit. Eigenständige Projekte und Kooperationen mit Partnern wie etwa mit dem Landwirtschaftsamt Nidwalden sowie mit verschiedenen Gemeinden tragen dazu bei, das kulinarische Erbe der Alpen zu bewahren und weiterzuentwickeln.

### Das Alpengold in Stans

Im historischen Gewölbekeller des Culinarium Alpinum reift der Alpsbrinz der acht Zentralschweizer Alpen. Hier werden bis zu sechs Jahre gereifte Käselaibe präsentiert und verkostet – ein beeindruckendes Zeugnis alpiner Handwerkskunst und Tradition. Dass dieser heimische Käse auch auf der Speisekarte seinen Platz hat, versteht sich von selbst.

### Authentizität für jeden Anlass

Auch als erstklassiger Tagungs- oder Veranstaltungsort bietet sich das Culinarium Alpinum mit seiner modernen Infrastruktur an. Die Räumlichkeiten eignen sich für zwei bis 150 Personen, wie auch im Klostersaal. Von dort gelangen die Gäste direkt in den Garten, wo ein Apéro oder andere Programmpunkte stattfinden können.

### Die Organisation dahinter

Im ehemaligen Kloster arbeiten die beiden Organisationen Stiftung KEDA (Kulinarisches Erbe der Alpen) und das Gastgeberteam Peter Durrer AG Hand in Hand gemäss der Vision der Stiftung. Diese wird von einem fünfköpfi-

gen Stiftungsrat und einem Beirat aus Vertretern verschiedener Spezialisten aus allen Bereichen unterstützt. Daneben arbeitet die KEDA mit einer Vielzahl von Partnern zusammen, wie etwa Fructus und Pro Specie Rara.

Der Gastronomiebetrieb ist Mitglied bei Hotelleriesuisse, Bio-Cuisine, Fait Maison, Swiss Historic Hotels und Responsible Hotels of Switzerland sowie anderen Organisationen.

### ALP'24 – erster International Alpine Food Contest

Vom 8. bis 10. November 2024 findet erstmals der International Alpine Food Contest statt. Produzenten aus sieben Alpenländern treten in fünf Kategorien an und werden von einer Fachjury ausgezeichnet. Ausserdem beleuchtet ein Forum die lokalen Wertschöpfungsnetzwerke im Alpenraum.

Am Wochenende vom 9./10. November 2024 haben die Marktbesucher im ganzen Kloster die Gelegenheit, an Ständen Produkte aus dem Alpenbogen zu degustieren, beziehungsweise zu kaufen. Am Samstagabend werden die Produzenten für ihre prämierten Produkte geehrt und die Wettbewerbs teilnehmenden ausgezeichnet: Für eine Bronzemedaille braucht es 17 Punkte, für Silber 18 Punkte und 19 bis 20 Punkte bedeuten eine Goldmedaille. Den «Prix d'Excellence» gewinnt das beste Produkt pro Kategorie. Den Abschluss des Abends bildet das Galadinner mit Grussbotschaften verschiedener Vertreter aus dem Alpenbogen.

Wichtige Partner sind das Bundesamt für Landwirtschaft, das Bundesamt für Kultur und das Amt für Landwirtschaft im Kanton Nidwalden. Die Stiftung

KEDA und die Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) organisieren das Projekt, das alle zwei Jahre wiederholt werden soll. Dies soll ein Netzwerk schaffen und die Anerkennung des kulinarischen Erbes der Alpen als «Immaterielles Weltkulturerbe» bei der Unesco unterstützen.

### Sponsoring im Culinarium Alpinum

Bereits heute baut das Unternehmen auf starke Partnerschaften mit Organisationen und Institutionen aus dem kulinarischen Umfeld. Stiftungen, Privatpersonen (Gönner), Organisationen und Firmen können Projekte durch Partnerschaften unterstützen und zum Aufbau sowie zur Pflege des kulinarischen Erbes beitragen.

Künftig sollen unter dem Motto «Tradition bewahren – Genuss erleben – Zukunft nachhaltig gestalten» Sponsoringpartnernschaften mit Schweizer Unternehmen aufgebaut werden. Dabei stehen verschiedene Partnerschaften im Fokus: Themenpartnerschaften (Firma besetzt ein inhaltliches Thema oder fokussiert auf eine spezielle Zielgruppe im Culinarium Alpinum), Supporter (Projektpartnerschaft), Eventpartner und Medienpartner.

Alle Partnerschaften zielen darauf ab, Teil eines einzigartigen Projekts zu sein, eine Vorreiterrolle im kulinarischen Umfeld zu übernehmen, neue Zielgruppen zu erreichen und gemeinsam zu wachsen. Dabei wird die Gegenleistungspyramide je nach Partnerkategorie mit attraktiven und individuellen Leistungen angereichert.

Der Leistungskatalog soll den individuellen Partnerwünschen entsprechen und beinhaltet unter anderem die Präsenz vor Ort und in diversen Kommunikationsmitteln sowie die Integration in die Infrastruktur und in Projekte. Zudem Einladungen und Spezialkonditionen im Kloster Stans, besondere Kundenmodule und Mitarbeiterveranstaltungen, Aufbau einer gemeinsamen Kulinarik-Story mit einer Heimat im Culinarium Alpinum und vieles mehr. Kurz: Eine Partnerschaft mit Zukunft!



ALP'24 im Culinarium Alpinum: Erster International Alpine Food Contest, 8. bis 10. November 2024.

#### Culinarium Alpinum

Mürgstrasse 18  
370 Stans NW  
Telefon 041 619 17 17  
info@culinarium-alpinum.ch  
www.culinarium-alpinum.ch