

# Himmliche Kulinarik

In einem Kloster in Stans reist man zu den Ursprüngen der Schweizer Küche. Zugleich ist das Culinarium Alpinum ein Projekt zukunftsorientierter Tafelfreuden: Die Gerichte werden nicht nur am Herd bestimmt, sondern vom Garten und den nahen Höfen

Text Claudia Salzmann

**Frischetest**  
Das Kosten der klösterlichen Früchte und Erzeugnisse: ausdrücklich erwünscht



**Immer grün** Für Tees und die Verfeinerung der Küche – mediterraner Salbei aus dem Klostersgarten

**E**in rhythmisches Hämmern weckt mich. Leicht verwirrt blicke ich durch ein Zimmer mit kargen Wänden und schlichten Vorhängen. Kurz habe ich vergessen, dass ich in einem Kloster schlafe. Das Kapuzinerkloster Stans ist geschichtsträchtig: Es wurde im Jahr 1584 erbaut, initiiert von Melchior Lussi, der durch das Söldnerwesen zu Geld kam. Im Verlauf der Geschichte wurde das Kloster als Gymnasium und später von den Franzosen bis 1803 als Kaserne genutzt. Schwer beschädigt wurde das Kloster zwar wiederaufgebaut, aber die Kapuzinermönche gaben das Gymnasium an den Kanton Nidwalden ab und das Internat wurde geschlossen.

2004 endete schließlich auch der Klosterbetrieb und das Gebäude wurde ebenfalls vom Kanton übernommen. Nach einigen Jahren Leerstand überzeugte der Journalist und Buchautor Dominik Flammer die Behörden mit einem neuen Nut-

**„Ein Restaurant zu betreiben, reicht nicht aus“, sagt Peter Durrer, „es braucht ein klares Konzept und gute Geschichten.“**

zungskonzept: Es sollte zum Kompetenzzentrum für Kulinarik im Alpenraum werden. Dafür wurde das Kloster für 12 Millionen Euro renoviert.

Nach dem Umbau pachtete es der in der Schweiz bekannte Gastronom Peter Durrer. Der 54-jährige Gastgeber startete, um gleich von Covid und radikalen Lockdowns ausgebremst zu werden. Doch Durrer, der seit 1999 für diverse 5-Sterne-Hotels gearbeitet hatte, war nicht so schnell kleinzu-

kriegen. In den Luxushäusern seien stets Hummer und Kaviar gefragt gewesen, erzählt er. Das habe er nie verstanden: „Man reist doch an Orte, um die Spezialitäten von dort zu probieren. Genau das bieten wir hier im Culinarium Alpinum an.“ Ohne Edelweißhemden und Almhütten-Charme.

#### **Lebendige Tavolata**

Skihüttenzauber würde auch nicht zum puristisch-eleganten Lokal passen, in dem ich am Abend zuvor gespeist habe, als Teil einer Tavolata, einer Tafelrunde, die im Alpenraum eine lange Tradition hat. Das Restaurant war ausgebucht: Wir bekamen Tellerchen, gefüllt mit Ziegenkäse mit gekochten Birnen, Kürbiskern-Crunch und Knäckebrot, Pilzterrine, Feldsalat sowie Weichkäse auf Karotten-Kürbis-Mousse. „Würden wir hier nur ein Restaurant betreiben, würde das nicht ausreichen“, sagt Peter Durrer. Es brauche ein klares Konzept und gute Geschichten. Das Konzept: Schweizer Regionalküche.



**Gut gereift** Im Kellergewölbe lagert der würzige Alpsbrinz, eine der ältesten Schweizer Käsesorten

Das kulinarische Erbe der Alpen ist in der Schweizer Gastronomie seit Jahren ein großes Thema. Dieses Erbe soll bald als lebendige Tradition bei der UNESCO eingetragen werden. Sieben Länder, in denen in 1800 Tälern rund 40.000 Spezialitäten produziert werden, kooperieren dafür. Um diese Vielfalt zu zeigen, findet im November erstmals ein Food Contest und Markt namens Alp'24 statt.

### Safran und Zwergmehlbeeren

Das Alpenland beschränkt sich bekanntlich nicht auf die Schweiz, sondern reicht bis zum Mittelmeer. Doch das würde das Culinarium-Konzept verwässern, denn dann könnte das Team hier sogar Meeressische servieren, sagt der Küchenchef David Zurfluh. Lieber bleibe er auf helvetische Produkte fokussiert: Die Produkte des Restaurants stammen aus Stans, den Nachbargemeinden oder dem Kanton Nidwalden. Eine Ausnahme sei der Fisch, dieser

## Das Kultivieren von Pflanzen knüpft an die Tradition an: Kehrten Missionare von ihren Reisen heim, brachten sie Setzlinge aus fernen Ländern mit

kommt manchmal aus dem Nachbarkanton Bern. „Wir servieren lieber Seefische als Zuchtfische, denn beim Futtermittel gibt es immer noch zu wenig Transparenz.“

Rund um das biozertifizierte Culinarium Alpinum befindet sich ein Naschgarten, aus dem am Morgen die Klopfgeräusche des Gärtners gekommen waren. Dort gedeihen Kakibäume, Safran, Meerrettich oder Zwergmehlbeeren, insgesamt an die

250 Wildpflanzen- und Beerenarten. Das Kultivieren von Pflanzen knüpft an die klösterliche Tradition an: Kehrten Missionare von ihren Reisen heim, brachten sie Setzlinge aus fernen Ländern mit.

Zu jedem Produkt der Tavolata könnte der Küchenchef David Zurfluh eine Anekdote erzählen. Zurfluh ist aber nicht der oberste Chef des Menüs, denn letztendlich sind es die Bauern. Drei Jahre hat es gedauert, bis der Ruf des Culinariums in die Täler hineindrang, heute treten die Bauern von sich aus in Kontakt. Nicht täglich, aber mit einer schönen Regelmäßigkeit, sagt Zurfluh. Manchmal müsse er auch Lieferungen ablehnen. „Sind die Zucchini reif, werden uns zu große Mengen angeboten. Wir können nicht 50 Kilogramm gleichzeitig verarbeiten.“ Diese Lieferungen sehe ich im Keller in den Einmachgläsern, mit Essiggurken, Sugo oder hausgemachtem Ketchup. Ein Natursteinraum dient als Reifekeller für den Alpsbrinzer Käse, der nur



**Alpen-Bowl**  
Saisonale Mixtur:  
Salat, Brotstücke  
und Wildkräuter



**Koch-Freiheit**  
Küchenphilosophie:  
ganz wenige Vorgaben,  
viel Kreativität



**Kloster-Herr**  
Peter Durrer, Erfinder  
des Culinariums,  
bei einer Gästetour



**Flüssig-Schatz**  
Ausgeklügelte  
Vorratshaltung:  
Holunder-Sirup



**Genuss- und Wanderregion** Der spektakuläre Gratweg am Schluchberg nahe der Stadt Stans

noch in acht Almhütten produziert wird. Die Laibe werden von den Käsern der „Molki Stans“ gepflegt und geschmiert.

Die Hauptgänge der Tavolata, die nach den eingangs erwähnten Vorspeisen von den Kellnerinnen aufgetragen wurden, waren großartig. Balchen – so nennt man große Felchen – mit Blauen St. Galler Kartoffeln, Alpschwein-Fleischbällchen, in Butter gebratene Maiskolben vom Feld des Nachbarn, geröstetes Weißkraut auf Blaukrautsalat. Ein Schmaus, den man sich jeden Tag ohne Langeweile einverleiben könnte, denn die Gerichte wechseln täglich. Wir reden bei einer Flasche Schweizer Wein weiter, den wir uns aus dem offenen Weinkeller geholt haben. Zum Abschluss gibt es Panna Cotta, das man hier passend helvetisch Quarkköpfchen nennt.

#### **Ein Gemeinschaftswerk**

Die Rezeptideen werden vom ganzen Team eingebracht, erzählt Koch David Zurfluh:

## Alpschwein-Fleischbällchen, in Butter gebratene Maiskolben vom Feld des Nachbarn und zum Abschluss Quarkköpfchen

„Immer abwechslungsreich, immer neu, das macht einfach wahnsinnig Spaß.“ Um altes Brot aufzubauchen, eignen sich Knödel. Nun freut sich der 35-Jährige auf den Frühling, um wieder mehr Abwechslung auf die Teller zu bringen. Und wenn der Magnolienbaum blüht, werden die Blüten wie Chicorée-Salat aufgetischt. Ich kann mir sehr gut vorstellen, wie schön sich diese rosarote Farbe auf dem Teller machen wird.

Am nächsten Morgen zieht der Nebel ums Kloster, was nur den Gärtner nicht stört. Unbekümmert hämmert er weiter. Durch die Gänge zieht ein kaltes Lüftchen. So ist das Restaurant ein einladendes Refugium. Und das urtypische Schweizer Frühstück – in der Schweiz auch „Zmorge“ genannt – ist unwiderstehlich: Auf dem Buffet stehen hausgemachte Konfitüren und selbstgemachtes Birchermüesli. Was in der Schweiz natürlich nicht fehlen darf: eine Käseauswahl mit Nidwaldner Alpkäse, Stanser Röteli und Weißem Stanser. Und wer kann schon einem Butterzopf eines backenden Bauern widerstehen? Eben.



#### **Claudia Salzmann**

Die Berner Journalistin liebt ausgefallene Küche. In Stans hat sie gelernt, dass man Magnolienblüten essen kann

# NAVIGATOR NIDWALDEN

Der in der Zentralschweiz gelegene Kanton Nidwalden ist geprägt vom Alpenpanorama, dem Vierwaldstättersee und einer ausgezeichneten Regionalküche



## HIGHLIGHTS

### 1 Stans

Die Hauptstadt des Kantons Nidwalden liegt malerisch am Fuße des Stanserhorns. Der weitläufige Hauptplatz mit seinen Renaissancebauten gehört zu den schönsten Ortszentren der Zentralschweiz.

🌐 [tourismusstans.ch](http://tourismusstans.ch)

### 2 Luzern

Die italienisch wirkende Altstadt, die Fasnacht und die Kapellbrücke sind drei der vielen Gründe, warum die Stadt am Vierwaldstättersee (Nachbarkanton Luzern) so geliebt wird.

🌐 [luzern.com](http://luzern.com)

### 3 Pilatus

Berg im Grenzbereich der Kantone Nidwalden und Luzern: sportliches Wandern in rund

vier Stunden auf den Gipfel. Eine Seilbahn fährt ebenfalls hoch.

🌐 [pilatus.ch](http://pilatus.ch)



### 4 Vierwaldstättersee

Der fjordartige See ist der Höhepunkt der Region. Das Gewässer lässt sich mit dem Kursschiff an 365 Tagen im Jahr erkunden. Atemberaubende Sicht hoch oben auf dem Bürgenstock.

🌐 [lakelucerne.ch/de/](http://lakelucerne.ch/de/)

## ANREISE

Von Frankfurt bis Stans dauert die Fahrt rund 4,5 Autostunden. Ein Umweg zur Autofähre über den Vierwaldstättersee von

Gersau nach Beckenried lohnt sich. Mit dem Zug erreicht man Stans von Basel via Luzern in 1,5 Stunden.

## ÜBERNACHTEN



### 1 Culinarium Alpinum

Im restaurierten Kloster stehen 14 Zimmer zur Verfügung, mit Sicht aufs Buochserhorn. Die Wände sind dünn, aber die Dielen knarren nicht mehr.

🌐 [culinarium-alpinum.com](http://culinarium-alpinum.com)

### 2 Bürgenstock Resort

Legendäres Luxus-Refugium. Der Blick auf den Vierwaldstättersee und Luzern ist einzigartig, der Infinity-Pool im Spabereich ebenfalls.

🌐 [buergenstockresort.com](http://buergenstockresort.com)

### 3 Alp Unterlaulen

Schlafen im Hüttli. Die Alp bewirtschaften Hansueli und Andrea Keiser in Mutterkuhhaltung. Der Wanderweg führt direkt durch den Stall.

🌐 [unterlaulen.ch](http://unterlaulen.ch)

## ESSEN & TRINKEN

### 1 Geissenparadies

Christian und Lydia Näf vom Geissenparadies in Urn bieten Führungen an. Man schaut

beim Melken der Ziegen zu, im Sommer kann die Alm besichtigt werden. Bei den Näfs können auch eigene Produkte gekauft werden, etwa der Urner Alpkäse.

🌐 [geissenparadies.ch](http://geissenparadies.ch)

### 2 Weingut Weingärtli

Bald gibt es Rosé-Schaumwein aus Ennetbürgen. Das Weingut Weingärtli mit Seeblick ist ein Familienbetrieb, wo 10.000 Weintrauben-Stecklinge gedeihen. Erlita Terte und Beat Zimmermann bieten Degustationen ihrer Weine an.

🌐 [weingaertli.ch](http://weingaertli.ch)

### 3 Geissäheimet Meierskählen

Toni Odermatt wird „Geissenflüsterer“ genannt. Wer seine Produkte „Chälä-Rugeli“, Ricotta, Trockenfleisch und Birnendicksaft kaufen möchte, besucht ihn samstags auf dem Markt im Luzerner Helvetiagärtli.

🌐 [meierskaehlen.ch](http://meierskaehlen.ch)

### 4 Markthalle Luzern

Wer die Markttag verpasst, besucht die Markthalle im Bahnhof Luzern. Im Laden werden frische Sandwiches angeboten und das Sortiment besteht aus kuratierten Produkten aus der Region.

🌐 [markthalle-luzern.ch](http://markthalle-luzern.ch)

## INFORMATIONEN

Weitere kulinarische Tipps und Reise-Infos unter:

🌐 [nidwalden.com](http://nidwalden.com)

🌐 [natuerlichnidwalden.ch](http://natuerlichnidwalden.ch)