



# Schlemmen mit Tradition

Im Culinarium Alpinum im ehemaligen Kloster Stans erfahren die Gäste mehr über die klassische alpine Küche und werden mit regionalen Köstlichkeiten verwöhnt.

Text: Günter Schenk

Das Kapuzinerkloster in Stans im Kanton Nidwalden stammt aus dem 16. Jahrhundert. Küchenchef im Culinarium Alpinum ist David Zurfluh (re.o.).









## Zum Genießen: Rinder-Ragout mit Maispolenta, frittierte Schwarzwurzeln und Lauchrisotto mit Geißenkäse

**T**ischleindeckdich im Speisesaal des ehemaligen Klosters Stans: Salate vom Bauern, hausgemachte Schweinepastete in Brombeersauce, Kalbsbraten mit Gemüse-Vinaigrette, Rinder-Ragout mit Maispolenta, gebratene Felchen oder Hecht aus dem Vierwaldstättersee, frittierte Schwarzwurzeln, lauwarmer Chicorée-Salat, Lauchrisotto mit Geißenkäse oder Biopilze mit Focaccia. Tag für Tag wird im Culinarium Alpinum frisch aufgetischt. Jeden Mittag und außer Sonntag auch abends, wo zum Start eine „Überraschungstavolata für den ganzen Tisch“ auf die Gäste wartet. Kleine Teller, gefüllt mit gekochten Birnen, gebratenen Kürbiskernen, frittiertem Sellerie, Pilzterrine,

Nüsslisalat mit Kartoffelchip oder Käse auf Karotten-Kürbis-Mousse. Wenn einem da nicht das Wasser im Mund zusammenläuft!

### *Schlaraffenland in der Schweiz*

Die Besucherinnen und Besucher sind beim Zubereiten hautnah dabei. Sie können den Köchinnen und Köchen vom Tisch aus bei ihrer Arbeit zusehen: beim Braten und Bruzzeln, Schnippeln und Abschmecken. Aber auch beim Anrichten auf den Tellern. Gerne wird mit essbaren Blüten dekoriert, nicht nur der Farbe wegen, sie verleihen den Gerichten auch eine neue Geschmacksnuance.

Das sagenhafte Schlaraffenland, in dem alles im Überfluss vorhanden ist, existiert nicht mehr nur in den Träumen, sondern liegt inmitten der Schweiz. Genauer in Stans, in das den nicht motorisierten Besucher die S-Bahn aus Luzern in gut zwanzig Minuten bringt. Stans ist Hauptort des Kantons Nidwalden, einem der Urkantone der Eidgenossenschaft. Der Blick vom Hausberg des Dorfes, dem Stanserhorn, gilt als einer der schönsten auf den Vierwaldstättersee.

Fast 9000 Einwohner leben zu Füßen des Stanserhorns. Auf dem Platz zwischen Pfarrkirche und Rathaus haben sie ihrem berühmtesten Sohn ein Denkmal gesetzt: Arnold Winkelried, der wie Wilhelm Tell zu den Schweizer Nationalhel-

Im Culinarium Alpinum gibt es für jeden Geschmack das Richtige. Köche, Schnapsbrennerinnen, Käseprofis und Bäcker bieten Kurse und Seminare an, führen in ihr Handwerk ein und machen das kulinarische Erbe der Alpen in all seinen Facetten erlebbar.





Das Restaurant ist Montag bis Samstag von 7 bis 23.30 Uhr und Sonntag von 7 bis 17 Uhr geöffnet. Mehr Informationen gibt es unter [www.culinarium-alpinum.com](http://www.culinarium-alpinum.com)

den zählt. Er gilt als Held der Schlacht bei Sempach, in der die Eidgenossen im Jahr 1386 über die Österreicher siegten. Winkelried, so die Erzählung, habe sich wie ein Selbstmörder in den Kampf gestürzt und den ihm folgenden Eidgenossen so eine Schneise zum Durchbrechen der feindlichen Reihen geschlagen.

### *Küchenchef Dave lernte das Kochen von seinen Eltern*

In weißem Carrara-Marmor zeigt dies das heroische Denkmal mitten im Dorf. Zu sehen sind der selbstlose Arnold Winkelried, der gerade einen Habsburger erschlagen hat. Und ein junger Kämpfer, der hinter ihm seinen Morgenstern schwingt, eine mittelalterliche Schlagwaffe. „Sorgt für mein Weib und für meine Kinder“, soll Winkelried ihm kurz vor seinem Tod auf dem Schlachtfeld zugerufen haben. Kein Wunder, dass Stans auf diesen Mann besonders stolz ist. Anders als viele Wissenschaftler, die zwar nachweisen können, dass im Mittelalter ein Rittergeschlecht namens Winkelried in Stans zu Hause war. Dass einer von ihnen aber die Schlacht bei Sempach entscheidend be-

einflusst habe, können sie historisch nicht belegen.

Freunde alpiner Küche und Liebhaber regionaler Genüsse haben in Stans inzwischen einen neuen Helden entdeckt: David Zurfluh, der ebenfalls aus Stans stammt und heute Küchenchef im Culinarium Alpinum ist. Dave nennt die Küchencrew den Mitt-Dreißiger, dessen Kochkünste aus dem einstigen Kapuzinerkloster eine der ersten Adressen für Besser-Esser in der Zentralschweiz gemacht haben. Eine Adresse, die auch die Feinschmecker-Bibel, der Gault Millau, mit jährlich mehr Punkten bewertet. Vierzehn waren es 2024.

Dave hat das Kochen von den Eltern gelernt. Vom Vater, der gern vegetarisch kochte. Und der Mutter, die auch mal Fleisch auf den Tisch brachte. „Fleisch konnte man sich in der Schweiz früher kaum leisten“, sagt der Küchenchef, dem das Tierwohl sehr am Herzen liegt. Aus diesem Grund kauft er heute meist ganze Tiere: Rinder, Schweine, Lämmer, Schafe und kleine Ziegen, die nach ihrer Schlachtung soweit möglich komplett verarbeitet werden. „Was nicht gleich auf den Tisch kommt, wird eingefroren.“ Durch den »

## Quarkgnocchi mit Alpsbrinz und Federkohlpesto

(für ca. 6 Personen)



### Zutaten Federkohlpesto:

**200 g Federkohl (Grünkohl);  
2 Knoblauchzehen; 20 g Sonnenblumenkerne; 20 g Kürbiskerne;  
50 g Haselnüsse; 2 dl Rapsöl;  
50 g Alpsbrinz (3-jährig gerieben)**

**Zubereitung:** Federkohl vom Steil befreien, waschen und im heißen Salzwasser kurz blanchieren. Anschließend im Eiswasser kühlen und gut abtropfen lassen, damit der Federkohl möglichst trocken ist. Kerne und Nüsse im Ofen bei 140°C rösten und abkühlen lassen. Alle Zutaten in den Mixer geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. noch etwas Öl beifügen, falls das Pesto zu fest ist

### Zutaten Quarkgnocchi:

**1 kg Topfen (trockener Quark);  
80 g Alpsbrinz gerieben;  
4 Bio-Eier; 300 g Mehl**

**Zubereitung:** Alle Zutaten zu einem Teig kneten und danach 10 Minuten ruhen lassen. Aus dem Teig Würste rollen und daraus Gnocchi formen. Im Salzwasser kochen, bis sie oben schwimmen. Aus dem Wasser nehmen und dick mit dem Federkohlpesto mischen. Auf einem Teller anrichten und geriebenen Alpsbrinz darüber streuen.







Vom Kloster Stans aus eröffnet sich für die Besucher ein herrlicher Blick auf den Vierwaldstättersee.

Direkteinkauf bei Bauern, Metzgern und Fischern kann er seinen Gästen auch immer angeben, woher Fleisch und Fisch stammen. Die Felchen und Hechte zum Beispiel aus dem benachbarten Vierwaldstättersee.

Zu seinen Lieferanten zählen längst auch lokale Biobauern. Sie liefern im Frühjahr Spargel, Rhabarber und Erdbeeren, später im Jahr Lauch und Rüben und

in der kalten Jahreszeit Kohlgemüse. Was die Küchencrew nicht gleich verarbeitet und auf den Teller bringt, wird eingemacht. „Auch das Konservieren“, sagt Zurfluh, „ist eine Kunst, die man lernen muss.“ In seiner Schatzkammer reiht sich Glas an Glas. Essiggurken und Oliven neben Zwetschgenkonfitüre und eingelegten Früchten wie Kirschen. Auch hausgemachte Soßen oder Ketchup sind

im Keller gebunkert. Vorräte für ein halbes Jahr, alle mit Fertigungsdatum und Inhalt beschriftet. Viel genutzt werden auch die Blüten von der Kapuzinerkresse aus dem Klostergarten, die im Lauf des Jahres von manchem Teller im Culinarium grünen.

### *Begehbare Weinkarte und essbare Landschaft*

Zweite Schatzkammer der Klosterküche ist der Reifekeller für den Alpsbrinz, einem wie Parmesan oder Grana Padano extraharten Käse. Heute wird er nur noch auf acht Alphütten hergestellt. Aus aromareicher Kuhmilch, deren Rahm vor dem Verkäsen abgeschöpft und als Butter genutzt wird. Die im Sommer gefertigten Laibe reifen im Klosterkeller bei einer Temperatur von ca. 12 Grad, gepflegt und geschmiert von den Spezialisten der Stanser Molkerei. Mit jedem Monat verlieren sie weiter an Feuchtigkeit und gewinnen an Aroma. Fünf Jahre sind die ältesten und damit auch teuersten Laibe alt, die im Klosterladen zu kaufen sind. Kein Wunder, dass sich der Alpsbrinz immer auch auf der Speisekarte im Culinarium findet und auch die PILGER-Rezepte bestimmt.

Küchenchef Zurfluh, der privat am liebsten grillt und Nudelgerichte liebt, ist

## Schlorzifladen

(für ca. 8 Personen; Rezept für ein Blech mit ca. 30 cm Durchmesser)

**Zutaten** Mürbteig für ein 30 cm Blech und 500 g Dörrbirnenmus: 150 g Rahmquark (Topfen); 2 dl Rahm; 2 Eier; 30 g Zucker; 20 g Vanillezucker

**Zubereitung:** Teig mit dem Igelroller (Stipproller) lochen. Birnenmus gleichmäßig glatt darüber streichen. Alle Zutaten für den Guss mixen und auf der Birnenwegenmasse verteilen. Anschließend bei 190°C ca. 30 Minuten im untersten Ofenfach backen.



Fotos: S 90-ob.: Günter Schenk; un. li.: Markus Mairka / stockadobe.com; un. re.: vanesa-hardegg.com

