



Culinarium Alpinum: Ganz viel Platz für naturnahen Genuss

Hell, freundlich, einladend und voller Geschichte: Im Nidwaldner Hauptort Stans verspricht ein ehemaliges Kapuzinerkloster naturverbundene Genussmomente. Im «Culinarium Alpinum» samt Restaurant, Hotel und Tagungszentrum erleben Gäste das «kulinarische Erbe der Alpen».

Jonathan Spirig

In gedecktem Weiss verputzt, umgeben von sattgrünen Obstbäumen, blühenden Beeten und einem idyllischen Bergpanorama empfängt das liebevoll restaurierte Klostergebäude seine Gäste – seit 2020 unter dem Namen Culinarium Alpinum. Eines der zentralen Anliegen der Betreiber: das Bewahren des kulinarischen Erbes der Alpen. Im Garten wachsen 250 verschiedene Obst- und Beerenarten sowie unzählige Kräuter.

Kornelkirschen statt Oliven

«In unserer Gastronomie setzen wir auf regionale Glaubwürdigkeit», sagt Gastgeber Peter Durrer, während er durch die blank geputzten Gänge des Kloster-

gebäudes, den mit diversen Köstlichkeiten ausgestatteten Klosterladen und den mit bunt gefüllten Einmachgläsern bestückten Vorratskeller führt. Die grosszügige Küche ist das Reich von Küchenchef David Zurfluh. «Die Produkte vom Fleisch übers Gemüse bis zum Mehl stammen aus Nidwalden, Obwalden und den angrenzenden Kantonen, vorzugsweise aus biologischem oder eigenem Anbau – frisch oder einge-macht», betont Zurfluh. So ersetzen Kapuzinerkresse-Kapern die klassischen Kapern, das Couscous ist aus Blumenkohl gemacht, Tomaten kommen im Winter als Ketchup daher, statt Oliven werden Kornelkirschen gereicht und die «Sojasauce» ist aus heimischen Pilzen hergestellt.

Ein essbarer Garten und Tavolata für alle

Bei Gästen beliebt sind die viergängige «Überraschungstavolata», aber auch die Nidwaldner oder die Schweizer Tavolata. Regionale Köstlichkeiten wie Trockenfleisch, Knöpfli oder Dörrbirnen werden in allerlei Varianten zubereitet und kombiniert. Eine eindruckliche Getränkeauswahl bietet dazu die «begehre Weinkarte» (Vinothek). Und auch der historische Gewölbekeller mit dem reifenden Alpsbrinz von acht Zentralschweizer Alpen ist eine Besichtigung wert.

«Besonders stolz sind wir auf unsere «Essbare Landschaft», die seit dem Start im 2020 immer weiterwächst», sagt Peter Durrer und verweist auf Gärtnerin Sabine Mensch. Wenn diese die essbaren Blüten von ihren Stängeln zupft oder an den Bäumchen-Spalieren diverser alter Birnensorten vorbeiführt, ist die Begeisterung für den nachhaltigen Gartenbau spürbar. «Der Garten wurde ehemals von den weitgereisten Kapuzinern geführt, darum findet man neben einheimischen auch viele exotische Pflanzen», erklärt die Expertin. Erd- und Himbeeren, alpine Zwergmehlbeeren, Physalis, Ölweiden, Kaki, Quitten oder sogar Datteln laden je nach Saison zum Verkosten ein. «Probieren ist ausdrücklich erwünscht – gerne auch verbunden mit einer Führung», ergänzt Peter Durrer.



Küchenchef David Zurfluh zaubert eine feine Tavolata aus der «Essbaren Landschaft».

Elegante Einfachheit: stilvoll tagen und übernachten

Das von aussen und innen liebevoll und stilgetreu restaurierte Klostergebäude aus dem 16. Jahrhundert verfügt über 14 Hotelzimmer. Die ehemals bescheidenen Schlafgemächer der Kapuziner wurden hochwertig und elegant ausgestattet, ohne jedoch den Charakter klösterlicher Einfachheit zu überdecken. Dank modern ausgestatteter Seminarräume in verschiedenen Grössen inkl. Klostersaal und grosser Kursküche bietet sich das Culinarium Alpinum auch als Tagungs- oder Veranstaltungsort an. «Vom Klostersaal aus gelangen die Gäste direkt in den Garten, wo ein Apéro oder andere Programmpunkte stattfinden können», schwärmt Gastgeber Durrer.

www.culinarium-alpinum.com



Im historischen Gewölbekeller reift der Alpsbrinz.