

Portrait CULINARIUM ALPINUM

Kompetenzzentrum für alpine Regionalkulinarik
im vormaligen Kapuzinerkloster Stans (NW)

Stiftung KEDA, Mürgstrasse 18, 6370 Stans

Oktober 2024



INHALTSVERZEICHNIS

1. PORTRAIT	3
1.1. Vision & Charta	3
1.2. CULINARIUM ALPINUM als Heimat für das Kulinarische Erbe der Alpen	5
1.2.1 Wissensförderung	5
1.2.2 Beratung und Projekte	6
1.2.3 Events.....	6
1.2.4 Gastronomie	7
1.2.5 Herberge	7
1.2.6 Alpbrenzkeller	8
1.2.7 Essbare Landschaft.....	9
2. ORGANISATION	10
2.1. Team	10
2.2. Stiftungsrat	10
2.3. Beirat.....	11
2.4. Partner	12
3. OPERATIVE ZIELE UND AUFBAUPHASE	14
3.1. Operative Ziele und Massnahmen der Aufbauphase bis 2026	14



1. PORTRAIT

1.1. Vision & Charta

Vision

- Das CULINARIUM ALPINUM ist das führende internationale Kompetenzzentrum für Regionalkulinarik im Alpenraum. Mit dem Ziel, in Zusammenarbeit mit Partnern, die Innovationskraft und Zukunftsfähigkeit der Landwirtschaft sowie aller in der Wertschöpfungskette Beteiligten zu stärken und ihre Marktchancen zu erhöhen.
- In Partnerschaft mit der gesamten Wertschöpfungskette schärft das CULINARIUM ALPINUM das Bewusstsein für alpine Regionalkulinarik der Produzenten, des Lebensmittelverarbeitenden Gewerbes, des Handels, der Gastronomie, der Fachwelt und des Tourismus sowie der Konsumentinnen und Konsumenten.
- Das CULINARIUM ALPINUM fördert eine umwelt- und klimaschonende, ökologisch und regional orientierte Produktion, den fairen Handel und den nachhaltigen Konsum qualitativ hochwertiger Lebensmittel aus dem Alpenraum.
- Das CULINARIUM ALPINUM unterstützt mit seinen Projekten und Dienstleistungen Forschung, Bildung und innovatives Denken bezüglich der Vielfalt der essbaren Ressourcen und des Tourismus im Alpenraum.



Charta

Stiftung

Die gemeinnützige Stiftung KEDA ist Mieterin des renovierten Kapuzinerklosters in Stans. Die Stiftung führt selbst die Bildungs-, Schulungs- und Beratungsbereiche und ist Vermieterin des Gastronomie- und Herbergsteils an die selbstständige Gastronomin Gastgeber Team Peter Durrer AG und des Alpsbrinkellers an die MOLKI STANS.

Bei der Stiftung KEDA stehen anstelle von Profit, Nachhaltigkeit, Innovationskraft und Zukunftsfähigkeit im Zentrum. Sie strebt mittelfristig eine ausgeglichene Rechnung an.

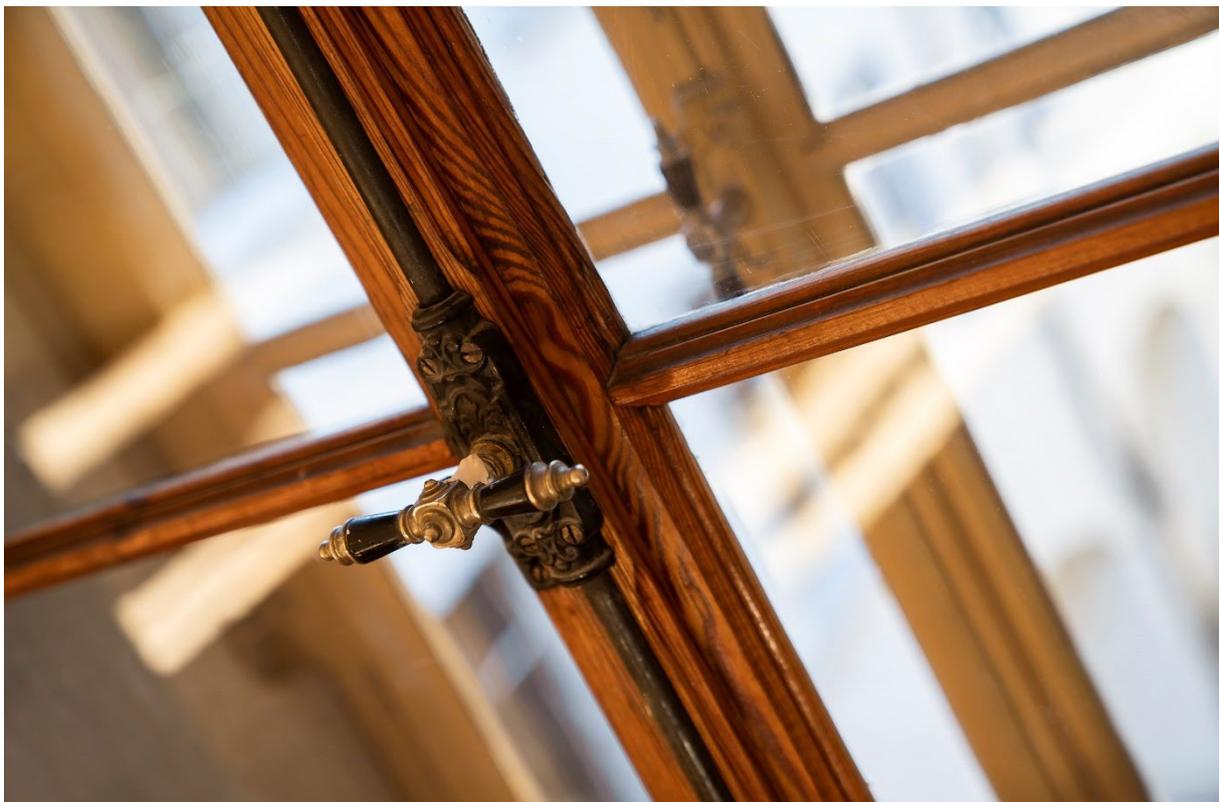
Angebot

Im CULINARIUM ALPINUM werden ein konsequent regional orientiertes Restaurant und eine Herberge mit 14 Gästezimmern geführt. Es betreibt ein Tagungs- und Kurszentrum mit einer öffentlich zugänglichen Essbaren Landschaft und einer modernen Schulküche. Es bietet zum Thema Kulinarik des Alpenraums Dienstleistungen in Bildung und Beratung an.

Unternehmenskultur

Das CULINARIUM ALPINUM pflegt mit seinen Lieferanten, Partnern, der Lebensmittelindustrie, Kunden und Gästen eine enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit und bietet Plattformen an, auf welchen sich die verschiedenen Akteure begegnen und austauschen können. Das CULINARIUM ALPINUM lebt eine Kultur, die den Mitarbeitenden Freiräume für teamorientiertes, verantwortungsvolles Handeln und Kreativität schafft. Es unterstützt Innovationen und entwickelt sein eigenes Angebot fortlaufend weiter.

Das CULINARIUM ALPINUM pflegt Kooperationen mit Partnern, die sich im Rahmen der oben dargestellten Ziele für die Regionalkulinarik einsetzen und sich der Ursprungsnähe und der Saisonalität der Produkte verpflichten.



1.2. CULINARIUM ALPINUM als Heimat für das Kulinarische Erbe der Alpen

1.2.1 Wissensförderung

Mit einem vielfältigen Bildungsangebot soll die Wiederentdeckung, die Förderung und die Weiterentwicklung der Produktvielfalt und der Biodiversität der essbaren Ressourcen im Alpenraum sicher gestellt werden.

- Wiederentdeckung, Förderung und Weiterentwicklung der Produktvielfalt und der Biodiversität sämtlicher essbaren Ressourcen des Alpenraums.
- Vielfältiges Kursangebot, Vorträge, Führungen, Degustationen, Kräuterwanderungen und weitere, sich ständig entwickelnde Angebote.
- Organisation von Seminaren und Kongressen rund um das Kulinarische Erbe der Alpen.

- Entwicklung, Koordination und Vermarktung von eigenen Lernmodulen und auftragsbezogenen Inhalten für Partner, Verbände und Firmen.
- Vermittlung sensorischer Geschmackserlebnisse alpiner Produkte.
- Vermittlung von Dozierenden, Fachspezialisten und Referenten.
- Vermietung moderner Seminar und Workshopinfrastruktur.

1.2.2 Beratung und Projekte

Mittels Beratungs- und Projektaufträgen werden die Erarbeitung der Grundlagen und deren Weiterentwicklung sicher gestellt, welche das Profil und die Marktfähigkeit der regionalen Produkte unserer Auftraggeber stärken sollen:

- Förderung der Vernetzung der Akteure innerhalb der Wertschöpfungskette der Gastronomie, der Hotellerie und der Tourismusorganisationen.
- Fokussierung auf die regionale Zusammenarbeit und Unterstützung eines nachhaltigen, ressourcenschonenden und fairen Handels.
- Vermittlung der Vorteile, Methoden und Techniken einer umwelt- und klimaschonenden, ökologisch und regional orientierten Landwirtschaft und ihrer Produkte.
- Hervorhebung der Qualität und der grossen Vielfalt der essbaren Ressourcen die im Alpenraum vorhanden sind (z.B. Wald).
- Leitung eigener Projekte mit öffentlicher und privater Finanzierung im Rahmen des Stiftungszwecks.
- Aufarbeitung der Ernährungsgeschichte, Inventarisierung der Biodiversität und Produktvielfalt als Grundlagen für innovative Weiterentwicklungen zur Stärkung und Profilierung der gesamten kulinarischen Wertschöpfungskette.

1.2.3 Events

Das CULINARIUM ALPNUM bietet eine Tagungsinfrastruktur mit Seminar- und Banketträumen, Räumlichkeiten für grössere Events und Seminare, Restaurant und Gästezimmern.

- Klostersaal mit Gartenzimmer (170m²)
- 8 Seminar- und Banketträume (307 m²)
- Kreuzgang und zwei Innenhöfe (zum Verweilen und Feiern)
- Modernste Kursküche (ausgestattet mit 3 Kochinseln inkl. Backöfen/Steamer, Abwaschbecken, Glaskeramik Kochfeldern). Zusätzlich 3 freistehende Backöfen/Steamer.
- Alpsbrinkkeller (für Degustationen)
- Essbare Landschaft (zum Verweilen und Führungen)

1.2.4 Gastronomie

In der Gastronomie des CULINARIUM ALPINUM steht die regionale Glaubwürdigkeit im Vordergrund. Es wird vorwiegend mit authentischen und unverfälschten regionalen Produkten aus der Innerschweiz gearbeitet, vorzugsweise mit Produkten aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Zubereitung ist aromaschonend, authentisch und erfüllt die aktuellen Auflagen einer gesunden Ernährung:

- Restaurant mit 70 Innenplätzen und 50 Aussenplätzen
- Werkstatt (zum Feiern oder Arbeiten)
- Klostersaal mit bis zu 100 Plätzen mit dazu gehörendem Gartenzimmer
- Innenhöfe (55m²) und (107m²)

1.2.5 Herberge

Das CULINARIUM ALPINUM verfügt über zeitgemäss renovierte Herbergszimmer, alle mit Blick auf das Buochserhorn und Alpenpanorama. Mit ihrer modernen Schlichtheit erfüllen die Zimmer sämtliche Bedürfnisse der Gäste.

- 14 geräumige Doppelzimmer
- Eigenes Badezimmer mit Dusche
- Boxspringbetten
- Holzfussboden



1.2.6 Alpsbrinzkeller

Im CULINARIUM ALPINUM hat der Alpsbrinz seine Heimat gefunden.

Der alte Gewölbekeller aus dem Jahre 1684 beherbergt die bis zu sechs Jahre gereiften Käselaibe mit einem Gewicht von 45kg aller 8 Alpsbrinzproduzenten rund um Nid- und Obwalden.

- Natursteingewölbe mit Lagerung von bis zu 50 Alpsbrinz Käselaiben
- Besichtigungsort
- Degustationslokalität
- Verbindung zum Klosterladen
- Historisches Zeitzeugnis



1.2.7 Essbare Landschaft

In Zusammenarbeit mit den Partnern ProSpecieRara und Fructus ist im Klostergarten eine Essbare Landschaft mit rund 250 Sorten bzw. 600 Pflanzen entstanden. Der Garten besteht aus verschiedensten Obst- und Beerensorten, Nutzsträuchern, Blumen und Kräutern und zeigt die Philosophie des Klostergartens. Auch «Exoten» dürfen nicht fehlen. Denn auch dieser Aspekt ist historisch, seit jeher haben die Klöster «exotische» Pflanzen gezogen, die dann im Laufe der Zeit zum kulturellen Erbe wurden. Sonst hätten wir weder Aprikosen, Kirschen noch Pfirsiche, ja nicht einmal Äpfel und Birnen. Die Essbare Landschaft lädt die Besucher ein, die Vielfalt der Pflanzen mit all ihren Sinnen zu erleben.

Zusammen mit Partnern werden Kurse angeboten, welche sich an Gartenprofis, Hobbygärtner, Schrebergartenliebhaber und Köche richten.

- Anschauungs- und Genussort, Treffpunkt
- Nachhaltigkeit und Biodiversität
- Seltene, vergessene oder verdrängte Pflanzensorten
- Einzigartige alpine Spalier-Birnensammlung
- Kaum bekannte Früchtesorten
- Grosse Vielfalt von Heil- und Küchenkräutern
- Neue Sorten wie Ölweide, Nankingkirsche und Indianer Banane



2. ORGANISATION

2.1. Team

Um die Ziele und Leistungen des CULINARIUM ALPINUM zu erbringen, wurde ein starkes und kompetentes Team engagiert. Dieses steht unter der Leitung von Horst Lichter, Geschäftsführer der Stiftung KEDA. Er arbeitet eng mit Peter Durrer, Eigentümer der Gastgeber Team Peter Durrer AG, Mieterin des Gastronomie- und Herbergbetriebes, zusammen. Gemeinsam entwickeln und bearbeiten sie die Themen, die im CULINARIUM ALPINUM seitens der Stiftung in Kursen und Bildungsangeboten und seitens des Gastgebers auf den Tellern gastronomisch vermittelt werden.

Das Team wird entsprechend dem Geschäftsgang auf- und ausgebaut. Das CULINARIUM ALPINUM ermöglicht branchenübliche Löhne und möchte ein attraktiver Arbeitgeber sein.



Peter Durrer, Gastgeber CULINARIUM ALPINUM



Andres Lietha, Geschäftsführer Stiftung KEDA

2.2. Stiftungsrat

Der Stiftungsrat der KEDA besteht aus Persönlichkeiten, die sich für den Zweck der KEDA engagieren. Dazu gehören:

Tis Prager, Prager Dreifuss AG, Rechtsanwälte, Zürich, Präsident

Clemens Rüttimann, CEO Biotta AG, Tägerwilen Thurgau

Hanna Rychener Kistler, Gründerin und VRP der Höheren Fachschule für Tourismus IST AG, Zürich/Lausanne

Beatrice Richard, ehemalige Gemeindepräsidentin von Stans und Geschäftsfrau, Nidwalden

Prof. Dipl.-Ing. Michael Kleinert, Leiter Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW, Wädenswil

2.3. Beirat

Der Beirat unterstützt das CULINARIUM ALPINUM in der Aufbauphase. Er setzt sich aus Vertretern verschiedener potentieller Partner und Organisationen zusammen, die auf nationaler und internationaler Ebene eng mit der Idee des CULINARIUM ALPINUM verbunden sind. Mit ihrem Wissens und Netzwerk geben sie wesentliche Impulse für den Aufbau des CULINARIUM ALPINUM. Die Geschäftsleitung und der Stiftungsrat der Stiftung KEDA können auf dieses Expertengremium zurückgreifen.

Zum Beirat gehören:

Lukas Kilcher, Direktor AGRIDEA, Bern/BE

Wendel Odermatt, Vorstandsmitglied Bio Suisse, Wolfenschiessen/NW

Andreas Züllig, Präsident Hotellerie Suisse, Lenzerheide/GR

Partrich Honauer, Gastro- und Detailhandelsunternehmer, Bachs/ZH

Thomas Bratschi, ZHAW – Dep. Life Science and Facility Management, Wädenswil/ZH



2.4. Partner

Das CULINARIUM ALPINUM baut starke Partnerschaften auf und entwickelt eigenständig sowie in Zusammenarbeit mit Partnern, Schulungs-, Bildungs-, Beratungs- und Projektmodule, mit denen die strategischen Ziele erreicht werden können. Mit folgenden Organisationen bestehen bereits heute enge Kooperationen:



Schweizerische Stiftung
für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt
von Pflanzen und Tieren

ProSpecieRara
Schweizerische Stiftung für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren,
4052 Basel

www.prospecierara.ch



Hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association, 3001 Bern

www.hotelleriesuisse.ch



Schweizerischer Demeter-Verband

4600 Olten

www.demeter.ch/demeter-verband



skv - Schweizer Kochverband

6002 Luzern

www.hotelgastrounion.ch/de/skv



Biobauern Ob- und Nidwalden

6388 Grafenort

www.bio-suisse.ch



Slow Food Schweiz

8045 Zürich

www.slowfood.ch



Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL)

5070 Frick

www.fibl.org



Rlichemont

KOMPETENZZENTRUM Bäckerei Konditorei Confiserie
6006 Luzern

www.rlichemont.online



Hotelfachschule Thun

3602 Thun

www.hfthun.ch

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

GastroSuisse
8046 Zürich
www.gastrosuisse.ch



Fructus
8820 Wädenswil
www.fructus.ch

**NIDWALDEN
TOURISMUS**

Nidwalden Tourismus
6370 Stans
www.nidwalden.com



DasPure AG, Patrick Marxer
8620 Wetzikon
<https://www.daspure.ch>



Sbrinz AOP
6210 Sursee
www.sbrinz.ch



Big Green Egg Head, grösster Händler der Schweiz
8006 Zürich
www.biggreenegghead.ch

atVERLAG

AT Verlag AG
5000 Aarau
www.at-verlag.ch

Die gemeinnützige Stiftung KEDA konnte ab 1. Juli 2020 das renovierte Kloster zu sehr fairen Bedingungen bis 2045 mieten und hat während 20 Jahren ein Kaufsrecht des Klosters zu den Selbstkosten der Vermieterin.

3. OPERATIVE ZIELE UND AUFBAUPHASE

3.1. Operative Ziele und Massnahmen der Aufbauphase bis 2026

Um das führende internationale Kompetenzzentrum des Kulinarischen Erbes der Alpen zu werden, fokussiert sich die Stiftung KEDA vorerst auf Folgendes.

- Sensibilisierung der KonsumentInnen und des Lebensmittelhandels für Regionalprodukte mit Kommunikation (Medienarbeit, Events, Messen) und Kursen.
- Wissensförderung dank breit gefächterem Angebot, mit dem Ziel, die optimale Positionierung des CULINARIUM ALPINUM zu festigen.
- Förderung von Pilotprojekten und Plattformen, um innerhalb des Tourismus, der Landwirtschaftsbetriebe und Partner entlang der Wertschöpfungskette deren Marktpotential mit Regionalprodukten erfolgreich zu erschliessen.
- Umsetzung der Zielsetzungen der Stiftung in die Praxis mittels genussvollem Angebot der Gastronomie für die Besucher.
- Vermittlung von Erlebnissen des Kulinarischen Erbes der Alpen in Kooperation mit dem Gastronomiebetrieb an Teilnehmer von Seminaren, welche von Drittfirmen durchgeführt werden.
- Erarbeitung der ersten Schulungs-, Bildungs-, Beratungs- und Projektmodule mit Partnern.
- Vermarktung der attraktiven Tagungs- und Schulungsräume bereichert mit Angeboten kulinarischer Spezialitäten des Alpenraums.
- Nutzung der Kursküche mit Angeboten des Gastronomieunternehmens für Gemeinschaftserlebnisse bei Seminaren und Tagungen.
- Weiterentwicklung der Essbaren Landschaft inkl. Lehrgang und Führungsanleitungen mittels QR-Code.
- Start des Beratungsprojekts für Landwirte des Kantons Nidwalden bezüglich Absatzförderung ihrer Produkte und des wirtschaftlichen Gemüseanbaus.
- Entwicklung zielgruppengerechter Kurse in Zusammenarbeit mit den lokalen Schulen für Kinder und Jugendliche, die fest in den Lehrplan integriert werden.
- Dokumentation der Regionalprodukte aus dem Alpenraum zur historischen Sicherung dieser Schätze.
- Innovative Entwicklung neuer kulinarischer Spezialitäten des Alpenraums.

