

KEDA Geschäftsbericht 2024

CULINARIUM ALPINUM
Kompetenzzentrum für das
Kulinarische Erbe der Alpen



2024

Ein Jahr der Erfolge und des Aufbruchs

Das Jahr 2024 war für die Stiftung KEDA – Kulinarisches Erbe der Alpen – ein Jahr voller Errungenschaften und positiver Entwicklungen. Wir haben bedeutende Meilensteine erreicht und unsere Position als Kompetenzzentrum für alpine Kulinarik weiter gefestigt.

Ein Höhepunkt des Jahres war zweifellos der Grossanlass Alp'24, der mit seinem internationalen Forum, Wettbewerb und Markt für alpine Produkte grosse Resonanz fand. Mit über 2500 Besucherinnen und Besuchern und 337 präsentierten Produkten aus 5 Alpenländern setzte die Veranstaltung neue Massstäbe für die Förderung und Wertschätzung alpiner Spezialitäten.

Neben der bestehenden Essbaren Landschaft im Kloster konnten wir erstmals das Konzept der Essbaren Landschaft ausserhalb unseres Standorts in Oberdorf/NW in einem kleineren Rahmen duplizieren. Dies markierte einen wichtigen Schritt in der Umsetzung unserer Vision. Das Projekt der Essbaren Landschaft verbindet auf innovative Weise Bildung, Nachhaltigkeit und kulinarisches Erbe.

Mit der neu geschaffenen Position für Daten- und Wissensmanagement haben wir die Weichen für die systematische Erfassung und Verfügbarmachung des wertvollen Wissens über alpine Kulinarik gestellt.



Der ALP'24 Excellence Price in der Kategorie A (Milchprodukte) ging an Pirmin Dörig und seine Familie von der Käserei Bürg in Buochs für ihren Sbrinz AOP.

Der Wechsel in der Geschäftsführung von Horst Lichtner, der in den wohlverdienten Ruhestand ging, zu Andres Lietha verlief reibungslos und brachte neue Impulse für unsere Organisation.

Mit Blick auf die Zukunft sind wir bestens aufgestellt. Unser verstärktes Team ist hochmotiviert, die gesteckten Ziele zu erreichen. Der Stiftungsrat steht geschlossen hinter unserer Strategie, welche auf die Bewahrung von Traditionen, das Erleben von Genuss und die nachhaltige Gestaltung der Zukunft ausgerichtet ist.

Für 2025 und darüber hinaus sind die Segel gesetzt. Wir werden uns darauf konzentrieren, unsere Vision weiter umzusetzen und das CULINARIUM ALPINUM als zentralen Ort für das kulinarische Erbe der Alpen zu etablieren.

Unser herzlicher Dank gilt dem gesamten Team unserer Stiftung wie auch der Gastronomie, welche mit grosser Konstanz vielfältige kulinarische Leckerbissen auf die Karte zaubert und die Gäste begeistert. Ein herzliches Dankeschön geht auch an unsere Stiftungsgeber sowie an unseren Vermieter, die Firma Senn, eine Nachhaltigkeitspionierin. Ihre grosszügige Unterstützung und ihre Leidenschaft für unser Projekt sind der Schlüssel zu unserem Erfolg.

Tis Prager

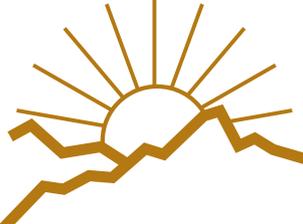
Tis Prager
Präsident des Stiftungsrates

A. Lietha

Andres Lietha
Geschäftsführer



Vielen Dank an die beiden Teams des CULINARIUM ALPINUM: Gastgeber team Peter Durrer AG und Stiftung KEDA.



ALP'24

INTERNATIONAL
ALPINE FOOD CONTEST
& MARKET

Ein Erfolg für die alpine Kulinarik

Mit dem ersten internationalen Markt und Wettbewerb für regionale Produkte aus den Alpen, ALP'24, wurde ein Meilenstein für die Förderung und Wertschätzung alpiner Spezialitäten gesetzt. Der vielseitige Anlass im CULINARIUM ALPINUM zog über 2500 Besucherinnen und Besucher an und bot eine Plattform für Produzenten, Konsumenten und Experten aus fünf Alpenländern. Der Erfolg dieses Premierenanlasses unterstreicht das wachsende Interesse an regionalen Produkten und deren Potenzial als Kultur- und Wirtschaftsgut.

Der Wettbewerb: Vielfalt und Exzellenz

Insgesamt 337 Produkte von mehr als 100 Produzentinnen und Produzenten aus den Alpenländern Schweiz, Frankreich, Italien, Österreich und Slowenien wurden im Wettbewerb präsentiert. Eine Fachjury zeichnete 95 herausragende Produkte mit Gold-, Silber- und Bronzemedailles in 5 Kategorien aus. Aus den Produkten mit einer Goldmedaille wurde zudem der begehrte «Excellence»-Preis pro Kategorie verliehen. Die Titel der «Best Producer» wurden an Produzenten verliehen, die in ihrer Kategorie die höchste Durchschnittsnote erzielten. Die Gewinner repräsentieren die Exzellenz der alpinen Produkte und unterstreichen die Bedeutung von Qualität und Tradition.

Genussvoller Markt:

Alpine Vielfalt und begeistertes Publikum

An 48 Marktständen im historischen Ambiente des ehemaligen Kapuzinerklosters boten Produzentinnen und Produzenten aus allen Alpenländern ihre Spezialitäten an. Das Publikum erlebte in der ersten Ausführung eine kleine, aber beeindruckende internationale Vielfalt – von traditionellen Käsesorten wie dem Ennstaler Steirerkas aus Österreich bis hin zur Butéga Valtellina, die verschiedene italienische Produzenten repräsen-



Tis Prager, KEDA-Stiftungsratspräsident, anlässlich der Medaillenverleihung.



Marie Pfammatter mit dem «Excellence»-Preisträger Peter Nischler, Produzent des roten Basilikumsirups vom Ausser Bruggnhof in Schnals/IT.



Die besten Produzenten in der Kategorie A, Milchprodukte: Jacqueline und Fabio Taddei von der Azienda Agricola aus Ponto Valentino/TI.

Excellence Price

Kat. A: Milchprodukte

Sbrinz AOP, Käserei Bürg GmbH, Buochs, Schweiz

Kat. B: Bäckerei-, Konditorei- und Confiturerieprodukte

Panettone traditionell, Bäckerei-Konditorei-Café Weber AG, Davos, Schweiz

Kat. C: Fleisch- und Fischprodukte

Prosciutto crudo, Macelleria Scalino SA, Li Curt/GR, Schweiz

Kat. D: Obst, Gemüse, Honig sowie Öle, Essig und nicht alkoholische Getränke

Roter Basilikumsirup, Ausser Brugg Hof, Schnals, Italien

Kat. E: Alkoholische Getränke (exklusive Wein)

T.A.B. – Terre à Boire, Distillerie L'eau Folle, Moutiers, Frankreich

Best Producers

Kat. A: Milchprodukte

Fabio Taddei, Ponto Valentino/TI, Schweiz

Kat. B: Bäckerei-, Konditorei- und Confiturerieprodukte

Chnusper-Becke AG, Antoine Boillat, Schönried/BE, Schweiz

Kat. C: Fleisch- und Fischprodukte

Boucherie du Rawyl – Le Montagnard, Pascal Gerber, Granges/VS, Schweiz

Kat. D: Obst, Gemüse, Honig sowie Öle, Essig und nicht alkoholische Getränke

Beerenhof, Irene Burger, Niederdorf, Italien

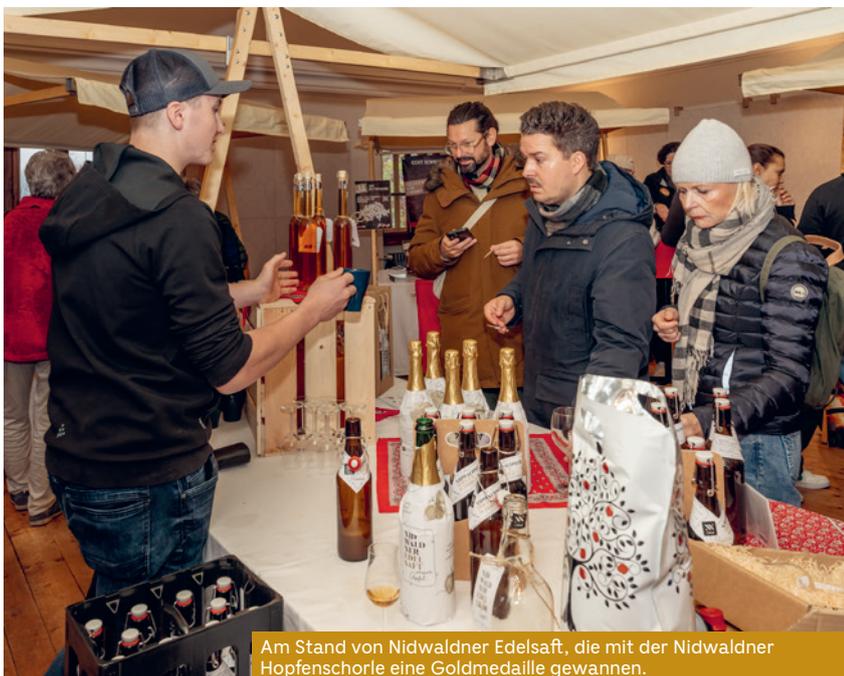
Kat. E: Alkoholische Getränke (exklusive Wein)

Distillerie L'eau Folle, Rudy Blanc, Moutiers, Frankreich

Zur Übersicht aller Gewinnerinnen und Gewinner:



Alle Goldmedaillengewinnerinnen und -gewinner aus Nidwalden mit Regierungsrat Joe Christen.



Am Stand von Nidwaldner Edelsaft, die mit der Nidwaldner Hopfenschorle eine Goldmedaille gewannen.



Anita Z'Rotz vom Hof Murmatt in Ennetmoos.

tierten, wovon vier mit Medaillen ausgezeichnet wurden. Die Schweizer Alpen waren mit einer breiten Palette an Produkten aus dem Wallis, der Zentralschweiz, dem Tessin und Graubünden ebenfalls umfassend vertreten.

Forum ALP'24: Impulse für Nachhaltigkeit und Entwicklung

Als Auftakt von ALP'24 fand am 8. November 2024 unter der Leitung von Lukas Kilcher, Direktor AGRIDEA und Beirat des CULINARIUM ALPINUM, das erste internationale Forum ALP'24 statt, das sich den Themen Kulinarik und nachhaltige Entwicklung in den Alpen widmete. Mehr als 100 Fachleute aus Landwirtschaft, Gastronomie, Tourismus und Regionalentwicklung nahmen an diesem Dialog teil.

Das Forum adressierte vier zentrale Fragen

1. Wie kann das immaterielle Kulturerbe der Alpen erhalten und gefördert werden?
2. Welche wirtschaftlichen Chancen bieten alpine Produkte?
3. Wie kann ein nachhaltiger Umgang mit der Natur und dem Klima gewährleistet werden?
4. Wie können alpine Gemeinschaften gestärkt werden?

Nach der Begrüssung durch Andres Lietha, KEDA-Geschäftsführer, und Landwirtschafts- und Umweltdirektor Joe Christen boten Referate und Workshops praxisnahe Einblicke und Best Practices. Beispielsweise zeigte Lisa Landert vom Bundesamt für Landwirtschaft anhand des Val Müstair auf, wie Projekte zur regionalen Entwicklung (PRE) die Wertschöpfung in der Landwirtschaft und auch im Tourismus fördern. Ulrich Veith, Gastgeber des Hotels Chalavaina in Müstair, hob dabei die Bedeutung der Regionalprodukte in der lokalen Gastronomie hervor. Martina Ortner von der Landwirtschaftskammer Österreich betonte die Bedeutung von Gemeinschaftsmarken zur Stärkung regionaler Produzenten. Anita Z'Rotz vom Hof Murmatt in Ennetmoos illustrierte, wie Vertragslandwirtschaft und direkte Zusammenarbeit mit der Gastronomie die Vermarktung alpiner Bioprodukte fördern.

Erhaltung des alpinen Esskulturerbes

Ein Highlight des Forums war die Präsentation zur Kandidatur für die Eintragung eines multinationalen Programms zur Erhaltung des alpinen Esskulturerbes in das UNESCO-Register Guter Praxisbeispiele der Erhaltung Immateriellen Kulturerbes. Cassiano Luminati, Direktor des Polo Poschiavo, und Valentina Zingari, Vermittlerin des UNESCO-Übereinkommens zur Erhaltung des immateriellen Kulturerbes, hoben hervor, wie wichtig die Bewahrung dieser Traditionen für Produzenten und die regionale Entwicklung im Alpenraum ist.

Erfolgreicher Auftakt und Ausblick auf ALP'26

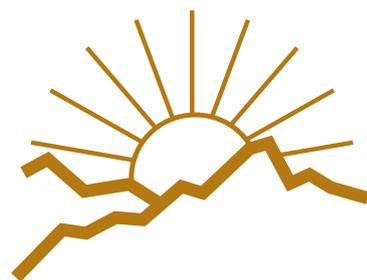
Die positive Resonanz auf ALP'24 bestätigte die Bedeutung alpiner Produkte als Motor für Kultur und Wirtschaft. Es gelang uns, mit ALP'24 alpine Kulinarik weiter ins Zentrum zu rücken und sowohl Produzenten als auch Konsumenten langfristig zu inspirieren.

Mit über 2500 Besucherinnen und Besuchern, einem regen Austausch unter Fachleuten und einer Vielzahl prämiierter Produkte hat ALP'24 bewiesen, dass alpine Spezialitäten einen zentralen Platz in der regionalen und internationalen Kulinarik verdienen. Die Veranstalter, Teilnehmer und das Publikum blicken zufrieden und optimistisch auf eine vielversprechende Zukunft für die alpine Kulinarik. So freuen wir uns schon heute, diesen Anlass im Jahr 2026 vom 6. bis 8. November 2026 weiterzuführen.

Ein grosses Dankeschön geht an folgende Organisationen für ihre Unterstützung

Fondation Rurale Interjurassienne (FRI)
 Bundesamt für Landwirtschaft (BLW)
 Amt für Kultur (BAK)
 Neue Regionalpolitik NRP Nidwalden
 Gemeinde Stans

alp24.ch

ALP'26

INTERNATIONAL
 ALPINE FOOD CONTEST
 & MARKET

6.–8. November 2026



Begrüßung durch Regierungsrat Joe Christen anlässlich des Forums ALP'24.



Terreni alla Maggia SA gewann Gold für den Aceto di Yuzu, Silber für die Ravioli al brasato und Bronze für die Grissini Corvini.



Am Stand der Meier-beck AG konnte u. a. das mit der Silbermedaille ausgezeichnete «Müesli Hausgemacht – Bio Suisse» degustiert werden.



Res Gut von der Alp Chieneren gewann mit seinem Arvi Alpkäse eine Silbermedaille und verwöhnte die Marktbesuchenden u. a. mit Bratkäse.

Erfolgreiche Entwicklung

Nach viereinhalb Jahren konnte der Umsatz auch im vergangenen Jahr weiter gesteigert werden. Hauptgrund hierfür sind die gestiegenen Logiernächte. Die Jahresbelegung im Hotel betrug 2024 gute 60%, was einer Steigerung von 4% entspricht. Unser Ziel bleibt jedoch eine Jahresauslastung von 70%, da dies den Gesamtumsatz des Hauses positiv beeinflussen würde.

Herausforderungen und Chancen im Winter

Grundsätzlich sind wir mit dem vergangenen Jahr zufrieden, herausfordernd waren jedoch die drei Wintermonate Januar, Februar und März. In dieser Zeit führten wir im letzten Geschäftsjahr Eigenveranstaltungen durch, wie etwa unsere Sagenanlässe, Vortragsreihen oder unsere Winterkochkurse. Die Anlässe, die bereits auf grosses Interesse gestossen sind, finden im neuen Geschäftsjahr eine Fortsetzung und werden weiter ausgebaut. So haben wir die Winterkochkurse gezielt angepasst. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden auch im neuen Geschäftsjahr von unserer Köchin Ursula Christen mit ihrem Fachwissen und ihrer Kreativität inspiriert.

Erfolgreiche Zusammenarbeit

Die Kooperation mit MANU Touristik, die 2024 begann, hat sich im letzten Sommer sehr gut entwickelt. Unter dem Motto «Erleben und geniessen» bucht der Gast bei MANU Touristik nicht nur ein Hotel, sondern eine komplette Urlaubsreise mit einem umfangreichen Leistungspaket. In acht Bergregionen der Schweiz können die Gäste Erlebnisferien geniessen, darunter bei uns im CULINARIUM ALPINUM inkl. Tell-Pass. Unser Fokus liegt darauf, dieses Angebot auch für den Winter attraktiv zu gestalten und die Zusammenarbeit weiter auszubauen.

Personal und Ausbildung

2024 war personell ein stabiles Jahr. Besonders stolz sind wir auf den zweiten erfolgreichen Lehrabschluss im CULINARIUM ALPINUM. Wir gratulieren unserer Köchin Nuria Krähenbühl herzlich und wünschen ihr für die Zukunft viel Erfolg.

Vielseitige Veranstaltungen im ganzen Haus

Grossveranstaltungen prägten das Jahr. Da solche Veranstaltungen eine längere Vorlaufzeit brauchen, freut es uns, dass wir immer mehr solche Buchungen entgegennehmen dürfen. Im letzten September fand erstmals die Spezialistenmesse Authentica statt. Diese steht für engagierte Kleinproduzenten, die ihre Produkte von hoher Qualität in einmaliger Atmosphäre anbieten. So wurden hochwertige und einzigartige Produkte im ganzen Kloster angeboten. Sehr gern begrüssen wir die Ausstellenden von Authentica auch im kommenden Jahr wieder.

Ein weiterer Höhepunkt war natürlich ALP'24. Während drei Tagen waren Produzentinnen und Produzenten aus dem ganzen Alpenraum bei uns zu Gast. Das Forum in der Kirche fand grosses Interesse und der Markt im ganzen Kloster zog über 2500 Besucherinnen und Besucher an. Für uns war dieser Anlass sowohl ein grosser Publikumsmagnet als auch ein Anlass, bei dem alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von der Gastro und der KEDA Hand in Hand gearbeitet haben und ALP'24 so zu einem grossen Erfolg werden liessen. Die Vorfreude auf ALP'26 ist jetzt schon gross.



Seminare und Marketing

Das Seminargeschäft bleibt eine stabile Stütze unseres Betriebs. Wir freuen uns besonders über die wachsende Zahl an Stammgästen. Gemeinsam mit der Stiftung KEDA haben wir durch gezielte Marketingaktivitäten, darunter ein PR-Mandat zur Steigerung der Bekanntheit, grosse Fortschritte erzielt. Viele Medienvertreter konnten unser Konzept erleben und unsere Begeisterung mit ihrer Zielgruppe teilen.

Ausblick und neue Angebote

Für 2025 sind wir optimistisch, insbesondere für die Hauptsaison von Juni bis September, die bereits gut gebucht ist. Ein besonderes Highlight ist die erweiterte Nutzung des Inneren Chors im Kloster. Dank akustischer Verbesserungsmaßnahmen können wir unser Veranstaltungsangebot in diesem Bereich für grössere Gruppen erweitern sowie den Raum als Schlechtwettervariante anbieten.

Die gute Zusammenarbeit mit den Stanser Musiktage findet auch 2025 ihre Fortsetzung. So werden erneut Konzerte sowohl in der Kirche als auch im Klostersaal stattfinden. Erstmals findet im April 2025 zum gleichnamigen Buch von Pirmin Loetscher und Albi Christen das Achtsamkeitsretreat «Achte auf dich» bei uns statt.

Im Sommer 2025 dürfen wir drei neue Lernende in den Bereichen Koch/EFZ, Restaurantfachfrau/EFZ und Hotelkommunikationsfachfrau/EFZ bei uns willkommen heissen.

Danke

Ein herzliches Dankeschön gilt unseren engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die tagtäglich das Wohl unserer Gäste in den Mittelpunkt stellen. Ebenso danken wir unseren treuen Gästen sowie der Stiftung KEDA für die partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Gastgeber-Team Peter Durrer AG

Peter Durrer

Alle öffentlichen Anlässe im
CULINARIUM ALPINUM 2025 finden Sie auf unserer Website: culinarium-alpinum.ch



Unser Wissen weitergeben

Mit den Didaktikboxen bereit für Lehrerfortbildung

Gemäss unserem Leitmotiv «Tradition bewahren, Genuss erleben, Zukunft nachhaltig gestalten» spielt der Wissenstransfer eine wichtige Rolle in unserer Arbeit. Deshalb haben wir im Jahr 2024 ein umfassendes Weiterbildungsangebot für Lehrpersonen und Naturpädagoginnen und -pädagogen entwickelt, das auf unserer Essbaren Landschaft basiert und ab 2025 angeboten wird.

Mit grossem Engagement hat Scarlett Dubois, unsere Wissensvermittlerin, eine lehrreiche Entdeckungsreise gestaltet. Diese führt durch acht thematische Stationen, die Lehrpersonen und Naturpädagoginnen und -pädagogen inspirieren und ihnen wertvolle Inhalte vermitteln.

Folgende Themen werden an den Stationen vertieft: Veredelung; Zukunft gestalten; Anbaumethoden; Insektenhotel; Aromen; Klostergelände; Pflanzenreiche und Biodiversität. Ziel ist es, den Teilnehmenden die Themen mithilfe von zwei identischen didaktischen Boxen und den dazugehörigen Didaktiktafeln mit unterstützenden Materialien näherzubringen. Die Didaktikboxen wurden in Zusammenarbeit mit der Firma kiknet AG sorgfältig nach den Vorgaben des Lehrplans 21 und den Prinzipien der Bildung für Nachhaltige Entwicklung/BNE entwickelt und sind auf die Bedürfnisse der vorgegebenen Zyklen 2 und 3 ausgerichtet.

Ab 2025 werden die Themen von qualifizierten Fachpersonen theoretisch vermittelt und praktisch vertieft. Der handlungsorientierte Ansatz ermöglicht es den Lehrpersonen, das Wissen gezielt an ihre Schülerinnen und Schüler weiterzugeben. Durch übergeordnete Fragestellungen und Kompetenzorientierung verbindet dieses Angebot auf einzigartige Weise den Unterricht im Freien mit Theorie und Praxis.

Nach Absolvierung des ersten Moduls (Modul 1) wird den Lehrpersonen ein selbstständiger Besuch mit ihren Schulklassen ermöglicht. Der Zugangscode zu den Didaktikboxen macht den Aufenthalt noch spannender und unterstützt die eigenständige Arbeit der Klassen.

Dieses Projekt ist ein wichtiger Schritt, um nachhaltiges Wissen zu fördern, und unterstreicht unser Engagement für die Verbindung von Tradition, Genuss und einer zukunftsorientierten Bildungslandschaft.

Scarlett Dubois liebt es, ihr Wissen weiterzugeben.



Raumklang trifft Kunst

Ein Kunstwerk zur Akustikverbesserung

Der Innere Chor gehörte zum Privatbereich der Kapuzinerbrüder und diente ihnen als Gebetsraum. Dieser hintere Teil der Kirche besticht durch seine lichte Höhe. Damit der Raum auch mit seiner hervorragenden Akustik punkten kann, hat unsere Klostervermieterin, die Firma Senn, den Schweizer Künstler Beat Zoderer mit einem Wandobjekt und einer Deckeninstallation beauftragt.

Der vielfach ausgezeichnete Zoderer schuf zwei wunderbare Werke, die neben dem künstlerischen auch den akustischen Aspekt positiv unterstützen.

Das Wandobjekt nimmt Bezug auf die Kirchenfenster und bringt die Farben der Natur in den Raum, die Deckeninstallation erinnert an das Herbstlaub der Essbaren Landschaft.

Der 90m² grosse Innere Chor bietet je nach Bestuhlung Platz für bis zu 100 Personen. Er eignet sich hervorragend für Vorträge, Versammlungen, Lesungen oder Hochzeiten.

Wir danken der Firma Senn AG für die grosszügige Unterstützung und Beat Zoderer für seine beeindruckende Kreativität.



Ein Blick in die Medien



GAULTMILLAU | BIO CUISINE Culinarium, Eingemachtes & die «Kohl Phase»

Bio-Gemüse auch im Winter – dank Haltbarmachung: Das Culinarium Alpinum Stans (14 Punkte) zeigt, wie's geht.



Himmische 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

Frühstest
Das Können der
Klosterlichen
Früchte und
Erzeugnisse
erdstetlich
erwünscht

Text: Claudia Salzmann



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



DER GESCHMACK DER ALPEN

Das Culinarium Alpinum in Stans (NW) ist ein ehemaliges Kapuzinerkloster, das heute ein Kompetenzzentrum für alpine Regionalkulinarik beherbergt. Zwischen Restaurant und essbarer Landschaft erkunden wir einen Ort, der sich von Vergangenen inspirieren lässt, um eine nachhaltige Zukunft zu gestalten.

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».





Obwalden/Nidwalden

Einheimische Produkte überzeugen Jury



Zahlreiche Produzentinnen und Produzenten aus Ob- und Nidwalden sorgten am internationalen Wettbewerb Alp'24 in Stans für Top-Resultate. Regierungsrat Joe Christen (links) gratulierte den stolzen Goldmedaillen-Gewinnern (von links): Pirmin Dörig (Käserei Bürg), Ornella Piazza und David Zurfluh (Culinarium Alpinum), Carla und Peter Zumbühl (Häsigs), Regina Gut (Gut's Genuss) und Paul Odermatt (Nidwaldner Edelsaft).

Bild: Oliver Bockstanz

Um am Wettbewerb Alp'24 teilnehmen zu können, müssen bei den eingereichten verarbeiteten Produkten mindestens 80 Prozent der Rohstoffe aus...

sind es 100 Prozent. Bild: Alp'24

Welches Alpenland hat die besten Regionalprodukte?

10

Suisse / Régions

Vendredi 27 septembre 2024

Agri

FORUM ALP'24

Les produits régionaux, des moteurs de développement dans les Alpes

Les Alpes recèlent un immense trésor de produits régionaux et de traditions culinaires. Il est essentiel de vivre, de protéger et de préserver ces traditions tout en promouvant le développement durable.



vembre à Stans. Les principales questions du forum sont:

- Comment préserver, entretenir et faire connaître le patrimoine culturel immatériel des Alpes et ses traditions alimentaires?
- Quelles opportunités économiques pouvons-nous offrir dans la région alpine?
- Comment pouvons-nous contribuer à une gestion durable de la nature et du climat?

décernée à une région nommée. Avec le Cercle régional, le Secrétariat d'État à l'économie et l'Office fédéral de l'agriculture récompensent tous les deux ans une région. Cette année et à l'issue du Forum Alp'24, la récompense sera décernée à une région qui a réussi à mettre en relation la production locale avec la gastronomie et l'hôtellerie grâce aux produits du terroir.

Le thème central du premier Forum Alp'24 qui se déroulera le 8 novembre 2024 au Culinarium Alpinum...

UPGRADE FÜRS SILVESTERMENÜ

SCHWEIZER ILLUSTRIERTE

Diese Profi-Kochtricks machen ein normales Gericht zum Festessen

Stock mit Braten, Salat, Mailänderli – langweilige Klassiker unter den Festtagsgerichten? Nicht, wenn ihr die Tricks kennt, mit denen Köche ein alltägliches Rezept in etwas Besonderes verwandeln.



Peter Dürer ist Gastgeber und David Zurfluh Küchenchef im Culinarium Alpinum, dem Kompetenzzentrum für alpine Kulinarik in Nidwalden. DEHAM! GmbH - Timo Schwach Photography

Die besten Produkte des Alpenraums an einem Ort

Vom 8. bis 10. November findet im Culinarium Alpinum in Stans die Alp'24 statt, der erste Wettbewerb und Degustationsmarkt für regionale Produkte aus dem Alpenraum. Auch für Gastro-Profis eine grossartige Gelegenheit, Neues zu entdecken.

Erfolgreich tüfteln!

Ornella Piazza, Chef de Service, und Scarlett Dubois, Wissenssammlerin

Ornella Piazza, seit Juli 2020 arbeitest du als Chef de Service bei uns. Was gefällt dir besonders hier?

Die Rolle als Chef de Service stellte mich damals vor spannende Herausforderungen. Von Beginn an hat mich das Konzept des CULINARIUM ALPINUM begeistert. Besonders beeindruckt mich die Konsequenz und Leidenschaft, mit der es umgesetzt wird.

Zusammen mit David, unserem Küchenchef, hast du den «Sauren Stanser» kreiert, der die Goldmedaille am Wettbewerb ALP'24 gewonnen hat. Wie bist du auf die Idee gekommen?

Wir erhielten eine Lieferung von Verjus, einem grünen, säuerlichen Saft, der aus unreifen Weintrauben gewonnen wird. Auf der Suche nach neuen Ideen stellte David mir die Flasche mit der Aufgabe hin, einen alkoholfreien Hausapéro zu kreieren. Da wir noch einen Überschuss an Pfefferminzsirup hatten, entschied ich, diesen zu verwenden, um die Säure des Verjus abzurunden. Nach zahlreichen Experimenten und intensiven Degustationen durch David war das Rezept schliesslich perfektioniert: Der «Saure Stanser», eine erfrischende Kombination aus Verjus, Pfefferminzsirup und Mineralwasser, war geboren. Die Krönung war natürlich der Gewinn der Goldmedaille bei der ALP'24 – ein völlig unerwarteter Erfolg, der uns mit grosser Freude erfüllte und unser Engagement belohnte.

Scarlett Dubois, du bist seit Herbst 2020 bei der KEDA und hast bereits einige Produkte entwickelt. Mit was für einem Produkt möchtest du nach Möglichkeit bei ALP'26 mitmachen?

Von Anfang an hat mich die Essbare Landschaft mit ihren Exoten im Alpenraum in Verbindung mit dem kulinarischen Erbe der Alpen fasziniert. Das Produkt für den zweiten internationalen Wettbewerb alpiner Regionalprodukte ALP'26 ist ein «Tüftlergeheimnis». Ich verrate nur so viel, dass ich im Moment mit Hydrolaten experimentiere und unsere Essbare Landschaft in einem Duft einfangen möchte. Seien Sie also gespannt auf ALP'26!

Was treibt euch an?

OP: Das Team, die Wertschätzung und das Lob der Gäste über das Essen sowie die gute Zusammenarbeit mit der Küche gefallen mir ausserordentlich und motivieren mich immer wieder aufs Neue. Auch die Vielfalt der Anlässe bringt immer wieder Abwechslung in die Arbeit.

SD: Aktuell bin ich mit dem Weiterbildungsangebot für die Lehrpersonen (siehe Seite 10) beschäftigt und arbeite das Hintergrundwissen für die Wissensvermittlung des Kulinarischen Erbes der Alpen auf. Die Zusammenarbeit mit Corine Niederberger in unserem Wissensbüro lässt neue Wissenswelten und Flyer für die Monatsthemen entstehen. Ich habe den Begriff «Essbiografisches Gedächtnis» geprägt. Darunter verstehe ich, dass man Essen mit vergangenen schönen Erlebnissen verbindet. Ich blühe auf, wenn ich dazu Geschichten erzählen und erfahren darf.

Was schätzt ihr am CULINARIUM ALPINUM und an der KEDA?

SD: Ich schätze die wunderbare historische Landschaft und das Gebäude mit seinen Geschichten, dem grossartigen Team, der nun vierjährigen Essbaren Landschaft mit ihren Produkten und fühle mich geehrt, hier mein Wissen einbringen zu dürfen. Ich erlebe die Verbindung von früher zu heute und in die Zukunft. Wir reden nicht davon, wir leben es auf allen Ebenen vor.

Was würdet ihr gerne in der Essbaren Landschaft pflanzen?

OP: Ich würde gerne Zitronen pflanzen.

SD: Einen edlen Kastanienbaum, denn mich fasziniert die Verwendung von geröstetem Kastanienmehl.

Was wünscht ihr euch fürs CULINARIUM ALPINUM?

Beide: Dass wir weiterhin so erfolgreich tüfteln können und als Kompetenzzentrum mit dem kulinarischen Erbe der Alpen innovativ in die Zukunft gehen. Und dass alle Gäste, Besucherinnen und Besucher zufrieden sind und uns weiterempfehlen.



Scarlett Dubois (links) und Ornella Piazza stossen mit dem «Sauren Stanser» auf die nächste Tüftelei an.

Bericht Revisionsstelle



Tel. +41 41 618 05 50
www.bdo.ch
stans@bdo.ch

BDO AG
Obere Spichermatt 12
6371 Stans

Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision
an den Stiftungsrat der

Stiftung KEDA, Stans

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Stiftung KEDA für das am 31. Dezember 2024 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Stiftungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der bei der geprüften Einheit vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht dem schweizerischen Gesetz und der Stiftungsurkunde entspricht.

Stans, 2. April 2025

BDO AG

Alice Rieder

Zugelassene Revisionsexpertin

Livio Müller

Leitender Revisor
Zugelassener Revisionsexperte

Beilage
Jahresrechnung

BDO AG, mit Hauptsitz in Zürich, ist die unabhängige, rechtlich selbstständige Schweizer Mitgliedsfirma des internationalen BDO Netzwerkes.

Der vollständige Revisionsbericht inklusive testierter Jahresrechnung, bestehend aus Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang, ist hier einsehbar:



BILANZ

AKTIVEN	31.12.2024	Vorjahr
	CHF	CHF
Flüssige Mittel	251'691	769'958
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	28'103	3'592
Übrige kurzfristige Forderungen	42'204	29'998
Vorräte und nicht fakturierte Dienstleistungen	–	834
Aktive Rechnungsabgrenzungen	15'474	50'581
TOTAL UMLAUFVERMÖGEN	337'471	854'962
Finanzanlagen	200'695	200'292
Mobile Sachanlagen	22'502	50'001
Immobilien Sachanlagen	317'836	328'663
Immaterielle Werte	19'820	25'000
TOTAL ANLAGEVERMÖGEN	560'853	603'955
TOTAL AKTIVEN	898'325	1'458'917

PASSIVEN	31.12.2024	Vorjahr
	CHF	CHF
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	49'743	109'176
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	17'634	9'884
Übrige kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	100'000	100'000
Passive Rechnungsabgrenzungen	63'353	54'757
TOTAL KURZFRISTIGES FREMDKAPITAL	230'729	273'817
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	343'750	443'750
Übrige langfristige Verbindlichkeiten	–	400'000
Zweckgebundene Spenden	62'361	62'361
TOTAL LANGFRISTIGES FREMDKAPITAL	406'111	906'111
TOTAL FREMDKAPITAL	636'840	1'179'929
Stiftungskapital	250'000	250'000
Bilanzgewinn		
Gewinn- / Verlustvortrag	28'989	–14'659
Aufwands- / Ertragsüberschuss	–17'504	43'647
TOTAL EIGENKAPITAL	261'484	278'989
TOTAL PASSIVEN	898'325	1'458'917

ERFOLGSRECHNUNG

	2024	Vorjahr
	CHF	CHF
Erhaltene Zuwendungen	1'770'120	1'500'000
Erhaltene Subventionen	101'824	82'736
Ertrag aus Dienstleistungen	14'293	30'417
Verwendung zweckgebundene Spenden	–	4'121
Mietertrag	179'376	143'562
Übrige Erträge	29'540	33'062
TOTAL BETRIEBSERTRAG	2'095'153	1'793'898
VERWENDUNG VON BEITRÄGEN UND ZUWENDUNGEN	–723'184	–649'803
Personalaufwand	–641'880	–563'758
Kosten Projektphase	–43'590	–12'360
Beratungskosten Dritte	–69'215	–42'506
Übriger Verwaltungsaufwand	–79'829	–23'794
Übriger Verwaltungsaufwand Organe	–12'696	–12'600
Marketingaufwand	–55'134	–43'753
Liegenschafts- und Mietaufwand	–310'830	–242'687
Unterhaltsaufwand	–39'613	–27'774
Energieaufwand	–27'616	–23'358
Übriger Aufwand	–5'137	–2'995
TOTAL ÜBRIGER BETRIEBSAUFWAND	–643'661	–431'826
ABSCHREIBUNGEN UND WERTBERICHTIGUNGEN AUF ANLAGEVERMÖGEN	–98'732	–100'518
BETRIEBLICHES ERGEBNIS	–12'305	47'993
Finanzertrag	1'682	2'693
Finanzaufwand	–6'881	–7'038
ERTRAGSÜBERSCHUSS	–17'504	43'647

Unsere fünf Handlungsfelder

für die Regionalkulinarik im Alpenraum

Das CULINARIUM ALPNUM in Stans ist das führende internationale Kompetenzzentrum für Regionalkulinarik im Alpenraum. Unsere Vision ist es, die Innovationskraft und Zukunftsfähigkeit der Landwirtschaft sowie aller Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette zu stärken. Wir fördern den nachhaltigen Konsum, die regionale Produktion und den fairen Handel qualitativ hochwertiger Lebensmittel. Diese Leitgedanken prägen unser Handeln in den folgenden fünf Handlungsfeldern:

1. Tradition bewahren

Die alpine Regionalkulinarik ist ein wertvolles kulturelles Erbe. Mit Projekten wie der Wissens-Datenbank «Kulinarisches Erbe der Alpen» dokumentieren wir essbare Ressourcen des Alpenraums und machen sie zugänglich. Unser Bildungsangebot – von Kräuterwanderungen über Kochkurse bis hin zu Vorträgen – verbindet Tradition und Innovation und schafft ein Bewusstsein für die Bedeutung dieser Vielfalt.

2. Genuss erleben

Unser Gastronomie- und Kurszentrum bietet eine Plattform für die Begegnung von Produzenten, Köchen und Konsumenten. In unserem Restaurant arbeiten wir mit authentischen, unverfälschten Produkten aus der Region. Attraktionen wie die Essbare Landschaft, der Alpsbrinz-Keller und monatliche Themenschwerpunkte bringen Gästen die Vielfalt der alpinen Kulinarik näher. Die Essbare Landschaft wollen wir als Vorzeigemodell für Biodiversität und Nachhaltigkeit weiterentwickeln.

3. Zukunft nachhaltig gestalten

Wir setzen auf Innovation, Zusammenarbeit und Vernetzung, um die alpine Regionalkulinarik zukunftssicher zu machen. Initiativen wie das Projekt «Zukunft alpiner Acker- und Gemüsebau Nidwalden» unterstützen die Diversifikation der Landwirtschaft und eröffnen neue Absatzmöglichkeiten. Durch internationale Kooperationen – etwa die geplante UNESCO-Bewerbung der «Esskultur der Alpen» – schaffen wir eine globale Bühne für die alpine Kulinarik.

4. Bildung und Vernetzung fördern

Mit Alp'24 und Alp'26 organisieren wir internationale Events, die den Austausch zwischen Produzenten, Handel, Gastronomie und Konsumenten fördern. Unsere Fortbildungsprogramme – von Lehrerworkshops bis hin zu Kooperationen mit

Hochschulen – schaffen Wissen und Inspiration für kommende Generationen. Parallel bauen wir ein internationales Netzwerk auf, das Partner aus allen Alpenländern miteinander verbindet.

5. Innovationskraft stärken

Wir entwickeln digitale Formate, um die alpine Kulinarik global zugänglich zu machen. Ein interaktives Wissensportal und digitale Bildungsangebote sind in Planung. Durch gezielte Investitionen in Projekte, die nachhaltige Landwirtschaft, klimaschonende Produktion und innovative Vermarktungsstrategien fördern, sichern wir langfristig die Wettbewerbsfähigkeit der Regionalkulinarik.

Unser Engagement

Diese Ziele erfordern ein motiviertes Team, eine enge und gute Zusammenarbeit mit dem Gastgeberteam, eine solide Planung sowie eine nachhaltige Finanzierung. Diese Voraussetzungen sind erfreulicherweise vorhanden und dank der Unterstützung unserer Partner, Förderer und Institutionen können wir diese ambitionierten Vorhaben umsetzen. Wir danken allen Beteiligten für ihren Beitrag zur Stärkung der alpinen Regionalkulinarik und freuen uns darauf, gemeinsam die Zukunft dieses einzigartigen Kulturraums zu gestalten.



Mitglieder des Stiftungsrats



Tis Prager

Stiftungsratspräsident Stiftung KEDA,
Gesamtleitung Projektaufbau CULINARIUM
ALPINUM

«Ich engagiere mich für das CULINARIUM ALPINUM, weil die einleuchtende Absicht, dass lokal Produziertes vermehrt lokal konsumiert werden soll, in aller Munde ist. Leider wird das bisher praktisch nur ansatzweise umgesetzt. Ich möchte am Beispiel des CULINARIUM ALPINUM beweisen, wie sich diese Absicht praktisch und wirtschaftlich umsetzen lässt.»



Clemens Rüttimann

cr-solutions, Unternehmensberatung

«Die Wahrung der Biodiversität und die Verarbeitung von hochwertigen landwirtschaftlichen Rohstoffen in bester Bioqualität begleiten mich in meinem beruflichen und privaten Leben seit über 20 Jahren. Mit meinem Engagement beim CULINARIUM ALPINUM möchte ich dieser grossartigen Mission im Zeichen der Regionalkulinarik im Alpenraum mit Rat und Tat zur Seite stehen.»



Hanna Rychener Kistler

Gründerin, ehemalige Eigentümerin der IST
– Höhere Fachschule für Tourismus & Outdoor, Zürich und Lausanne, Bildungs- und
Tourismusexpertin

«Ich setze mich mit grosser Begeisterung für das CULINARIUM ALPINUM ein, weil dieser einzigartige Ort das Erlebnis bietet, unser Gut der Regionalkulinarik zu erfahren und zu geniessen. Gleichzeitig ermöglicht und sichert es als Kompetenzzentrum den Wissenstransfer unseres wertvollen kulinarischen Erbes. Es ist eine Bereicherung für die ganze Bevölkerung sowie die gesamte Tourismusindustrie.»



Prof. Dipl.-Ing. Michael Kleinert

Leiter Institut für Lebensmittel- und Getränke-
innovation ZHAW

«Unsere Ernährung der Zukunft sollte genussvoll, gesund, sicher und nachhaltig sein. Zunehmend gewinnen regenerative Produktions- und Konsumgewohnheiten an Bedeutung. Das CULINARIUM ALPINUM vermittelt im Kontext des kulinarischen Erbes der Alpen wissenschaftsbasiert und transformativ Kompetenzen mit klarer Anwendungsorientierung. Ich freue mich, gemeinsam mit dem hochmotivierten Team und allen Beteiligten des Wertschöpfungsnetzwerkes einen Beitrag zu einer erfolgreichen Ernährungszukunft zu leisten.»



Beatrice Richard-Ruf

Landrätin, ehemalige Gemeindepräsidentin
von Stans

«Das CULINARIUM ALPINUM ist eine grosse kulinarische und touristische Chance für Stans und die Region. Ich engagiere mich dafür, weil vorwiegend regionale Produzenten und Partner für das CULINARIUM ALPINUM in diesem historischen Gebäude berücksichtigt werden. Das gibt neue Impulse und stärkt das Wissen – das passt zu diesem ehemaligen Kloster.»

EIN HERZLICHES DANKESCHÖN GEHT AN UNSEREN BEIRAT CULINARIUM ALPINUM

Thomas Bratschi, Leiter Geschäftsentwicklung, ZHAW Life Sciences und Facility Management, und Gründer der foodward foundation – **Dr. Olivier Girardin**, Direktor Fondation Rurale Interjurassienne (FRI), Präsident Kulinarisches Erbe der Schweiz – **Patrick Honauer**, Koch, Mit-Gründer, Mit-Unternehmer, Dozent – **Beat Heuberger** und **Jost Huwyler**, Partner, H & H Management Luzern – **Lukas Kilcher**, Direktor AGRIDEA – **Simon Mouttet**, Selbstständiger Berater – **Wendel Odermatt**, Meisterlandwirt und Betriebsleiter auf dem Lochrütihof – **Andreas Züllig**, Hotelier, Hotel Schweizerhof Lenzerheide



**GANZ HERZLICHEN DANK
AN UNSERE GRÜNDUNGSSTIFTER,
KOOPERATIONSPARTNER,
DIE ÖFFENTLICHE HAND,
UNSERE SPONSOREN,
GÄSTE UND LIEFERANTEN SOWIE AN
ALLE MITARBEITERINNEN
UND MITARBEITER!**

Herausgeberin

CULINARIUM ALPINUM
Stiftung KEDA – Kulinarisches Erbe der Alpen
Mürgstrasse 18 | CH-6370 Stans
MWST-Nr.: CHF-233.761.762
Telefon: +41 41 619 17 00
keda@culinarium-alpinum.ch
culinarium-alpinum.com
stiftungkeda.ch

Realisation und Gestaltung

Stiftung KEDA | Susanne Bonetti

Fotografie

Timo Schwach Photography, timoschwach.com
Titelbild, Seiten 8, 9, 11, 18
Vanessa Hardegger, vanesa-hardegger.com
Seiten 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 14
Thomas Moor, marzohl.ch - Seite 10

Korrektorat

korrigiert.ch | CH-6060 Sarnen

Druckerei

Druckerei Odermatt AG
CH-6383 Dallenwil
dod.ch

