

# Aromen aus dem Alpenraum

Wer durch das Portal des im Jahre 1583 erbauten Kapuzinerklosters an der Mürg in Stans geht, betritt eine wunderbar entschleunigte Welt – und eine Welt des Genusses. Seit 2020 ist hier das Culinarium Alpinum untergebracht, das «Kompetenzzentrum für Kulinarik im Alpenraum», wie es in den offiziellen Unterlagen etwas gar nüchtern heißt. Das Herzstück der Institution ist das Restaurant im Erdgeschoss, in dessen gut einsehbarer Küche ein Meister seines Faches werkelt. David Zurfluh, zuvor Küchenchef in der noblen Villa Honegg hoch über dem Vierwaldstättersee, ist gebürtiger Stanser und versteht es ausgezeichnet, trotz strengem regionalem und saisonalem Fokus sinnlich und undogmatisch zu kochen.

Das beweist er schon mit dem ersten Gericht, das wir bei unserem Besuch probieren: Stanser Gitzileber-Crème mit eingemachten Brombeeren aus dem eigenen Vorratskeller und hausgemachter Brioche. Die Süße und die dezidierte Säure der Beeren lassen die luftige Crème noch leichter wirken, jeder Bissen ist ein Vergnügen! Gleicher gilt für den stilvoller gewürzten Sellerie-Pastrami (tausendmal besser als all die offensiv beworbenen Ersatzprodukte der Industrie) mit reichlich Meerrettich und Sauerrahm. «Auf die Idee mit dem Pastrami ist mein Mitarbeiter Fabian Walzer gekommen. Mir wäre das nie eingefallen», sagt Küchenchef Zurfluh. Zum Salat mit winterlichem, zum Teil leicht bitteren Blättchen und rohem Gemüse gibt es Kerne und French Dressing – wunderbar! Den passenden Tropfen zum Essen sucht man sich in der begehbaren Weinbibliothek aus.

Den Reigen der warmen Speisen eröffnet vorbildlich geröstetes Öfengemüse mit Alpsbrinz-Crème und salzigem Granola. Der Käse stammt aus dem Gewölbekeller des einstigen Klosters, wo man die gewaltigen Sbrinz-Laibe von acht verschiedenen Alpkässereien bestaunen kann. Weiter gehts in unserer Tavolata mit hausgemachten Rösti-kroketten und Kürbiskernöl-Mayonnaise. Eine begeisterte Verbindung von Kindheitserinnerung und kulinarischem Einfalls-



Im einstigen Innerschweizer Kloster wird brüderlich geteilt. Regional, authentisch und unverfälscht – so soll der Gast hier geniessen.

reichtum! Ebenso grossartig: die Brust vom Stanser Molkenschwein (was für eine wunderbare, krachende Krustel) mit Demeter-Sauerkraut und die Felchen aus dem Vierwaldstättersee mit Kohlgemüse an gebrannter Rahmsauce mit Tannenschösslingen. «Die Idee habe ich bei Sven Wassmer geklaut», sagt David Zurfluh und lacht.

Zurfluh steht seit der Eröffnung im Sommer 2020 in der Küche des Culinarium Alpinum. Zusammen mit Gastgeber Peter Durrer hat er auch das Konzept des Restaurants erarbeitet. Die Produzenten rund um Stans kennt wohl kein Koch so gut wie er. Eine wichtige Rolle spielt auch der Kräutergarten hinter dem Kloster. «Im Sommer kommen



Wer im Culinarium Alpinum die Weinkarte bestellt, wird in die Vinothek geführt.



Trotz strengem regionalem und saisonalem Fokus kocht David Zurfluh äusserst sinnlich und undogmatisch.

90 Prozent der Kräuter, die wir verwenden, von dort. Einen Teil der essbaren Blüten trocknen wir während der Saison und dekorieren damit in der kargen Jahreszeit die Teller», erklärt der Küchenchef des Culinarium Alpinum. Auch die essbare Landschaft, ein für Besucherinnen und Besucher geöffneter Schau-, Lehr- und Naschgarten, leistet mit frischen Früchten einen Beitrag zur Versorgung der Küche. «Gemüse benötigen wir in so grossen Mengen, dass wir auf den Eigenanbau verzichten und stattdessen mit ausgewählten Landwirtschaftsbetrieben aus der Region zusammenarbeiten», führt der vormalige Koch der Villa Honegg aus.

Nach dem ebenfalls hervorragenden Dessert – Baumnuss-Quark-Parfait mit Honig, Felchlin-Schoggimousse mit hausgemachter Meringue und Hasel-

nusskuchen – sind es nur ein paar Schritte in den Hotelteil des Culinarium Alpinum.

Die mit Geschmack, Liebe zum Detail und Respekt vor der Geschichte des Hauses renovierten Zimmer sind jeweils nach einer Apfelsorte benannt. Ein hübsch illustriertes Kärtchen erzählt deren Geschichte. Unser Zimmer ist der Goldparmäne gewidmet, einer der ältesten und wohl schmeckendsten Sorten, die wohl zu Beginn des 16. Jahrhunderts in der Normandie entstand und im Französischen Reine des Reinettes (Königin der Renetten) heißt. In den bequemen Betten schläft es sich wunderbar, und wenn man am nächsten Morgen vor dem Frühstück das Fenster öffnet und sich noch einmal unter die Decke kuschelt, kann man die frische, klare Luft einatmen, die von den

Bergen ins Tal fliesst. Das Culinarium Alpinum ist aber nicht nur da, um ge-stressten Städterinnen und Städtern eine genussvolle Auszeit zu bescheren. Eine wichtige Säule der Institution sind auch die regelmässig stattfindenden Kurse, zum Beispiel zu den Themen Bruderhahn, Wildpflanzen am Wegrund oder Birnenspaliere. Von April bis Oktober gibt es Führungen durch die essbare Landschaft.

**Culinarium Alpinum**  
Mürgstrasse 18  
6370 Stans  
[culinarium-alpinum.com](http://culinarium-alpinum.com)