

# «WIR SIND EIGENTLICH IMMER NOCH EIN START-UP»

Andres Lietha, Geschäftsführer Culinarium Alpinum

Ein ehemaliges Kapuzinerkloster in Stans ist zum Kompetenzzentrum für regionale Kulinarik geworden. Man will ihm internationale Ausstrahlung verleihen.

Interviewpartner **Andres Lietha**  
Autor **Daniel Schneebeli**

**H**err Lietha, Sie haben mal gesagt, Ihre Spezialität sei es, Krisen als Chancen zu nutzen. Haben Sie ihren Job als Tourismusdirektor von Engelberg deswegen aufgegeben und sind ans Culinarium Alpinum nach Stans gekommen?

**ANDRES LIETHA:** In Engelberg läuft's touristisch sehr gut, und ich werde bald 60. Also habe ich mich gefragt, was ich für die nächsten fünf oder sechs Jahre noch Neues beginnen könnte. Als ich hörte, dass hier der Geschäftsführer pensioniert wird, habe ich die Chance gepackt. Mich fasziniert schon lange, was im Culinarium Alpinum gemacht wird. Gerne hätte ich dieses Projekt schon in Engelberg gehabt.

**Unterdessen hat sich das Culinarium Alpinum als Hort der alpinen Kulinarik etabliert.**

Das stimmt, was den gastronomischen Betrieb und das Hotel von Peter Durrer betrifft. Das Kom-

petenzzentrum für alpine Kulinarik, das unsere Stiftung hier betreiben will, ist aber noch ein Start-up. Wir wollen mit unserem Angebot an Seminarräumen eine grössere Reichweite aufbauen. Wir möchten eine Ausstrahlung auf den ganzen Alpenraum bekommen.

**Sie sind als Geschäftsführer der Stiftung KEDA (kulinarisches Erbe der Alpen) erstmals in einem nicht kommerziell ausgerichteten Betrieb tätig. Haben Sie da keine wirtschaftlichen Vorgaben?**

Doch. Im Moment lebt die Stiftung etwa zu 80 Prozent von Spenden. Die Idee ist es, dass wir in Zukunft noch zu einem Drittel von Spenden leben und mehr selbst erwirtschaften.

**Welches ist die Kernbotschaft, die Sie vermitteln wollen?**

Unsere Stiftung fördert die alpine Kulinarik, und diese ist eng verknüpft mit der regionalen Wertschöpfung. Wir setzen konsequent auf Produkte aus unserer Umgebung. Menschen aus der ganzen Welt sollen sich dafür interessieren, wie wir das hier machen.



### Wie wollen Sie so international werden?

Wir bauen neue Kommunikationskanäle auf, starten Podcasts. Ein Kochbuch soll folgen.

### Welches sind die Veranstaltungen, die besonders nachgefragt sind?

Wir haben einen Kurs, bei dem die Teilnehmenden auf eine kurze Wanderung gehen, um am Wegrand Kräuter zu sammeln. Später wird damit im Kloster etwas gekocht. Das ist sehr beliebt. Wir haben internationale Gruppen, die lernen wollen, wie man hier kocht – Amerikaner, die Rösti und Geschnetzeltes zubereiten.

### Ihr neuer Arbeitsort ist ein Kapuzinerkloster. Welche Rolle spielt die Religion im Culinarium Alpinum?

Wenn wir unser Haus auf Rundgängen vorstellen, erzählen wir von der Geschichte der Gebäude und der Kapuziner, die darin wohnten. Die Kirche wird auch heute noch religiös genutzt. In unseren Hotelzimmern oder im Restaurant hängen aber keine Kreuze. Wir sind ein weltlicher Betrieb.

### In Stans geht es jetzt um die alpine Küche. Was zeichnet diese aus?

In allen alpinen Kulturen dominiert die Frage: Wie konserviere ich die Lebensmittel für den Winter? Im Käse wird die Milch konserviert und in den Würsten das Fleisch. Fast jedes Alpental hat aber seine eigenen Spezialitäten. Das Leitprodukt der Innerschweiz ist der Sbrinz. In der Zentralschweiz gibt es zudem sehr viele innovative Betriebe, die Neues ausprobieren. Da werden Pilze in Armee-stollen gezüchtet und neuartige Teigwaren erfunden. In der Nachbarschaft haben wir einen Betrieb, der aus Apfelsaft innovative neue Getränke macht.

### Sie arbeiten mit vielen Landwirtschaftsbetrieben aus der Umgebung. Können Sie nach 100 Tagen schon etwas zur Zusammenarbeit mit diesem Berufsstand sagen, der eher den Ruf hat, wenig innovativ zu sein?

Wir konzentrieren uns auf jene, die bereit sind, ihre Arbeit in der Milchwirtschaft zu hinterfragen und in den Gemüse- und Getreidebau zu investieren. Häufig sind es dann die Bäuerinnen, die aktiv mitmachen.

### Die Frauen sind innovativer?

Ja, definitiv. Die Bauern machen zwar auch mit, aber häufig brauchen sie den Anstoss ihrer Frauen. ■

## ANDRES LIETHA

Andres Lietha (59 Jahre) übernahm im Herbst 2024 die Geschäftsführung der Stiftung KEDA (Kulinarisches Erbe der Alpen) im Culinarium Alpinum in Stans. Vorher war er fünf Jahre Tourismusdirektor in Engelberg und zuvor in leitender Stellung bei der Mammut Sports Group tätig. Er lebt mit seiner Frau in Engelberg.

## DIE STIFTUNG KULINARISCHES ERBE DER ALPEN

Die Stiftung Stiftung Kulinarisches Erbe der Alpen (KEDA) fördert den Erhalt, die Weiterentwicklung und die Vermarktung von regionalen Bioprodukten, die in der kleinbäuerlichen Land- und Alpwirtschaft entstehen. Für diesen Zweck hat sie sich im ehemaligen Kapuzinerkloster in Stans eingemietet und führt dort unter dem Namen Culinarium Alpinum ein Kompetenzzentrum für regionale Kulinarik. Das Angebot umfasst neben dem Restaurant auch ein Hotel mit 14 Zimmern und Seminarräume.

[www.stiftungskeda.ch](http://www.stiftungskeda.ch)

[www.culinarium-alpinum.ch](http://www.culinarium-alpinum.ch)