



Das Culinarium Alpinum befindet sich im ehemaligen Kapuzinerkloster in Stans und ist Heimat für das Kulinarische Erbe der Alpen.

# «Meistens brauchen die Bauern den Anstoss ihrer Frauen.»

**KULINARIK** Ein ehemaliges Kapuzinerkloster in Stans ist zum Kompetenzzentrum für regionale Kulinarik geworden. Anders Lietha, der neue Geschäftsführer im Culinarium Alpinum, will ihm internationale Ausstrahlung verleihen.

**AUTOR** DANIEL SCHNEEBELI

**Sie haben vor einiger Zeit in einem Interview 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?**

Andreas 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 Alpen Kulinarik etabliert. Das stimmt, was den gastronomischen Betrieb und das Hotel von Peter Durrer betrifft. Das Kompetenzzentrum für Alpine Kulinarik, das unsere Stiftung betreiben will, ist aber noch ein Startup.**

**Das hat für Sie den Ausschlag gegeben?**

Ja, genau. 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. Ein Drittel soll von Leistungsaufträgen der öffentlichen Hand kommen, ein Drittel wollen wir selbst erwirtschaften.

## Wie würden Sie Ihre ersten 100 Tage in Stans beschreiben?

Es ist noch besser, als ich es mir vorstellte. Ich konnte gleich mit dem internationalen Food Contest Alp'24 starten. Dabei haben etwa 50 Produzenten in den Klosterräumen Produkte aus dem ganzen Alpenraum angeboten. An diesem grossen Event habe ich gemerkt: wir haben im Culinarium Alpinum eine echt gute Stimmung.

## Welches ist die Kernbotschaft, die Sie hier vermitteln wollen?

Unsere Stiftung fördert die Alpine Kulinarik, und das 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.

## Das sind ehrgeizige Pläne. Wie wollen Sie so international werden?

Mit Alp'24 haben wir dieses Ziel schon recht gut erreicht. Wir hatten Wettbewerbsteilnehmende von Frankreich bis Slowenien. Zuerst wollen wir uns aber hauptsächlich auf den deutschsprachigen Raum konzentrieren. Wir bauen neue Kommunikationskanäle auf, starten Podcasts. Dann wollen wir auch ein Kochbuch machen.



**ANDRES LIETHA**

Andres Lietha (59) ist im Prättigau aufgewachsen, studierter Geograf und Bergführer. Bevor er im Herbst 2024 die Geschäftsführung der Stiftung KEDA (Kulinarisches Erbe der Alpen) in Culinarium Alpinum in Stans übernahm, 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.



Lagerung der Käseläibe im Alpsbrinzkeller.



Frühstücksbuffet mit gesunden Produkten.



Der Innenhof des Klosters.

## Wird Andres Lietha am Culinarium Alpinum für die Gäste spürbar sein?

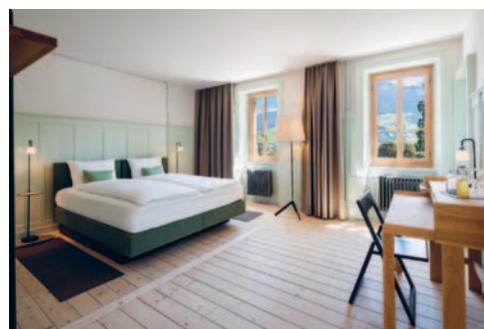
Ich hoffe es. Wir wollen neue Räume, etwa die ehemalige Bibliothek, zugänglich machen und dort Kurse und Vorträge anbieten. Ich mache auch selber Führungen durchs Kloster. Ich bin hier näher am Gast als in Engelberg. Das macht mir grossen Spass.

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

Wir haben einen Kurs, da gehen die Teilnehmenden auf eine kurze Wanderung, um am Wegrand Kräuter zu sammeln. Später wird damit im Kloster etwas gekocht. Das ist sehr beliebt. Auch unsere Kochkurse mit anschliessendem gemeinsamem Essen sind gut gebucht. Wir haben internationale Gruppen, die lernen wollen, wie man hier kocht – Amerikaner, die Rösti und Geschnetzeltes zubereiten.



Lesesessel in die Bibliothek.



Blick in ein Herbergszimmer.



Kurs- und Vortragsraum Innerer Chor.

## Gibt es neue Kurse, die noch nicht im Angebot aber bereits in Ihrem Kopf sind?

Mich interessiert das Thema Wein, das Pairing von Wein und alpinen Spezialitäten, etwa mit den verschiedenen Alpsbrinz-Käsen. Wir wollen auch unsere Produzenten in unser Kursangebot einbeziehen. Ich denke an Führungen durch Betriebe jener rund 20 Bauern, die uns mit ihren Produkten beliefern.

## Welchen Stellenwert hat Kochen und Essen für Sie privat?

(Schmunzelt) Ich esse gern, probiere gerne verschiedene Restaurants aus. Bei der Zubereitung der Mahlzeiten sind meine Frau und ich klassisch unterwegs: Ich stehe eher am Grill, und meine Frau kocht. Wir versuchen nachhaltig zu kochen, vielleicht nicht ganz so konsequent wie hier im Culinarium Alpinum. Bei uns kann es ausnahmsweise auch mal Crevetten geben.

## DIE STIFTUNG KULINARISCHES ERBE DER ALPEN

Die Stiftung KEDA, präsiert vom Zürcher Wirtschaftsanwalt Tis Prager, 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.

[STIFTUNGKEDA.CH](http://STIFTUNGKEDA.CH)

### 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.

### Mit Ihrer Aktion, 1000 Ferienwochen für Pflegepersonal zu verlosen, haben Sie in Engelberg für Aufsehen gesorgt. Haben Sie schon eine Aktion fürs Culinarium Alpinum im Kopf?

Wenn es so wäre, würde ich es noch nicht sagen (lacht). Aber es stimmt, diese Aktion war in der Nach-Corona-Zeit ein sehr schönes Erlebnis. Es war eine wunderbare Aufbruchstimmung unter den Hoteliers, welche die Zimmer zur Verfügung stellten.



Peter Durrer, Gastgeber im Culinarium Alpinum.



Der Klosterladen lädt ein zum Besuch.



Blick auf die Fülle regionaler Produkte.



Der Klostersaal, gedeckt fürs Bankett.



Tavolata, mit ausgesuchten alpinen Spezialitäten.

### Sie haben die Krise als Chance genutzt?

Kann man sagen. Es gingen rund 7000 Bewerbungen von Pflegepersonen ein, unter denen wir die 1000 Wochen ausloten. Am Ende haben nicht alle Gewinnerinnen ihren Preis eingelöst. Das hat uns etwas gewundert. Viele haben aber noch eine Begleitperson mitgenommen, die bezahlte. Es war eine erfolgreiche Aktion.

### 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.

### Wie unterscheidet sich die Innerschweizer Küche von anderen alpinen Küchen?

Das Leitprodukt der Innerschweizer ist der Sbrinz. Bei Wurstwaren sind Wallis, Tessin und Bündnerland spezialisierter. In der Zentralschweiz gibt es zudem sehr viele innovative Betriebe, die Neues ausprobieren. Da werden Pilze in Armeestollen gezüchtet, neuartige Teigwaren erfunden. In der Nachbarschaft haben wir einen Betrieb, der macht aus Apfelsaft innovative neue Getränke.

### Woran liegt es, dass die Dichte solcher Betriebe in der Innerschweiz grösser ist?

Wahrscheinlich an den zahlreichen erfolgreichen Vorbildern.

### 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. ■

## DAS CULINARIUM ALPINUM

Im Culinarium Alpinum im ehemaligen Kapuzinerkloster von Stans gibt es ein Restaurant, in dem fast ausschliesslich Produkte aus der regionalen Landwirtschaft verwendet werden. Weiter bietet das Culinarium ein Hotel mit 14 Zimmern der gehobenen Mittelklasse. Aus fünf Mönchszellen wurden jeweils zwei Hotelzimmer mit Bad gebaut. Das Culinarium Alpinum eignet sich mit zahlreichen Räumen unterschiedlicher Grösse ausgezeichnet als Seminarzentrum und Eventlocation mit historischem Charme.

[CULINARIUM-ALPINUM.COM](http://CULINARIUM-ALPINUM.COM)