

Depeschen

1 Sonnenliegen online buchen

Die Gemeinde Calvià auf Mallorca testet derzeit für einen Großteil ihrer Strände ein digitales Buchungssystem. Über die Plattform www.reservahamaca.calvia.com sollen von Mitte September an Sonnenschirme und Liegen, aber auch ein Safe oder Handtücher reserviert werden können. Gebucht werden kann für den Vormittag oder Nachmittag, aber auch ganztägig. Auch der genaue Ort am Strand soll wählbar sein. Das System gilt für insgesamt 14 Strände in Peguera, Santa Ponça, Portals Vells, Cala Vinyes, Magaluf, Palmanova, Portals Nous und Ses Illetes. rsr

2 Frankreichreisende aufgepasst!

Reisen in und nach Frankreich sollten sich auf erhebliche Beeinträchtigungen einstellen: Für den 10. September haben verschiedene Gruppierungen zu umfangreichen Protestaktionen unter dem Motto „Bloquons tout“ („Alles blockieren“) aufgerufen. Die Proteste könnten Bahn-, Flug- und ÖPNV-Verbindungen massiv beeinträchtigen. Zudem werden Einschränkungen im öffentlichen Raum erwartet. In erster Linie dürfte der Reiseverkehr betroffen sein. F.A.Z.

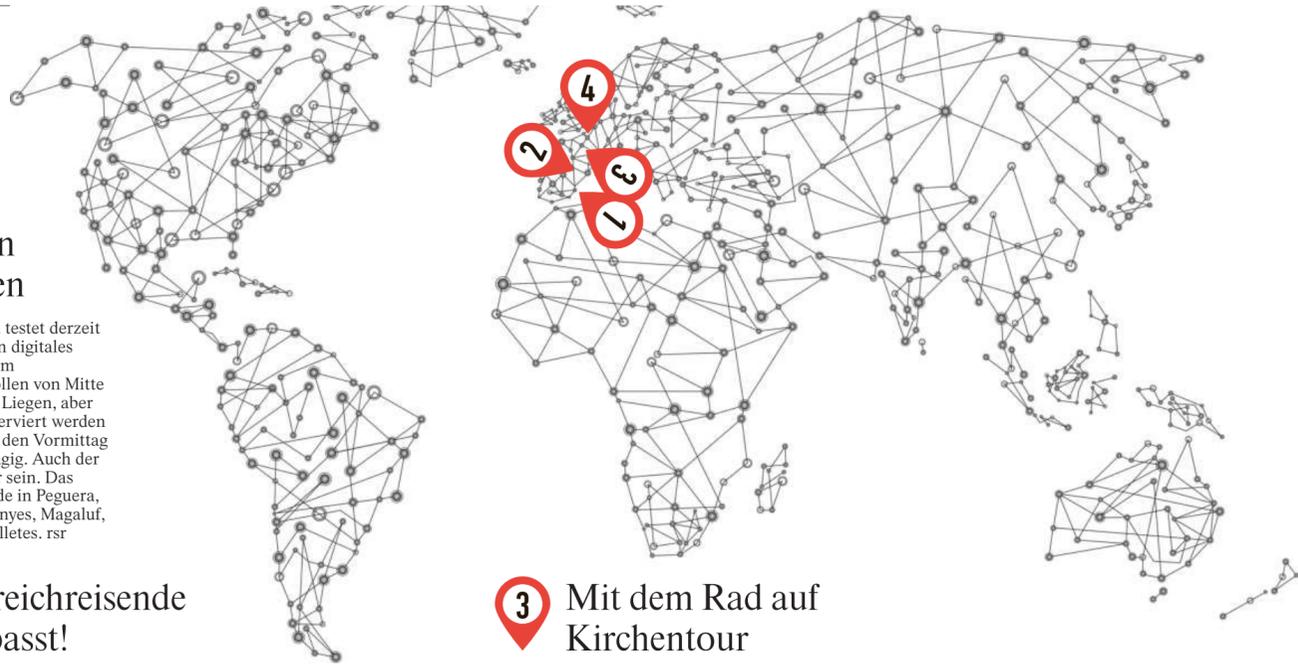
3 Mit dem Rad auf Kirchentour

Zwei Rundwege, 18 Klöster und Kapellen: Im Schmallenberger Sauerland sind zwei neue Radtrails eröffnet worden. Die Rundwege starten jeweils in Schmallenberg. Die erste Variante führt auf einer Strecke von 40 Kilometern unter anderem zur St.-Agatha-Kapelle in Oberfleckenberg und zur Kapelle auf dem Werth. Die zweite Strecke geht über 36 Kilometer. Stationen sind unter anderem die Kohlshagen-Kapelle in Berghausen und die Herz-Jesu Kirche in Gleidorf. Mehr Infos unter www.dorfkirchenradroute.de. rsr

4 Manege frei in Rostock

In der Hansestadt findet vom dritten Oktober bis zum ersten November das erste „Kultur-&-Circus-Festival“ statt – mit Artistik, Tanz, Livemusik, Theater und Mitmachaktionen. Bis zum 19. Oktober wird jeweils von Mittwoch bis Sonntag um 16 Uhr eine interaktive Show für Kinder angeboten. Verschiedene Sonderformate wie der „Kids Day“ mit Maskottchen, Clowns und Kinderzaubern und eine „90er-Kultnacht“ mit Liveacts sowie Comedyshows sollen Gäste nach Rostock locken. Weitere Informationen unter: www.rostocker-kultur-circus-festival.de. rsr

Zum Teil wurden die Recherchen für diese Ausgabe von Veranstalter, Fluglinien, Hotels oder Fremdenverkehrsämtern unterstützt. Dies hat keinen Einfluss auf den Inhalt der Texte.



Wie schält man eine Kastanie?

Hier ist „Farm to Table“ mehr als nur ein Marketingspruch: Das Culinarium Alpinum in Nidwalden zeigt, wie man ein ehemaliges Kloster in ein kulinarisches Schlaraffenland verwandelt.

Von Melanie Mühl



Naschgarten: Hier wachsen mehr als 200 Obst- und Beerenarten.



Weich gebettet: Das Culinarium Alpinum hat 14 Zimmer – zum Glück ohne Fernsehapparat. Fotos Timo Schwach

Jedes Zimmer trägt den Namen einer Apfelsorte: Jonagold, Elstar, Idared. Wacht man nachts bei geöffnetem Fenster und klarer Bergluft auf und verspürt Lust auf Himbeeren, schleicht man in den Klostergarten und pflückt sich eine Handvoll. Wobei schleichen das falsche Wort ist. Denn der Klostergarten, der „Essbare Landschaften“ heißt, wild ist und etwas Verwünschenes hat, ist ein Naschgarten, offen für jedermann.

Das Culinarium Alpinum, untergebracht in einem 1584 erbauten ehemaligen Kapuzinerkloster, liegt am Rande von Stans. Und wer jetzt denkt – Stans? Nie gehört –, dem muss diese Wissenslücke selbst als Fan der Schweiz nicht peinlich sein. Stans liegt nämlich zwischen Luzern und Engelberg, also zwischen zwei Hotspots in einem mit Hotspots gesegneten Land. Da kann man Stans

durchaus übersehen. Was schade, ja geradezu fahrlässig ist, weil zu Stans nicht nur ein hübscher Altstadtkern, eine beeindruckend große Kirche und das knapp 1900 Meter hohe Stanserhorn gehören, sondern seit fünf Jahren eben auch das Culinarium Alpinum, das die alpine Regionalkulinarik fördert. Das klingt gediegener, als es ist. Der Geschäftsführer Andres Lietha, der eine markante schwarze Brille und einen Bart trägt, fasst das Konzept so zusammen: „Farm to Table“. Das Culinarium Alpinum zeige, wie man regionale Kulinarik in den Alpen weiterentwickeln könne. „Wir arbeiten mit vielen Landwirten der Region sehr eng zusammen“, sagt Lietha. Nur wenn es gar nicht anders geht, wird auf ein Produkt außerhalb des Kantons Nidwalden zurückgegriffen. Eine dieser wenigen Ausnahmen ist Kaffee. Und auf den Tisch kommt im Restaurant auch

nicht, wonach den Köchen der Sinn steht, sondern was die Natur und die Produzenten im Angebot haben. Was blüht und wächst. Entweder die Landwirte rufen im Culinarium Alpinum an oder umgekehrt. Essensverschwendung, sagt Lietha, gebe es so gut wie keine, dafür aber viel Kreativität. Die Karte bietet an diesem Tag zum Beispiel hausgemachte Wurst vom Stanser Molkschwein mit Peperoni, geräucherter Hecht aus dem Vierwaldstätter See und Walliser Rösti mit Bergkäse und Tomaten überbacken.

Wir steigen hinab in den Keller des Gebäudes, dort befindet sich ein Reiferaum für den Sommerkäse Alp Sbrinz, dessen Reifezeit mindestens 18 Monate beträgt. Die Beleuchtung des Gewölbes setzt das Goldgelb der mächtigen Laibe in Szene, als müsse sich der Käse auf Instagram behaupten. Im ersten und zweiten Stock sind die 14 schlachten, sehr gemütlichen Gästezimmer untergebracht. Der Holzboden knarzt, und auch die Türen, durch die einst die Kapuzinerbrüder schritten, wurden nicht durch moderne, geräuschdämpfende Varianten ersetzt. Die Armut gelobenden Kapuziner, denkt man, hätten aber wohl nichts gegen die herrlichen Boxspringbetten gehabt. Der Klostercharme ist jedenfalls erhalten geblieben. Firmenchefs, die ihre Mitarbeiter zu Seminaren ins Culinarium Alpinum schicken, dürften sich von den Heimkehrern eine neue Gelassenheit erhoffen.

Am nächsten Tag scheint wieder die Sonne, noch stemmt sich das Wetter gegen den Herbst, und Stans leuchtet. Wir fahren mit dem Auto nach Kehrsiten am Vierwaldstättersee zum Biohof Hobi, einem Lieferanten des Culinarium Alpinum. Abenteuerlich führt die schmale Straße, für deren Benutzung man eine Fahrbewilligung der Kantonspolizei benötigt, am Fels entlang. Der See glitzert, Segelboote kreuzen, und Spaziergänger stehen am Straßenrand und staunen. Schließlich weitet sich die Landschaft, es geht bergauf, und wir erreichen den Biohof, der traumhaft am Fuße des Bürgenstock liegt. Von hier sieht man sogar einen Teil des gleichnamigen berühmten Hotels, das jetzt der Katara Hospitality Group gehört. Die Eigentümer aus Qatar,

hört man, wunderten sich, dass sie trotz ihres enormen Reichtums nicht einfach auf ihrem Berg drauflosbauen dürfen, wie es ihnen gefällt.

Mit den Qatarern haben Robert und sein Schwiegersohn Christoph nichts zu tun. Sie führen gemeinsam und unterstützt von ihren Frauen den Demeter-Hof – zwei freundliche, offene Herren, der ältere, Robert, schon über siebzig, doch mit einer Ausstrahlung, die vermuten lässt, dass er noch viele Jahre arbeiten wird. Die Hänge sind steil und schwierig zu bewirtschaften. 50 Schafe gehören deshalb zum Hof und fressen das Gras so form-schön kurz, dass es Wimbledon alle Ehre machen würde. Ohne ihre unermüdliche Arbeit würde sich der Wald das Land zurückerobern, der Hang würde verbuschen. Es sind die Bauern, die aus der Schweiz einen großen, gepflegten Garten machen, den Städter gern als Natur verklären. Im Stall stehen acht Kühe, die, als wir eintreten, freundlich aufschauen und uns begrüßen.

Der Klimawandel mit seinen extremen Wetterereignissen macht wie allen Landwirten auch Christoph und Robert, den alle Robi nennen, zu schaffen. Unlängst raste ein Unwetter über die Gegend, und elf der etwa 60 Apfelbäume fielen. „Gesunde, starke Bäume“, sagt Christoph. 20 Hektar gehören zum Hof, und wir nehmen den Weg den Hang hinauf, vorbei an prächtigen Apfel- und Birnbäumen. Robi sagt: „Die Apfelbäume tragen dieses Jahr schön.“ Deren Äste biegen sich leicht unter der Last der Früchte. Und erst dieser herrliche See! Unmöglich, sich daran sattzusehen. „Obst war schon immer ein großer Betriebszweig, vor allem Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Kirschen“, sagt Christoph. Er bleibt stehen, bückt sich, pflückt zwei, drei Gräser. „Borstenhirse. Die mag es heiß und trocken und breitet sich aus. Das sind nur noch Stängel ohne viel Blattwerk und zu hart für die Kühe zum Fressen. Die mögen das gar nicht. Die Borstenhirse ist auch ein Klimawandelphänomen.“ Wie die Kirschessigfliege, die ihre Eier in gesunde Früchte legt, und in diesem Jahr die Brombeere spürbar verringert hat. Robi ist ein Pionier der Landwirtschaft. Den Hof, den seine Tochter und

Christoph vor einigen Jahren übernommen haben, hat er schon 1987 auf eine biologisch-dynamische Demeterwirtschaft umgestellt, wofür ihn die Landwirte der Region damals skeptisch beäugelten.

Seine Lust am Neuen manifestiert sich nun in zwei Kastanienhainen. Er sagt: „Schau mal, dort am Waldrand, die Bäume mit dem etwas helleren Blättern.“ Zu Beginn des Kastanienexperiments stellte er sich die Frage, wie sich die Nussfrüchte verwerten ließen. Rasch kam ihm die Idee, Kastanienmehl herzustellen, nur: Wie schält man kleine Kastanien? Inzwischen tut er dies mithilfe einer elektrischen Maschine aus China. Er lächelt und sieht plötzlich ungemein verschmitzt aus, als hätte er Jahrzehnte abgeschüttelt. Leider scheitert eine gewöhnliche Getreidemühle an Kastanien, eine spezielle Mühle musste also her beziehungsweise musste Robi mit seinen Kastanien einen Ort zum Mahlen finden – das hat er getan, und zwar im Wallis. Dorthin fährt er nun mit einem Kofferraum voller Kastanien und kehrt mit Mehl nach Hause zurück.

Am Abend ist die Terrasse voller Menschen und die Stimmung ausgelassen, zwei Frauen feiern ihre Hochzeit im Culinarium Alpinum. Die Himbeersträucher sind fast abgeerntet. Wäre man Gärtner oder zumindest ein Pflanzen- und Kräutertexpert, man sähe wohl nicht nur sehr viel Grün, sondern überall Essbares. Sabine Mensch, die sich mit einer Kollegin um den Garten kümmert, erklärt, dass hier mehr als 200 Obst- und Beerenarten gedeihen, sogar Kakibäume gibt es. Die Früchte werden im November geerntet, „vor dem ersten Frost“, sagt sie. Nur mit den Pfirsichen habe es leider nicht geklappt, denn das Stanserhorn raubt dem Garten für ein paar Wochen im Jahr die Sonne.

An den Klostermauern tragen die als Spalier gepflanzten Birnbäume Früchte, und auch die Äpfel sind bald reif. „Wir wollen mit dem Garten unter anderem zeigen, dass es möglich ist, auf sehr kleinen Flächen Obst anzubauen.“ Und wie das möglich ist, sogar die im Geschmack milde Nashi-Birne entdecken wir. Und die Indianerbanane, bei deren Namen Sprachsensible jetzt aufschrecken, sieht aus wie eine kleine Mango und muss, weil sie sich nicht lagern lässt, rasch gegessen werden. „Man kann sie auch in die Tiefkühltruhe legen und wie ein Eis löfeln“, sagt Mensch. Sie und ihre Kollegin planen eine größere steinige Fläche mit essbaren Alpenpflanzen. Zum Glück sind die Stanser ein freundliches Völkchen und werden diesen Wundergarten wohl auch in Zukunft nicht plündern.

Reise	
Ausland	Deutschland
<p>Farbenprächtige Wandertage im Tal der Almen</p> <p>Bunte Wälder, glasklare Fernsichten und sonnige Gipfel laden zu unvergesslichen Wanderungen ein. Zeit für Entspannung für Körper und Seele. Ferienwohnung mit Hallenbad, Dampfbad und Sauna. ATU81038306</p> <p>Appartements Kathrin, Marktstraße 70, 5611 Großarl, Salzburger Land www.kathrin-grossarl.at info@hotel-kathrin.at, 0043 6414 292</p>	<p>Goldener Oktober im idyll. 5 Seenland</p> <p>Bezaub. Fe.Hs. dir. a. See Boot, Sauna, Kamin Tel. 08806 7056, www.seeschloessel.de</p> <p>Inspirationen und Denkanstöße für die Welt von morgen.</p> <p>Jetzt entdecken auf: fazquarterly.de</p>
<p>Reisefreudige Zielgruppen erreichen</p> <p>Mit Ihrer Traumreise im Reisemarkt der F.A.Z. und F.A.S.</p> <p>Jetzt ansprechen über anzeigenannahme.faz.net</p>	