

«Wir wollen ein Vorzeigebispiel für alpine Regionalkulinarik sein»

Das **Culinarium Alpinum** setzt auf saisonale und regionale Produkte, enge Produzentenpartnerschaften und die Pflege von Kochhandwerk. Gastgeber Peter Durrer erklärt, was die Regionalkulinarik im Alpenraum der Branche zu bieten hat.

TEXT PETRA SCHWINGHAMMER

Im ehemaligen Kapuzinerkloster in Stans NW wird täglich ein gastronomisches Statement gesetzt: Im Culinarium Alpinum ist Regionalität kein Marketingversprechen, sondern eine Haltung. «Wir kaufen unsere Zutaten direkt bei acht bis zehn Partnerbetrieben aus Ob- und Nidwalden ein», erklärt Peter Durrer. «Um etwas flexibler zu sein, hat Regionalität für uns einen höheren Stellenwert als eine Bio-Zertifizierung, obwohl wir bevorzugt Bio-Produkte verwenden.»

Anstelle einer fixen Speisekarte lässt sich das Küchenteam täglich vom aktuellen saisonalen Angebot in der Region inspirieren und bietet Überraschungsmenüs an. «Wir schreiben kein Menü und kaufen dann ein – wir schauen, was unsere Produzenten gerade anbieten können, und daraus gestalten wir unser kulinarisches Angebot», so Durrer. Dieses Konzept erlaubt nicht nur Frische, Qualität und authentischer Geschmack, sondern verhindert auch Lebensmittelabfälle.

Kulinarische Alpenschätze

Warum dieses Engagement für das kulinarische Erbe der Alpen? Peter Durrer ist überzeugt: «Die Regionalkulinarik im Alpenraum ist ein Teil unserer kulturellen Identität, und sie birgt ein enormes Potenzial für die Gastronomie, die Hotellerie und den Tourismus.» Ihre Produkte seien ehrlich, authentisch im Geschmack, traditionell verwurzelt in einer langen, oft vergessenen kulinarischen Geschichte und zeigten das vielfältige Kochhandwerk.

Das Culinarium Alpinum sieht sich hier als Brückenbauer zwischen Tradition und Innovation. «Unser Auftrag ist

es, die Vielfalt und Qualität der regionalen Produkte sichtbar und schmeckbar zu machen», sagt Durrer. «Wir wollen zeigen, dass eine saisonale und regionale Küche nicht altmodisch ist, sondern modern und wirtschaftlich attraktiv.»

Konzept von Küche bis Keller

Diese Philosophie zieht sich durch alle Ebenen des Betriebs: von der Speisekarte über das Getränkeangebot bis hin zur Lagerhaltung. Olivenöl und Zitronen sucht man im Culinarium Alpinum vergeblich, weil sie nicht in den regionalen Kontext passen. Stattdessen wird im Sommer eingekauft und haltbar gemacht, was im Winter gebraucht wird: Frische Erdbeeren gibt es im Mai und Juni aus Nidwalden, die restlichen Monate gibt es selbstgemachte Erdbeer-

konfi im Culinarium Alpinum. So wird das Restaurant zu einem wichtigen Abnehmer saisonaler Überschüsse lokaler Produzenten.

Auch beim Wein lautet die Devise: Schweiz zuerst. «Unser gesamtes Angebot stammt aus der Schweiz und wird durch traditionelle, autochthone Weine aus dem Alpenraum ergänzt», sagt Durrer. Beim Getränkeangebot verzichtet er auf gängige Apfelschorle und bietet stattdessen sortenreine Apfel- und Birnensäfte an.

Strahlkraft für die Branche

Aktuell steht im Culinarium Alpinum die Weiterentwicklung der Plattform für alpine Kulinarik im Fokus. Die Führungen in der essbaren Landschaft während des Sommers seien sehr lehrreich für Kulinarikinteressierte. «Wir wollen ein Vorzeigebispiel für Regionalkulinarik im Alpenraum sein», so Durrer. Für die Gastronomie und den Tourismus sei die Auseinandersetzung mit der saisonalen, regionalen Küche ohne den Einsatz von Convenienceprodukten eine Chance zur Differenzierung. «Die Gäste wollen Authentizität – nicht nur auf dem Teller, sondern als ganzes, unverwechselbares Erlebnis.»



Die Vorräte im Culinarium Alpinum: Es wird regional und saisonal eingekauft und eingemacht, was in den kommenden Monaten gebraucht wird.

Foto: Timo Schwach, Culinarium Alpinum