



«So schmecken die Alpen» – Der neue Podcast vom CULINARIUM ALPINUM

Das CULINARIUM ALPINUM in Stans erweitert seine Genusswelt um ein neues Format: den Podcast «So schmecken die Alpen». Ab dem 5. Dezember 2025 nehmen Spitzenköchin Michaela Frank und Genussmensch Gian Rupf die Hörerinnen und Hörer mit auf eine akustische Reise durch die alpine Esskultur – authentisch, lebendig und voller Geschmacksgeschichten.

Was erwartet Sie?

Die Alpen sind mehr als ein Gebirge – sie sind ein kulinarischer Schatz. In jeder Episode treffen die Hosts Menschen, die diesen bewahren, weiterentwickeln oder neu erfinden: Käserinnen, Köche, Wildkräutersammler, Gastgeberinnen und Handwerker. Sie erzählen von ihrer Leidenschaft, ihrer Philosophie und der Kunst, aus regionalen Ressourcen unvergessliche Genussmomente zu schaffen.

Die Gespräche entstehen direkt vor Ort – zwischen Kuhglocken, Kupferkesseln oder Küchenmessern – und bringen Atmosphäre, Rezepte und echte Stimmen auf die Ohren. Ziel des Podcasts ist es, das Bewusstsein für alpine Regionalkulinarik zu stärken und Lust auf authentischen Genuss zu machen.

Hosts mit Leidenschaft:

Gian Rupf – Schauspieler, SRF-Sprecher und Leiter des Bergfahrtfestivals. Er verbindet alpine Kultur und Kulinarik, bringt Charme und Sprachgefühl in den Podcast und weiss, wie man aus Menschen die Persönlichkeit hervorbringt.

Michaela Frank – Spitzenköchin und jüngste Küchenchefin im GaultMillau-Guide. Sie steht für Kompetenz, Nachhaltigkeit und einen modernen Blick auf alpine Produkte. Michaela macht aus den Hörer:innen geübte Kulinarik-Connaisseure und scheut nicht, ihre Tipps und Ihr Fachwissen zu teilen.

Die ersten Folgen:

Zum Start erscheinen fünf Episoden, darunter Gespräche mit dem Star-Käser Floh Bienerth aus Andeer und dem weltbekannten Drei-Sterne-Koch Norbert Niederkofler mit seinem Konzept «Cook the Mountain». Auch der «Rock'n'Roll-Metzger» Johannes Bischof aus dem Bregenzerwald ist mit dabei. „So schmecken die Alpen“ ist ab 5. Dezember 2025 auf Spotify, Apple Podcasts, Amazon Music und weiteren Plattformen verfügbar.

Besuch bei Floh Bienert: dem Weltmeisterkäser

In der ersten Folge besuchen Michaela und Gian den Weltmeisterschafts-Gewinner Floh Bienerth in Andeer (GR). Er zeigte den Hosts seinen Keller mit Gold-Schätzen und sprach mit Ihnen über weit mehr als das Käsen: Es geht um Heimat, Terroir und die Zukunft des Käsemachens. «Die Sennerei Andeer will erhalten statt wachsen, nur mit dem arbeiten, was aus der Region kommt und damit besser werden», beschreibt Floh. Es ist ein Gespräch voller Geschmack, Leidenschaft und Philosophie.



Gian Rupf, Floh Bienerth & Michaela Frank in Andeer (GR).

Damit Sie sich vor dem offiziellen Launch einen Eindruck verschaffen können, stellen wir Ihnen die Audiofiles vorab zur Verfügung. Bitte beachten Sie die Sperrfrist bis zum 5. Dezember 2025.

Floh Bienerth, Rundgang in der Sennerei Andeer: So schmecken die Alpen #1
<https://youtu.be/YNwhB6IUeZY>

Floh Bienerth, alles über Käse: So schmecken die Alpen #2
<https://youtu.be/VXp-3Zv34co>

Fotos in High-Res herunterladen:
<https://www.swisstransfer.com/d/be0b69b9-88a2-4809-a77d-894a00b6fe3c>

Weitere Informationen:

www.culinarium-alpinum.ch/podcast

Kontakt

Meret Wettstein, Redakteurin, Stiftung KEDA / CULINARIUM ALPINUM
Tel: +41 41 619 17 02, E-Mail: meret.wettstein@culinarium-alpinum.ch

CULINARIUM ALPINUM, Stiftung KEDA: T 041 619 17 00, keda@culinarium-alpinum.ch

CULINARIUM ALPINUM

Das Culinarium Alpinum in Stans ist das Kompetenzzentrum für alpine Kulinarik und Treffpunkt für Produzenten, Gastronomen sowie Kulinarik-Interessierte. Als einzigartiger Ort der Begegnung vereint es ein Restaurant, ein Hotel, eine Kochstudio und Veranstaltungsräume unter einem Dach. Hier werden die Vielfalt und Qualität der alpinen Küche erlebbar gemacht – mit einem konsequenten Fokus auf regionale Zutaten, traditionelle Verarbeitung und innovative Genusskonzepte. Hinter dem Konzept steht die Stiftung KEDA (Kulinarisches Erbe der Alpen) welche sich für die Förderung und Entwicklung der alpinen Kulinarik sowie für die Stärkung nachhaltiger, regionaler Wertschöpfungsketten ein. Das Restaurant und das Hotel wird vom Gastgeberteam Peter Durrer AG betrieben.