

**Zeitschrift:** Nidwaldner Kalender  
**Band:** 162 (2021)

**Artikel:** Der neue alte Geist  
**Autor:** Lehmeier, Anita  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1030146>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 19.11.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Der neue alte Geist

Das Culinarium Alpinum  
im Kapuzinerkloster in Stans  
ist seit August geöffnet.  
Die *Brattig* hat sich am  
Eröffnungstag umgesehen.



Brot und Bett, Bütz und Bildung. Das waren immer die tragenden Säulen der Klöster, ihr Angebot an die Menschen draussen in der irdischen Welt – lässt man den lieben Gott mal aus dem Spiel. Brot, Bett, Bütz und Bildung, das ist es noch heute, was im Kapuzinerkloster in Stans geboten wird. Allerdings auf einem neuen Level, einem sehr zeitgemässen, gar zukunftsweisenden. Und statt Gott stehen nun die Natur und die Heimat im Zentrum des Denkens und Handelns. Genau gesagt das natürliche, heimische Essen. Um das dreht sich nämlich alles im Culinarium Alpinum, das bringt den etwas sperrigen Begriff «Kompetenzzentrum für alpine Regionalkulinarik» auf den kürzesten Nenner.

Wie diese Theorie der Regionalkulinarik nun Tag für Tag in die Praxis umgesetzt wird, davon

konnten sich die Besucher schon ab der ersten Augustwoche 2020 überzeugen. Im Gegensatz zu den vielen Veranstaltungen, die heuer vertagt oder ganz abgesagt werden mussten, konnte das Kloster schon vor dem von langer Hand geplanten Stichtag am 1. September seine Pforten öffnen. Denn trotz der widrigen Umstände lag man mit dem Umbau, der insgesamt fünfzehn Monate dauerte, auch nach dem Ausbruch der Pandemie im Frühling stets gut in der Zeit.

Nur einem grossen Festakt zur Eröffnung stand Corona dann doch im Weg, und so nahm das Culinarium Alpinum seinen Betrieb statt mit einem Paukenschlag stufenweise auf. Einen offiziellen Eröffnungstag mit geladenen Gästen gab's gleichwohl. Am 25. August waren die Regierungsräte des Kantons eingeladen, den



neuen Geist im Kloster live zu erleben. Eine Gelegenheit, die sich niemand entgehen lassen wollte – der Regierungsrat erschien vollzählig und liess sich im ehemaligen Refektorium das gemeinsam geteilte Mittagessen (Stanser Geisskäse, Gemüse- und Blattsalat, Mostsuppe, Alpsbrinzcrème mit gebackenem Fenchel und Broccoli, Pizzoccheri, Fleischkäse, Streckwürste und Rindsragout, dazu Stanser Blauburgunder und Chasselas aus Cressier) munden.

## KOCH SUCHT BAUER, BAUER SUCHT KOCH

Gemeinsam mit Stiftungsratspräsident Tis Prager hostete Dominik Flammer, Erfinder und Mastermind des Projektes, den Eröffnungsanlass und führte die Behördenvertreter durch das Haus, munter Anekdoten, Fakten und Hintergründe mixend. Zuvor hatte er einen Sack Saubohnenmehl aus der Mühle Glarus in die Küche gebracht, das neueste Produkt von ProSpecieRara, einem der Partner des Culinarium

Alpinum. «Daraus gibt's ein ganz wunderbares Brot», erklärt der umtriebige Food-Historiker aus der Ostschweiz zu dem Mitbringsel.

Seit dem Erscheinen seines Buches «Das kulinarische Erbe der Alpen» im renommierten AT Verlag vor acht Jahren ist der Mann nicht nur bei Fachleuten bestens bekannt als *die* Koryphäe für fast vergessene Lebensmittel und Rezepte aus dem Alpenraum. Das Buch wurde zum Best- und Longseller und zur Bibel für Liebhaber authentischer, regionaler Produkte. Und Flammer zum ersten und besten Botschafter des Heimatgedankens beim Kochen, ob privat oder in der Gastronomie. Als Redner zum Thema geniesst er in seinem natürlichen Habitat, dem gesamten Alpenraum, Kultstatus. In vielen Vorträgen während der Planungsphase konnte er – trotz spitzem St. Galler Dialekt – die Nidwaldnerinnen und Nidwaldner von seinem Projekt begeistern.

Seine kühne Vision ist nun Jahre später mit der Eröffnung des Culinarium Alpinum greifbare Realität geworden, zum Leben erwacht, und

Links: Dominik Flammer, kuratierender Stiftungsrat von KEDA («Kulinarisches Erbe der Alpen», rechts) hat das Culinarium Alpinum konzipiert, Gastgeber Peter Durrer zeichnet für den Gastronomie- und Beherbergungsbereich verantwortlich, Nadine Degen für den Bereich Bildung und Beratung.

Mitte: Tis Prager (rechts), Stiftungsratspräsident, im Gespräch mit Regierungsräten.

Rechts: Auch der Blumenschmuck bestand natürlich aus heimischen Gewächsen.





Spuren der Geschichte: In der einstigen Bibliothek zeugen helle Schatten auf dem Riemenboden, wo einst die Regale mit den vielen Büchern standen. Heute beherbergt der Saal unter dem Dach Bankette für bis zu hundert Gäste. Die Leuchten sind Originale, die hellen Paneele an den Wänden sind aus Wolle und dienen der Schalldämpfung.





hat im Kapuzinerkloster eine Heimat gefunden, wo der Gedanke wurzeln, gedeihen, blühen und weit über die Region hinaus Früchte tragen kann. Lokal soll das Culinarium Alpinum positive Impulse geben für die Wirtschaft, die Landwirtschaft, die Gastronomie und den Tourismus.

Mit berechtigtem Vaterstolz führte Flammer also Ende August anno Corona I sein jüngstes «Baby» den Nidwaldner Honoratioren vor, «mein schönstes und grösstes je», wie der Netzwerker für den guten Geschmack gern zugibt. Flammer bringt die Idee des Culinarium Alpinum als «vermittelndes Institut» auf den Punkt. Oder einfacher ausgedrückt: Koch sucht Bauer, Bauer sucht Koch. «Wir helfen bei der Suche.» Je näher die beiden liegen, desto besser. Gerade Gemüse vom Bauer sei einfach frischer, wenn der Zwischenhandel ausgeschaltet werde. Da sei Gemüse und Obst nicht selten bereits fünf bis zehn Tage im Umlauf und im Regal, vom Bauer kommts erntefrisch und hält sich entsprechend länger. Und für die Bauern bedeutet Direktverkauf obendrein eine bessere

Oben: Chef David Zurfluh (vormals «Honegg») vor seiner Küche, die von der Gaststube aus Schulterblicke auf das Tun in der Culinarium-Alpinum-Küche erlaubt. Statt auf klassische Menüs setzt er auf das Sharing-Prinzip mit vielen kleinen Platten.

Unten: Chef de service Ornella Piazza, auch sie «ä Hiesigi».

## Daten, Fakten, Zahlen

- Anno 1584: Die ersten Kapuziner beziehen den fast fertigen Konvent. Das Grundstück hatte ihnen Landammann Ritter Johann Melchior Lussy zur Verfügung gestellt.
- Anno 1778: Auf Wunsch der Nidwaldner Obrigkeit errichten die Kapuziner eine Lateinschule.
- 17. 3. 2004: Zustimmung des Landrats zum Kauf des Klosters mit 6570 m<sup>2</sup> Grundfläche durch den Kanton für 1 Mio. Franken.
- 23. 8. 2004: Die letzten Kapuzinerbrüder verlassen das Kloster.
- 23. 1. 2008: Der Landrat genehmigt den Einzug der Biotech-Firma Mondobiotech. Lag das Kloster seit 4 Jahren im Dornröschenschlaf, verfiel es jetzt ins Koma. Die Versprechen der Firma, das Kloster vom Stararchitekten Sir Norman Foster umbauen zu lassen, für die Bevölkerung zu öffnen und 45 Arbeitsplätze zu schaffen, wurden nie erfüllt.
- 6. 2014: Die konkursite Firma mit Monaco-Connections verlässt das Kloster, der Kanton kauft es für einen Franken zurück. Der Name Mondobiotech steht seither gleichbedeutend für Debakel.
- 12. 2014: Der Immobilien-«Flüsterer» Martin Hofer von der Immobilienfirma Wüest & Partner kontaktiert Dominik Flammer betreffend der Umnutzung des leerstehenden Klosters. Da war Flammer bereits in Kontakt mit Immobilienentwickler Johannes Senn aus St. Gallen. Senn war durch das Buch «Das kulinarische Erbe der Alpen» auf Flammer aufmerksam geworden, zusammen tüftelten sie die Idee heraus, diesem «Erbe» eine Heimat zu schaffen.
- Sommer 2015: Das Projekt «Kulinarisches Erbe der Alpen» geht als Sieger im Ideenwettbewerb für die Umnutzung des Klosters hervor. Im Juni unterzeichnet der Kanton mit der Senn Values einen Baurechtsvertrag über 60 Jahre.
- 3. 5. 2019: Symbolischer Spatenstich zum Umbau des Klosters. Als Architektin zeichnet Birgit Rothen vom Büro Beat Rothen aus Winterthur verantwortlich, die Bauleitung liegt beim Stanser Daniel Niederberger.
- 8. 2020: Das Culinarium Alpinum nimmt seinen Betrieb auf. 15 Millionen Franken betragen die Gesamtkosten des Culinarium Alpinum, 10 Millionen Franken steuert Mäzen Johannes Senn bei, 5 Millionen Franken kommen aus Stiftungen, Gönnern und der öffentlichen Hand, davon 1 Million Franken vom Kanton Nidwalden.







Wertschöpfung, sprich höhere Erträge. Eine Win-win-Situation für Koch und Bauer also, von der am Ende ebenfalls der Gast profitiert. Natürlich ist das Restaurant des Culinarium Alpinum in Sachen Regionalität im wahrsten Sinn ein Musterbetrieb, einer, der Schule machen soll. In den angebotenen Kursen der Stiftung KEDA («Kulinarisches Erbe der Alpen», die Trägerstiftung des Klosters) wird genau das gelehrt und die Wertschätzung guter Grundprodukte aus der Nähe vermittelt. So führt David Zurfluh, der Küchenchef, für frische Ware keine Ein-

Links: Der geometrisch gemusterte Boden aus Nuss- und Birnbaumholz stammt noch aus der Klosterzeit, ebenfalls die Eisenluster und die Decke mit den Tragbalken.

Oben Mitte: Der Pfeffer ist etwas vom wenigen, das nicht aus der Region stammt.

Oben rechts: In der begehbaren Weinkarte lagern Schweizer Weine, ergänzt mit autochthonen Rebsorten aus dem Alpenraum.



kaufslisten, sondern er lässt sich überraschen, was die Bauern aus der Umgebung anbieten.

## REGIO GEHT VOR BIO – GANZ UNDOGMATISCH

Zu den Lieferanten für Gemüse, Beeren und Obst gehören seit Anfang unter anderen der Bio-Hof Wydacher, der Bio-Hof Murmatt und der Bieli-Hof in Ennetmoos, der Hof Hohbüel in Kehrsiten, die Zimmermanns aus Stans und die Wasers aus Oberdorf, für Käse der Chälen-Toni von der Meierskählen und die Barmettler Molkerei in Stans, für Fisch das Seehuisli in Ennetbürgen, für Fleisch die Hofmetzg Lussi aus Oberdorf und der Spisboden in Engelberg. Zwei- bis dreimal die Woche bringt der Gärtner vom Frauenkloster St. Klara nebenan Blumen und Kräuter, er kommt zu Fuss. Eine Knosp-Zertifizierung ist nicht zwingende Voraussetzung, um ins Kloster liefern zu können. «Wir sind nicht dogmatisch, wenn es ums Bio-Label geht», meint Flammer. Wichtiger noch als Bio sei Regio. Und auch das sieht man nicht zu eng, denn auch Lieferanten aus Cham, Aarberg, Ascona oder Tuggen bringen ihre Spezialitäten zu Zurfluh und seinem Team in die nigelnagelneue Klosterküche. Einzig der Pfeffer in den Holzigen Ménages mit Mörser ist weit gereist, aus den fernen Ländern, wo er eben wächst. Und im Weinkeller, wo Gäste ihre Flasche in echt aussuchen statt von einer Karte, lagern neben regionalen und nationalen Erzeugnissen auch Weine autochthoner Sorten aus dem weiten Alpenraum.

Dass der Bereich «Brot und Bett», sprich die Gastronomie und Beherbergung, in diesem modern-minimalistischen und doch gemütlichen Look daherkommt, vor dem Stichtag eröffnen konnte und vom ersten Tag an brummte, ist denn auch einem Einheimischen zu verdanken: Peter Durrer. Der Spitzengastronom weiss, wie man neues Leben in alte Gemäuer bringt, das ist ganz sein Ding. Er war zehn Jahre lang Vize-Direktor der Hotelfachschule Luzern, bevor er 2010 mit der «Villa Honegg» den ersten Fünfsterne-Hotelbetrieb im Kanton eröffnete und aus der prachtvoll renovierten Hotel-Perle aus der Belle Epoque, im Besitz eines katarischen Investors, einen Hot Spot für betuchte Touristen und ein beliebtes Ausflugsziel für Innerschweizer machte. Im letzten Sommer verliess Durrer die «Villa Honegg» Richtung Luzern, um als Direktor im «Palace», dessen Umbau er ebenfalls begleitet hatte, durchzustarten. Es wurde ein kurzer Einsatz. Keinen Monat später übernahm eine chinesische Hotelgruppe den Betrieb des Luxushotels, für Durrer gab's

keinen Platz und kein Bleiben mehr. Dass «Mr. Honegg» frei war für Neues und ins Kloster eintrat – erst als Projektleiter Eröffnung, später als Betreiber von Restaurant und Herberge – nennt Flammer schlicht «einen Glücksfall. Ein Lottosechser!» Ein Zusatzgewinn, dass der regional bestens vernetzte Durrer den Küchenchef der «Villa Honegg», David Zurfluh, abwerben konnte. Der Nidwaldner pflegte schon auf dem Bürgenberg-Nobelhoger eine stark verankerte Regionalküche, er kennt die lokalen Rezepte, Produkte und Produzenten aus dem Effeff. Als des Gastgebers rechte Hand in der einseharen Culinarium-Alpinum-Küche kann Zurfluh dem Heimischen im vermehrten Masse huldigen.

## BAUMWOLLE STATT PLASTIK

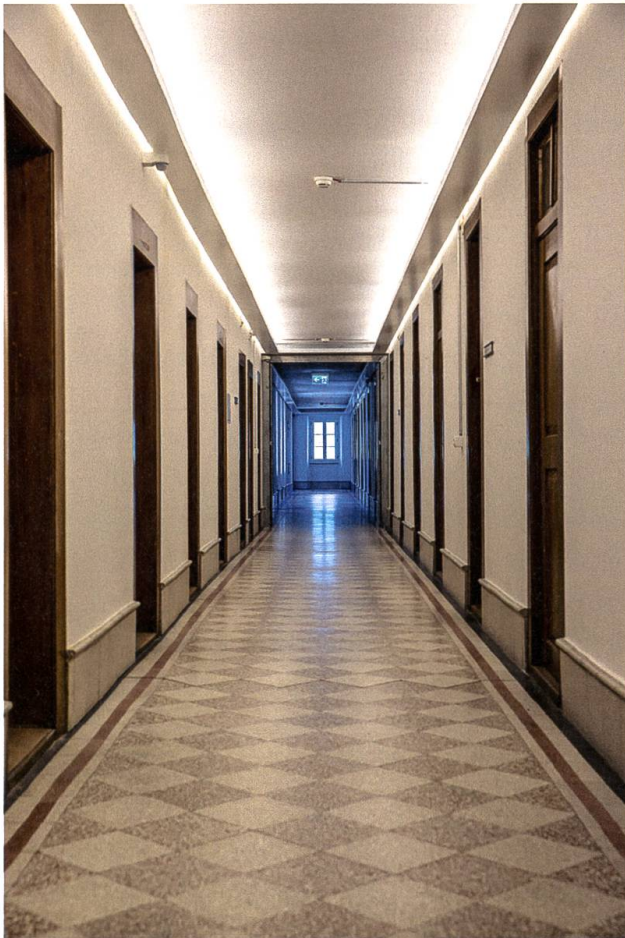
Nebst dem Restaurant gehört zu Durrers Bereich des Culinarium Alpinum die Herberge mit 14 Zimmern. Der Bereich «Brot und Bett» läuft übrigens nicht unter der Stiftung,



Rechts: Stoff statt Plastikschild: Ein grünes Nidwaldner Tüchli aussen an der Zimmertür bedeutet, das Zimmer ist frei, ein rotes heisst: Bitte nicht stören.

Unten links: Für die 14 Herbergzimmer wurden je zwei Zellen zusammengelegt, Böden, Wandtäfelungen und Überputzleitungen konnten erhalten werden. Pastellfarben lockern die klösterliche Strenge der Zimmer auf.

Unten Mitte und rechts: Gänge und Treppenhäuser sind nur sanft renoviert worden.





sondern muss selbstständig wirtschaften. So wurde eine Ungleichbehandlung der örtlichen Gastronomie ausgeschlossen. Aus je zwei der winzigen Zellen der Brüder entstanden luftige 14 Zimmer, jedes mit eigenem Bad. Dank behutsamer Renovation, bei der möglichst vieles an Originalem wie Böden, Fenster, Wandfurniere und Überputzleitungen bewahrt wurde, verströmen die Zimmer noch immer die typisch klösterliche Atmosphäre, ohne es an Komfort mangeln zu lassen. Zwar gibt's keine Fernseher in den Zimmern – dafür eine Postkarten-Aussicht über grüne Wiesen und auf das Buochserhorn. «Und WLAN», erklärt Flammer auf dem Rundgang durchs Haus. «Und die Boxspring-Betten sind vom Feinsten. Ich habe als erster Gast des Hauses in einem übernachtet und himmlisch geschlafen, trotz meiner Aufregung», fügt Flammer hinzu. Die grünen und roten Nidwaldner-Tüechli an den Türfallen der Zimmer zeigen als kleines Detail, wie ernst man die Sache mit der Nachhaltigkeit im Haus nimmt. Die bedruckten Tücher

hängen statt der üblichen Plastikkarten mit den Hinweisen «Bitte nicht stören» und «Bitte Zimmer machen» da. Grün steht für Zimmer frei, rot für besetzt.

## **DIE GOLDRESERVEN LAGERN IM KELLER**

Der Weg zu einem favorisierten Raum von Dominik Flammer führt in den Untergrund des Klosters, in den Alpsbrinzkeller. Wie die Goldreserven unter dem Bundeshaus leuchten hier die schweren, runde Laibe im Schummerlicht des Gewölbekellers. Ein rässer Duft erfüllt den Raum, in dem von Natur aus und mit ein bisschen technischer Hilfe ein ideales Klima zur Käsereifung herrscht. Bei den honigfarbenen Laiben handelt sich um Alpsbrinz von acht Innerschweizer Alpen, von einigen sind mehrere Jahrgänge zum Vergleich vorrätig. Gleich nebenan im Klosterladen finden Culinarium-Alpinum-Besucher den Sbrinz, portioniert und vakuumiert, weitere lokale Käsespezialitäten,



Links: Vor dem Kloster soll ab nächstem Jahr ein essbarer Garten zum Naschen verführen.

Unten: Bei Schönwetter werden Apéros im «Freiluftsaa» serviert. Links der Rampe steht eine essbare Magnolie.

Oben: Der Chälen-Toni liefert Käse und Molkensäuli-Fleisch an.

Oben rechts: Im Gewölbekeller lagern diverse Jahrgänge Alpsbrinz.

Rechts: Brigitte von Holzen richtet den Klosterladen mit regionalen Spezialitäten ein.



ausserdem Würste, Kräutertee, Konfi und Honig, sortenreinen Most, Edelsäfte vom Panoramahof Meggen, kostbar und so teuer wie Wein, alles aus der Region und vieles, was in der Küche verarbeitet oder hergestellt wird.

So parat das Culinarium Alpinum bereits am Eröffnungstag auch wirkt – es gibt noch viel zu tun in den alten Klostermauern. «Es ist ein work in progress, das hoffentlich nie fertig sein wird», meint Flammer bei seiner Führung. Im kommenden Jahr wird der essbare Garten realisiert, der den grossen Platz vor der Ostfassade optisch und kulinarisch bereichern soll. 500 Obst- und Beerensorten laden dann zum Nasch-Spaziergang. Das Kursangebot für Laien und Profis wird laufend erweitert, eine Schulküche mit drei Kochinseln und sechs Seminarräume für acht bis zwanzig Personen stehen voll ausgerüstet bereit. Für kommende Zeiten, in denen Seminare wieder stattfinden können. Kurse und Beratung unterstehen der Leitung von Nadine Degen, der Baselbieter Agronomin und Biersommelière, die zuvor als Geschäftsführerin bei der Vertriebsorganisation «Das Beste der Region» tätig war. Die Co-Leiterin des Culinarium Alpinum ist kurz nach dem Eröffnungstag nach Stans gezogen.

An den neuen Leuten, die jetzt im Kloster arbeiten, hätten die Kapuziner wohl ihre helle Freude. Bei ihrem Wegzug im Jahr 2004 hatten die Brüder an ihre Nachfolger nur einen Wunsch: dass sie etwas Sinnvolles tun.

*Anita Lehmeier ist Kultur- und Kulinarik-Journalistin und kam nach Stans, als die Kapuziner auszogen. Seit der ersten Info-Veranstaltung anno 2016 durch Dominik Flammer über das Culinarium Alpinum freute sie sich auf dessen Eröffnung.*

*André A. Niederberger besuchte einst das Kollegium St. Fidelis in Stans und kennt das Kloster aus seinen Jugendtagen. Der Stanser ist an jedem, wirklich jedem kulturellen Anlass im Kanton mit seiner Kamera unterwegs als freier Pressefotograf.*



Die Muttergottes im Innenhof war für lange Zeit die einzige Frau innerhalb der Klostermauern.