

KLOSTERRENOVIERUNG

KULINARISCHE ENTDECKUNG DER ALPEN

Im Culinarium Alpinum in Stans erleben Gäste die Vielfalt des Alpenraums – vom regionalen Genuss im Restaurant über Kochkurse und Märkte bis zum Naschen im Klostergarten und Verkosten im Käsekeller.

Nadine Degen, Co-Leiterin Culinarium Alpinum

Lange suchte der Kanton Nidwalden nach einer sinnvollen Nutzung des seit 2004 leerstehenden Kapuzinerklosters. 2015 wurde schliesslich das Konzept zum Culinarium Alpinum, eines Kompetenzzentrums für alpine Regionalkulinarik, vorgeschlagen. Im August 2020 öffnete die Einrichtung nach einer 18-monatigen Umbauphase ihre Türen. Neben dem Restaurant, 14 Herbergszimmern, sechs Seminarräumen und dem grossen Klostersaal finden auch ein Alpsbrinzkeller, eine begehbare Weinkarte und ein Klosterladen in den Räumlichkeiten Platz. Innerhalb der Klostermauern konnten im März 2021 rund 700 Obst- und Beerensorten gepflanzt werden, die nicht nur der Vermittlung der biologischen Vielfalt dienen, sondern Gäste und Spaziergänger zum Flanieren und Naschen einladen.

Ziel des Kompetenzzentrums für alpine Regionalkulinarik ist es, den Gästen die Vielfalt des Alpenraums auf vielseitige Weise zugänglich zu machen. Mit einer einzigartigen Vernetzung von Biodiversität, Storytelling und einer glaubwürdigen Regionalität will das Culinarium Alpinum die Bevölkerung sensibilisieren und mit den regionalen Akteuren durch Kooperationen wirtschaftliche Mehrwerte schaffen.

KULINARISCHE DESTINATION

Innotour hat die Etablierung des Bereichs Bildung, Beratung und Projekte durch die Schaffung von Angeboten im Tourismus grosszügig unterstützt. Durch die enge Zusammenarbeit mit Nidwalden Tourismus und Tourismus Stans schafft das Culinarium Alpinum Erlebnisangebote für kulinarisch affine Reisende. Die Wanderung auf eine Alp zum Sbrinzkäser mit anschliessender Degustation von



Im August 2020 öffnete die Einrichtung nach einer 18-monatigen Umbauphase ihre Türen.

verschiedenen Käsejahren im Alpsbrinzkeller des Culinarium Alpinum gehört ebenso dazu wie die Führung durch die Essbare Landschaft und die anschliessende Verkostung von sortenreinen Apfelsäften. Weitere Ideen sind in Erarbeitung, wie etwa eine fünftägige kulinarische Klosterreise. Das Culinarium Alpinum möchte schliesslich die Vorteile einer kulinarischen Tourismusdestination nicht nur selbst vorleben, sondern vermitteln und in weiteren Regionen anregen.

MIT EINER EINZIGARTIGEN VERNETZUNG VON BIODIVERSITÄT, STORYTELLING UND REGIONALITÄT WILL DAS CULINARIUM ALPINUM DIE BEVÖLKERUNG SENSIBILISIEREN.

PANORAMA

Pluspunkt

Entwicklung eines Bewusstseins für alpine Regionalkulinarik in der Landwirtschaft, dem lebensmittelverarbeitenden Gewerbe, dem Handel, der Gastronomie, dem Tourismus und bei den Konsumentinnen und Konsumenten.

Kontakt

Culinarium Alpinum
041 619 17 00
seminar@culinarium-alpinum.ch