

Vom «Palace Luzern» zum «Culinarium Alpinum»

Der ehemalige Direktor des «Palace Luzern» und der Villa Honegg, Peter Durrer, unterstützt die Eröffnung des «Culinarium Alpinums», dem künftigen Kompetenzzentrum der alpinen Regionalkulinarik.



Peter Durrer.

Bild: zvg

Das «Culinarium Alpinum» im ehemaligen Kapuzinerkloster in Stans soll nach achtzehnmonatiger Umbauzeit am 1. September 2020 seine Tore öffnen. Darauf haben sich der Stiftungsrat der Stiftung KEDA und die Bauherrin Senn Values AG laut Mitteilung geeinigt. Geplant ist ein Kompetenzzentrum für regionale Lebensmittel und Gerichte aus dem Alpenraum mit Restaurant, Seminarräumlichkeiten, Festsaal und 19 Hotelzimmern.

Nun haben die Verantwortlichen die Projektleitung für die Schlussphase erweitert: Der erfahrene Hotelier Peter Durrer hat am 1. Januar die Projektleitung «Eröffnung» übernommen. Er wird bis September die Verantwortung für die Planung und Umsetzung schweremwichtig für die Gastronomie und die Beherbergung übernehmen. Der Nidwaldner war über zehn Jahre an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL als Vizedirektor tätig, bevor es ihn wieder zurück in die Hotellerie zog. Als Gastgeber des 5-Sterne-Superior-Hotels Villa Honegg in Ennetbürgen eröffnete und positionierte er dieses Haus in der Schweizer Hotelszene. Durrer begleitete bis Ende vergangenen Herbstes zudem den Umbau des Hotels Palace Luzern.

Ebenfalls neu zum Team gestossen ist die Baselbieterin Nadine Degen. Die Agronomin wird als Co-Leiterin die Führung des Schul-, Beratungs- und Projektbereiches verantworten. Sie ist und noch bis Ende April 2020 Geschäftsführerin von «Das Beste der Region». Vorher leitete sie den Bereich Pflanzenbau beim Schweizerischen Bauernverband. Die Diplom-Biersommelière lebte ihre Passion für die Gastronomie während zehn Jahren als Hobbywirtin einer Mikrobrauerei aus. (htr)

Culinarium Alpinum

Im Mai 2019 erfolgte der offizielle Spatenstich zum Umbau des ehemaligen Kapuzinerklosters an der Mürg in Stans zum «Culinarium Alpinum». Im künftigen Kompetenzzentrum der alpinen Regionalkulinarik soll sich alles um die Vielfalt des Alpenraums drehen. Kochkünstler und Schnapsbrennerinnen, Bäuerinnen und Metzger, Sommeliers und Verkosterinnen, Käseprofis und Bäckermeisterinnen kommen hier zusammen, um gemeinsam die Zukunft unseres kulinarischen Kulturraums zu gestalten. Mit Kursen und Seminaren, Produkten und Rezepten und mit einer Gastronomie, die das kulinarische Erbe der Alpen in all seinen Facetten lebt. Getragen wird das Projekt von der Stiftung des kulinarischen Erbes der Alpen (KEDA) präsiert durch Zürcher Anwalt und Hotelier Tis Prager, den weiteren Stiftungsräten Bruno Muff (Biobauer aus Weggis/LU), Clemens Rüttimann (CEO Biotta AG, Tägerwilen TG), Curdin Janett (Fromages Mauerhofer, Burgdorf BE) und Dominik Flammer (Public History Food GmbH, Zürich, Koordinator Culinarium Alpinum). Die Projektleitung untersteht Jost Huwyler und Beat Heuberger (H+H Management, Luzern). Die Senn Values AG investiert acht Millionen Franken in das Projekt und der Kanton Nidwalden steuert 1,1 Millionen in den Umbau des Klosters bei.

Publiziert am Montag, 13. Januar 2020