

Kulinarik-Zentrum in ehemaligem Stanser Kloster eröffnet

Ein Kompetenzzentrum für Kulinarik im Alpenraum hat im ehemaligen Kapuzinerkloster in Stans (NW) seine Tore geöffnet. Im Culinarium Alpinum gibt es Restaurant, Herberge und Bildungsangebote. Es soll helfen, den Kulinarikstandort Schweiz besser zu positionieren.



Bild: zvg

Mit seinem Angebot aus Gastronomie und Bildung wolle das Culinarium Alpinum das Bewusstsein für alpine Regionalkulinarik schweizweit und über die Landesgrenzen hinaus stärken, teilten die Betreiber am Dienstag anlässlich der Eröffnung mit. Kurator Dominik Flammer sagte gegenüber der Nachrichtenagentur Keystone-SDA, man wolle dazu beitragen, den hiesigen Kulinariktourismus besser zu positionieren.

Die Schweiz stehe diesbezüglich in einem Konkurrenzkampf etwa mit Skandinavien oder Österreich. Er verwies auf den Trend, wonach Gäste vermehrt die für eine Region typischen Speisen kosten wollten.

Regionale Gerichte sind denn auch im Restaurant des Hauses angesagt. Das Lokal hat 70 Sitzplätze, dazu eine Terrasse und den Klostersaal für Bankette.

Wurst und Rahmchöpfl

Ein weiteres Standbein sind Kurse zur Esskultur des Alpenraums mit seinen Produkten und wie diese verwendet werden können. Im Angebot stehen etwa ein Bratwurstkurs, ein Sauerteig-Workshop oder «Rahmchöpfl statt Panna Cotta».

Zielpublikum seien einerseits Laien, sagte Flammer. Das Culinarium Alpinum arbeite aber auch mit Branchenverbänden aus Landwirtschaft oder Gastro zusammen und entwerfe etwa thematische Seminare. Es sei denn auch das Ziel, für Landwirte Absatzmöglichkeiten zu schaffen.

Im ehemaligen Kloster gibt es zudem 14 Herbergenzimmer, einen Alpsbrinkkeller, eine Schulküche und einen Klosterladen. Trägerschaft des Projekts ist die Stiftung des kulinarischen Erbes der Alpen (Keda). Laut Flammer dürfte das Haus dereinst rund 30 Arbeitsplätze bieten.

Bewegte Geschichte

Die jüngere Geschichte des ehemaligen Klosters in Stans ist bewegt. Die 1582 gegründete Kapuzinerniederlassung war eine der ältesten nördlich der Alpen. 2004 schloss der Orden das Kloster wegen spärlichem Nachwuchs und Überalterung. Der Kanton Nidwalden kaufte die Liegenschaft damals für 1 Million Franken.

Das Ansinnen der Regierung, dort die Verwaltung unterzubringen, wies der Landrat aber zurück. Auch eine geplante «Akademie der Weisen» mit einem Hotel, geführt von Menschen mit Behinderung, scheiterte.

2008 überliess Nidwalden das ehemalige Kloster der Biotechnologiefirma Mondobiotech im Baurecht für 60 Jahre. Der englische Architekt Norman Forster, der unter anderem die Berliner Reichstagskuppel entworfen hatte, sollte das Haus umbauen.

Doch soweit kam es nicht. Das Unternehmen geriet schon bald in finanzielle Schieflage. 2014 kaufte der Kanton das Baurecht für 1 Franken zurück.

In der Folge führte er einen Investorenwettbewerb für die denkmalgeschützte Anlage durch. Aus dieser war die Idee für das Kulinarikkompetenzzentrum als Siegerin hervorgegangen. Der Kanton Nidwalden gab 2015 das Kloster im Baurecht an die Firma Senn Values aus St.Gallen ab.

Das Haus wurde in den vergangenen eineinhalb Jahren sanft renoviert. Insgesamt seien rund 14 Millionen in den Umbau investiert worden, sagte Flammer. Die nicht gewinnorientierte Stiftung Keda erhalte die Gebäude zur Kostenmiete von der Investorin. (sda)

[Lesen Sie hier das Interview mit Projektleiter Peter Durrer in der htr hotel revue vom 23. Januar 2020 \(/fileadmin/user_upload/htr/content/media/pdf/htr_vom_23.01.2020.pdf\).](#)

Publiziert am Dienstag, 25. August 2020