



Dank einer sanften Renovation ist das ehemalige Männerkloster zu einer komfortablen Herberge geworden.



In der «essbaren Landschaft» können im Sommer Kräuter und Beeren und im Herbst Früchte geerntet werden.



Jeweils drei Mönchszellen bilden heute ein Zimmer mit Bad.

Kulinarische Schätze der Alpen wiederentdeckt

Im ehemaligen Kapuzinerkloster Stans treffen sich Gourmets, Köche und Lebensmittelproduzenten zum Austausch. Von Erich Aschwanden (Text) und Christoph Ruckstuhl (Bilder)

Am Anfang war der Käse. Mit dem 2009 veröffentlichten Standardwerk «Schweizer Käse» wurde aus dem Journalisten Dominik Flammer endgültig der Food-Scout Dominik Flammer. Was er damals nicht zu träumen wagte, ist elf Jahre später Realität geworden: Ende August kann Flammer zusammen mit seinem Team das Culinarium Alpinum eröffnen. Bei unserem Besuch in diesem Kompetenzzentrum für alpine Kulinarik verleihen Handwerker dem Keller des ehemaligen Kapuzinerklosters Stans gerade den letzten Schliff.

Und wieder dreht sich vieles um Käse. «Im ältesten Teil des über 300 Jahre alten Klosters werden wir unseren Alpensbrinz lagern», erklärt Flammer. «Dieser typische Innerschweizer Extrahartkäse wird nur noch auf acht Alpen in den Kantonen Nid- und Obwalden sowie Luzern hergestellt.» Selbstverständlich steht der älteste Käse der Schweiz auch auf der Speisekarte des Restaurants, das seit Mitte August im Probebetrieb geöffnet ist. Die Tische draussen sind bereits gut besetzt. Die Stanserinnen und Stanser wollen offenbar begutachten, was in anderthalb Jahren Bauzeit aus «ihrem» Kloster geworden ist.

Dominik Flammer ist mit vielen Gästen per Du, obwohl er als Ostschweizer mit seinem St. Galler Dialekt eigentlich «ein fremder Fetzel» ist, wie man hier sagt. In den sechs Jahren, seit denen er sich dem Projekt widmet, ist er jedoch fast zu einem Einheimischen geworden. Einer, der die Innerschweizer versteht und mit dem sie eine Passion teilen – die Leidenschaft für gute einheimische Lebensmittel und deren Zubereitung.

Trend zu lokalen Produkten

Zum Beruf gemacht hat der 53-Jährige seine Leidenschaft in seinem zweiten Standardwerk mit dem Titel «Das kulinarische Erbe der Alpen». Während sieben Jahren reiste Flammer kreuz und quer durch den Alpenbogen, von Südtirol nach Süddeutschland und von der Innerschweiz bis ins Aostatal, um vergessene Lebensmittel, seltene Obst- und Gemüsesorten sowie traditionelle Rezepte aufzuspüren. Was er damals mit Worten beschrieben hat, soll nun im

Nidwaldner Hauptort gekocht werden, auf den Tisch kommen und vor allem weitergegeben werden.

Seit März 2019 wurden die ehemaligen Klosterräume sanft renoviert. Neben der Gaststätte sind vierzehn Herbergzimmer entstanden, die nach Apfelsorten benannt sind, sowie neun Schulungsräume für Seminare und Kurse. Das Culinarium Alpinum soll ein Ort des Austauschs und der Suche nach den Wurzeln werden. «Hier treffen sich Kochkünstlerinnen und Schnapsbrenner, Bäuerinnen und Metzger, Verkosterinnen und Sommeliers, um das kulinarische Erbe dieses einmaligen Kulturraums zu pflegen», schwärmt Flammer.

Das Kompetenzzentrum für Kulinarik ist bereits der zweite Versuch, dem Gebäude, wo die Kapuzinermonche von 1584 bis 2004 lebten und das direkt daneben gelegene Kollegium St. Fidelis führten, neues Leben einzuhauchen. 2008 vermietete der Kanton Nidwalden die Räumlichkeiten an ein internationales Startup-Unternehmen. Die Firma Mondobiotech versprach der Innerschweiz wirtschaftlichen Erfolg, indem sie im Internet nach bisher unentdeckten Medikamenten für seltene Krankheiten forschen wollte. Auch architektonisch waren die Pläne hochfliegend. Niemand Geringerer als der britische Stararchitekt Norman Foster sollte das Kloster umbauen. Sechs Jahre später waren die Träume verfliegen, und zurück blieb nur Katzenjammer.

Im daraufhin ausgeschriebenen Wettbewerb setzte sich Flammer mit seiner Idee eines Zentrums für die Regionalküche des Alpenraums durch. Später übernahm er auch die Projektleitung. «Dass wir das kulinarische Erbe der Alpen und damit unsere Wurzeln wiederentdecken, ist kein Trend, sondern eine langfristige Konstante», davon ist der Inhaber der Zürcher Agentur Public History Food überzeugt. Bei der Wahl ihrer Reiseziele habe für viele Schweizer die Kulinarik bereits heute eine hohe Priorität. «Wir fahren in die Toskana oder ins Burgund, weil man dort gut isst und trinkt. Was vor unserer eigenen Haustür wächst, kennen wir hingegen viel zu wenig», sagt Flammer mit Bedauern.

Mit dem Culinarium Alpinum wollen er und sein Team diese Rückbesinnung fördern und beschleunigen. Das grosse Vorbild ist für ihn Österreich, zu dessen Spitzenköchen und Lebensmittelproduzenten er enge Beziehungen pflegt. «Unsere österreichischen Freunde haben das touristische Potenzial der eigenen Küche und der vor Ort produzierten Lebensmittel früher entdeckt und werben erfolgreich damit.» Stans mit dem Culinarium Alpinum, aber auch seinen bereits heute auf regionale Küche spezialisierten Gaststätten, seinen Bauern und Lebensmittelproduzenten, soll zur Drehscheibe dieser Bewegung werden und über die Schweiz hinaus strahlen.

Pro Specie Rara mit im Boot

Um eine möglichst grosse Vielfalt an Kursen, Beratungen und Projekten anbieten zu können, ist das Culinarium Alpinum Partnerschaften mit verschiedenen Organisationen und Verbänden eingegangen. Dazu gehören Slow Food Schweiz, Hotellerieuisse oder der Schweizer Kochverband. Mit dabei ist auch Pro Specie Rara. Für die Stiftung, welche die Vielfalt alter Kulturpflanzen und Nutztiere für künftige Generationen erhalten will, hat die Zusammenarbeit strategische Bedeutung. «Über das weitverzweigte Netzwerk in Stans wollen wir direkt Verbindung aufnehmen zu professionellen Gastronomen, zu Bauern, Bäckereien und anderen Betrieben, die mit Nischenprodukten arbeiten», erklärt der Direktor Béla Bartha. Bis heute arbeitet die Stiftung mit Freiwilligen und Grossverteilern zusammen, die Zwischenebene der professionellen Produzenten hingegen fehlt noch.

«Wir wollen die Schwellenangst zwischen Landwirten, Gewerbe und Köchen abbauen», betont Peter Durrer, der den Bereich Gastronomie leitet. «Gestern stand ein Bauer mit grünen Bohnen in unserer Küche und hat gefragt, ob wir dafür Verwendung hätten. Wir haben freudig zugegriffen, und am nächsten Tag stand das Gemüse auf der Speisekarte.» Koch trifft Bauer – Bauer trifft Koch, heisst die Devise.



Die grosszügige Anlage bietet Raum zum Allein-, aber auch zum Beisammensein.



Schlicht und unaufgeregt passt sich das neue Interieur dem alten Gemäuer an.



Durrer hat sich ausserdem zum Ziel gesetzt, Hoteliers für ein neues Schweizer Hotelfrühstück zu gewinnen. «Obwohl wir uns in Stans in einer Butterregion befinden, kommt meist nur Standardbutter auf den Tisch. Warum lässt man die Gäste nicht aus fünf verschiedenen Buttersorten aus der nahen Umgebung auswählen?»

Durrer ist einer von zwei Co-Leitern des Kulinarikzentrums. Der Bereich Bildung, Beratung und Projekte steht unter der Führung von Nadine Degen. Die Agronomin war vorher Geschäftsleiterin des Vereins Das Beste für die Region. Als gebürtiger Nidwaldner kennt Durrer die Region bestens und konnte in den vergangenen Monaten zahlreiche Kontakte zu einheimischen Produzenten vermitteln. Die kargen Klöster Räume sind für ihn eine neue Welt. Vorher war er während acht Jahren Chef des Luxus-hotels Villa Honegg auf dem Bürgenstock, das durch das Video einer Influencerin weltweit bekannt wurde.

Nüchtern und stilvoll

Statt über einen Infinity-Pool mit atemberaubendem Blick über den Vierwaldstättersee ist Durrer nun Herr über 14 Herbergzimmer, die bewusst schlicht eingerichtet sind. Dafür wurden jeweils zwei Zellen zusammengelegt, die früher von Kapuzinerpatern bewohnt worden sind. Jeweils eine weitere Mönchszelle wurde zum Badezimmer umgestaltet. Der ganze Umbau kostete rund 14 Millionen Franken. Mit 10 Millionen Franken finanzierte die Senn Values AG einen Grossteil der Investitionen. Verschiedene Stiftungen, Gönner und Sponsoren sowie der Kanton Nidwalden steuerten den Rest der Finanzen bei.

Mit diesen Geldern wurde der ehemalige Speisesaal der Pater, das sogenannte Refektorium, sowie die ehemalige Bibliothek des Klosters vom Architekten Beat Rothen aus Winterthur zurückhaltend und stilvoll umgebaut. Die Räume haben ihren Charakter erhalten und atmen immer noch den Geist der Kapuziner, die während mehr als 400 Jahren den Kanton Nidwalden prägten. In der Klosterkirche finden weiterhin Gottesdienste und religiöse Anlässe

statt. Das neue Kompetenzzentrum ist jedoch bewusst weder spirituell noch esoterisch ausgerichtet.

Während die Arbeiten am und im Gebäude kurz vor dem Abschluss stehen, präsentiert sich die Umgebung noch recht karg. Hier entsteht in Zusammenarbeit mit der Stiftung Pro Specie Rara bis im Sommer 2021 eine «essbare Landschaft». Im Klostergarten am Fuss des Stanserhorns können Besucher und Kursteilnehmer dann rund 500 verschiedene Obst- und Beersorten kennenlernen. Eine weitere Attraktion

wird ein grosser Kräutergarten sein. Natürlich soll der öffentlich zugängliche Naschgarten in erster Linie dem Erhalt und der Pflege von alten Sorten dienen, doch der Alpenraum bleibt kulinarisch nicht stehen. In seinen Gärten will das Kompetenzzentrum deshalb auch neue Entwicklungen fördern. Hier werden bis anhin in der Schweiz kaum bekannte Obstsorten und Früchte angepflanzt, die sich aber auch in unseren Breitengraden bestens für den Anbau eignen. So etwa Kirschkirschen, japanische Susinen oder Indianerbananen, die sogenannten Pawpaws.

Flammer freut sich besonders darüber, dass diese Weiterentwicklung in einem Klostergarten stattfindet: «Klöster haben viel dazu beigetragen, dass in der Schweiz die aus Amerika stammenden Kartoffeln rasche Verbreitung fanden und zu einem Grundnahrungsmittel wurden.» Dasselbe gelte für Tomaten und grüne Bohnen, die ursprünglich aus Brasilien kommen. «Wenn es uns gelingt, die Regionalküche mit neuen Sorten zu bereichern, ohne dass die alten verschwinden, haben wir unseren Auftrag erfüllt», so blickt er optimistisch in die Zukunft.

Umgenutzte Klöster

ase. · Gemäss einer Datenbank der Universität Bern wurden in den vergangenen Jahrzehnten in der Schweiz über dreissig Frauen- und Männerklöster von ihren jeweiligen Orden aufgegeben. Der Nachwuchsmangel hat vor allem die Kapuziner, aber auch die Zisterzienser zu einer Konzentration der Kräfte und damit zum Rückzug aus verschiedenen Gebieten gezwungen. In vielen Fällen hat sich die Umnutzung der sakralen Gebäude als hinderlich herausgestellt. Oft ist die Sanierung der historischen Räumlichkeiten sehr teuer, da zahlreiche denkmalpflegerische Auflagen zu erfüllen sind. Auch der Unterhalt der Gebäude ist aufwendig. An verschiedenen Orten sind daher Projekte für Kulturzentren oder die Vermietung an Firmen und Private gescheitert.

«Wir fahren in die Toskana oder ins Burgund, weil man dort gut isst und trinkt. Was vor unserer eigenen Haustür wächst, kennen wir hingegen viel zu wenig.»

Dominik Flammer
Foodscout und Projektleiter
des Culinarium Alpinum

Basler Friedhof-Rehe erhalten Gnadenfrist

Fondation Franz Weber kämpft gegen Abschlüsse

DANIEL GERNY

«Wenn ein Mensch einem Tier eine Kugel in den Kopf jagt und das als Naturschutz bezeichnet, ist das Gehirn des Jägers gefährlich und krank.» So und ähnlich klingt es auf einer Onlineplattform, auf der seit Mai Unterschriften gegen den Abschuss von Rehen auf dem Basler Friedhof am Hörnli gesammelt werden. Die Episode wäre kaum eine Meldung wert, veranschaulichte sie nicht, wie anders Stadt und Land den Umgang mit Wildtieren in der Natur bisweilen beurteilen. Solche Unterschiede könnten bei der Abstimmung über das neue Jagdgesetz am 27. September den Ausschlag geben.

Ein kulinarisches Paradies

Die Befürworter liegen gemäss der ersten SRG-Trendumfrage leicht vorne, doch entschieden ist der Abstimmungsausgang noch nicht. Es zeichne sich ein leichter Stadt-Land-Graben ab. Denkbar sei, dass Emotionen den Ausgang kurzfristig mitbestimmen, schreiben die Autoren der Umfrage, das GfS-Institut Bern. Interessant seien vor allem Bewohnerinnen und Bewohner aus den Städten und Agglomerationen, die sich politisch nicht links verorteten, aber den Tierschutz hoch gewichtete. Tatsächlich ist die Dynamik in Tierschutzfragen oft hoch, wie die Debatte über die Basler Rehe zeigt. Direkt hat der umstrittene Abschuss auf dem Hörnli zwar nichts mit der Abstimmungsvorlage zu tun, doch es geht um ähnliche Befindlichkeiten.

Im Mai hatte die Basler Stadtgärtnerei mitgeteilt, dass auf dem Friedhof Hörnli einzelne Rehe abgeschossen werden sollten. Das Hörnli ist mit 54 Hektaren und Platz für 60 000 Gräber der grösste Friedhof in der Schweiz. In den letzten Jahren sei der Bestand von rund 15 auf etwa 25 Tiere angewachsen. Diese Dichte führe zu Stress bei den Rehen, ausserdem bestehe die Gefahr von Tierseuchen. Schliesslich führe der hohe Rehbestand zu Zusatzkosten für Abwehr- und Instandhaltungsmassnahmen, argumentierte die Stadtgärtnerei. Die Gräberlandschaft mit ihrer Vielfalt an Blumen und anderen Pflanzen ist für die Tiere ein kulinarisches Paradies.

Vorgesehen sind deshalb gezielte Abschlüsse beim Eindunkeln, die aus Rücksicht auf die Grabesruhe und die angren-

zenden Wohnquartiere mit Schalldämpfern erfolgen sollen. Doch was in freier Natur selbstverständlich ist – die gezielte Reduktion des Wildbestandes –, geriet im Stadtgebiet zu einer emotionalen Angelegenheit sondergleichen. Über 18 000 digitale Unterschriften kamen für eine Petition unter dem Titel «Kein Reh-Massaker auf dem Basler Friedhof Hörnli» zusammen. Im Parlament sind Vorstösse traktandiert. Und die Fondation Franz Weber sowie ein SVP-Grossrat legten Rekurs ein. Dieser hat aufschiebende Wirkung. Das Verfahren ist derzeit beim Justiz- und Sicherheitsdepartement hängig – Gnadenfrist für die Rehe.

Die Behörden müssten vorab eine Studie erstellen, um vor dem Entscheid über den Abschuss bessere Informationen über die Rehgruppen auf dem Friedhof zu erhalten, verlangte die Fondation Franz Weber diese Woche in einem Communiqué und fragte: «Unschuldige Tiere töten, nur weil sie Blumen fressen?» Die Fondation Weber will, dass die Abschussbewilligung annulliert wird. Schon vor einem Jahr hat sie in Basel auf das Tierwohl hingewiesen, als sie gegen ein GROSSAQUARIUM mitten in der Stadt ankämpfte und eine Referendumsabstimmung erfolgreich für sich entscheiden konnte. Nun verlangt sie ein Wildtiermanagement ohne «Tötung der friedlichen Rehpopulation».

Ein Jagdverbot besteht nicht

Der Ausgang des Dramas ist dieses Mal offen, zumal es sich nicht um ein politisches, sondern um ein gerichtliches Verfahren handelt. Doch die Fondation Franz Weber trifft einen Nerv der Stadtbevölkerung. Bereits früher musste sich das Parlament mit dem Thema beschäftigen. Rehe äsen auf dem Hörnli schon fast so lange, wie der Friedhof existiert. Dieser wurde von 1926 bis 1932 errichtet, bereits zwei Jahre später verzeichnete man einen «überschaubaren Rehbestand». Grundsätzlich werde auf den Basler Friedhöfen zwar keine Jagd ausgeübt, versicherte der Regierungsrat, als er vor einigen Jahren bereits einmal unter Druck geriet. Nüchtern fügte er aber an: «Die Jagdverordnung sieht für den Friedhof am Hörnli kein explizites Jagdverbot vor.» Wenn nicht alles täuscht, dürfte die Zustimmung zum neuen Jagdgesetz Ende September in Basel-Stadt unterdurchschnittlich tief ausfallen.

IN KÜRZE

Glarner Landsgemeinde findet 2020 nicht mehr statt

(sda) · Die vom ersten Mai-Sonntag auf Anfang September verschobene Glarner Landsgemeinde findet dieses Jahr definitiv nicht mehr statt. Der Grund ist die Corona-Pandemie. Bereits die Landsgemeinde Appenzell Innerrhoden ist dieses Jahr abgesagt worden. Die politischen Geschäfte wurden vergangenes Wochenende an der Urne entschieden. Die Glarner Regierung teilte mit, dringliche Geschäfte würden nun im

Landrat (Kantonsparlament) behandelt, die übrigen Traktanden auf die Landsgemeinde 2021 verschoben.

Tieferer Mindestzinssatz für Pensionskassen-Guthaben

(sda) · Die Eidgenössische Kommission für berufliche Vorsorge empfiehlt dem Bundesrat, den Mindestzinssatz in der beruflichen Vorsorge nächstes Jahr von 1 Prozent auf 0,75 Prozent zu senken. Das teilte sie am Dienstag mit. Entscheidend für die Festlegung der Höhe ist die Entwicklung der Rendite der Bundesobligationen sowie zusätzlich der Aktien, Anleihen und Liegenschaften.

ANZEIGE

Töten statt schützen?

Dürfen weiter gejagt werden:
Feldhase, Waldschneppfe,
Birkhahn, Schneehase
und weitere
bedrohte Tiere.



Missratenes

Abschuss-Gesetz

Nein

Verein «Jagdgesetz NEIN», Dornacherstr. 192, 4018 Basel jagdgesetz-nein.ch

27. Sept. 2020