

A photograph of a courtyard with a tree, tables, and buildings. The scene is set in a courtyard with a cobblestone floor. In the foreground, there is a large, dark tree with sparse green leaves. To the left, there are several wooden tables on metal stands, some with green bottles and glasses. The background shows a two-story building with a red-tiled roof and several windows. The building has a mix of white and light-colored walls. The sky is clear and blue.

KEDA Geschäftsbericht 2020

Herzlichen Dank

an unsere Gründungstifter, Kooperationspartner, die öffentliche Hand und unsere Sponsoren

Gründungsstifter:

Martin Angehrn, Engelburg
 Dominik Flammer, Zürich
 Peter Häfeli, Beromünster
 Curdin Janett, Rickenbach
 Bettina und Richard Plattner-Gerber, Pontresina
 Tis Prager, Zumikon
 Hans Preisig, Richterswil
 Clemens Rüttimann, Tägerwilen
 Beatrice und Willi Schmid-Walliser, Lichtensteig
 Heini Schwarzenbach, Zollikon

Kooperationspartner:

Biobauern Ob- und Nidwalden, Grafenort
 DasPure AG, Patrick Marxer, Wetzikon
 Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Frick
 Fructus, Wädenswil
 GastroSuisse, Zürich
 Hotelfachschule Thun, Thun
 Hotelleriesuisse, Swiss Hotel Association, Bern
 Nidwalden Tourismus, Stans
 ONO, Zürich
 ProSpecieRara, Schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetisch Vielfalt von Pflanzen und Tieren, Basel
 Richemont, Kompetenzzentrum Bäckerei
 Konditorei Confiserie, Luzern
 Sbrinz AOP, Sursee
 Schweizerischer Demeter-Verband, Olten
 skv – Schweizer Kochverband, Luzern
 Slow Food Schweiz, Zürich

Öffentliche Hand, Sponsoren

Kanton Luzern
 Kanton Nidwalden
 Kanton Obwalden
 Kanton Schwyz
 Kanton Uri
 Schweizerische Eidgenossenschaft (NRP, Innotour)
 Arethusa Nymph Stiftung, Vaduz
 AVINA Stiftung, Zürich
 Franke Stiftung, Aarburg
 Walter und Bertha Gerber Stiftung, Bern
 Ernst Göhner Stiftung, Zug
 Jubiläumsstiftung der Mobiliar, Bern
 Stiftung für eine nachhaltige Ernährung durch die schweiz. Landwirtschaft, Brugg
 Stiftung zur Erhaltung und Förderung der Wirtschaft der Region Nidwalden und Engelberg, Stans
 Albert Koechlin Stiftung, Luzern
 Thyll-Stiftung, Hergiswil NW
 Urs und Sandra Durrer, Küssnacht a. Rigi
 Achermann AG, Sanitär Heizung Solar, Oberdorf NW
 Blumenwerkstatt, Monika Würsch und Franzsepp Egli, Stans
 Elektro Wild + Barmettler AG, Oberdorf NW
 Emil Frey AG, Zürich
 Markus Enz AG, Giswil
 Fretz Küchen AG, Kriens
 Haupt AG, Holzbau und Fensterbau, Ruswil
 LIGNO in Raum AG, Emmen
 MIWE Bäckereitechnik AG, Arnegg
 Opacc Software AG, Rothenburg
 Portmann + Meier AG, Luzern
 Rahn und Bodmer Bank, Zürich
 Seiler Käserei AG, Giswil
 STRASSER Steine GmbH, St. Martin im Mühlkreis, Österreich
 Thymos AG, Bern
 V-ZUG AG, Zug
 Gina Aeschbacher, Bern
 Beat und Regula Curti, Erlenbach
 Gaudenz und Doy Young Domenig-Jeung, Herrliberg
 Scarlett Dubois, Wilen
 Martin Hubatka, Horw
 Melanie Kordina, Schlossrued
 Sibylle Maurer Stirnemann, Luzern
 Isabelle Messerli, Zürich
 Sarah Odermatt, Stans
 Margret Piontek, Zumikon
 Jutta Prager, Mettmenstetten
 Norbert Rohrer, Stansstad
 Manuel Sonderer, Wetzikon

Ein Traum wird wahr

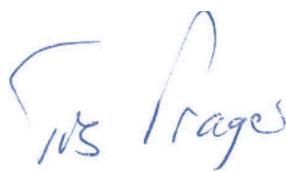
Eine Heimat für das Kulinarische Erbe der Alpen

Dem Kulinarischen Erbe der Alpen eine Heimat zu geben, war und bleibt unser aller Ziel, auch nachdem wir das CULINARIUM ALPINUM Ende August 2020 eröffnen durften. Und dies fünfeinhalb Jahre, nachdem der Kanton Nidwalden das ehemalige Kapuzinerkloster zur Umnutzung ausgeschrieben hat. Mit der Eröffnung haben auch unsere Mitarbeitenden ein Gesicht erhalten. Peter Durrer mit seinem Team als Gastgeber des Restaurants und der Herberge, der mit seinem Betrieb unter dem Dach und der Charta des CULINARIUM ALPINUM auf eigene Rechnung arbeitet, dies in enger Kooperation mit der Stiftung KEDA. Und Nadine Degen als Geschäftsführerin der Stiftung, die gemeinsam mit ihrem Team für das Kurswesen, die Aufgleisung und Durchführung der Projekte und der Beratungen verantwortlich zeichnet.

Die Medien waren uns wohlgesinnt, das Echo hallt bis heute nach. Auch wenn uns die zweite Corona-Welle Ende Oktober eingeholt hat, konnten wir bereits tausende von sehr zufriedenen Gästen bewirten und beherbergen und erste Kurse erfolgreich durchführen.

Die aufgezwungene Pause in dieser schwierigen Zeit haben wir genutzt, um gemeinsam mit unseren Kooperationspartnern neue Projekte anzustossen, das Kurswesen auf eine solide Grundlage zu stellen und an den Ideen zu arbeiten, mit denen das CULINARIUM ALPINUM sich in den nächsten Jahren weiterentwickeln wird. Wir werden noch viel Energie, Leidenschaft und Effort aufbringen müssen, um unsere ehrgeizigen Ziele zu erreichen. Dazu haben wir den Stiftungsrat mit namhaften Persönlichkeiten erweitert.

Wir sind weiterhin auf die finanzielle Unterstützung von Sponsoren, Gönnern und Institutionen angewiesen, um die Aufbauphase zu finanzieren. Damit das Kulinarische Erbe der Alpen nicht nur eine Heimat hat, sondern auch eine Zukunft ausserhalb unserer Klostermauern.



Tis Prager
Stiftungsratspräsident



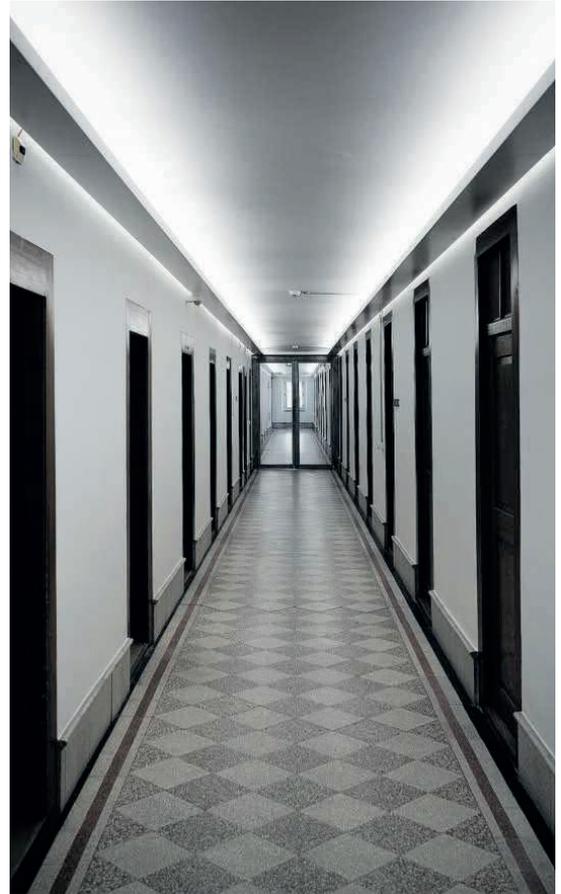
Dominik Flammer
Kurator



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 verließen 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.

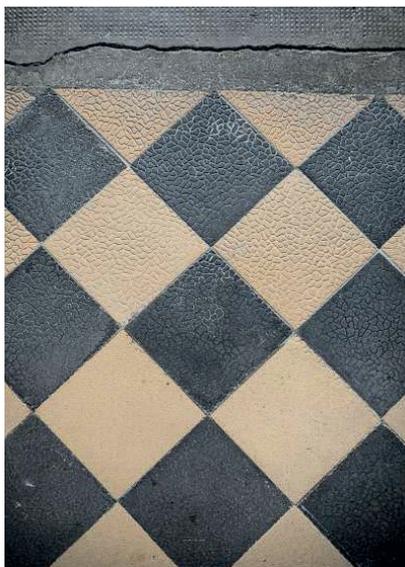
Pro Specie Rara mit im Boot

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, Hotellerie Suisse 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 zugestimmt, 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 Kloster 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 Beerensorten kennenlernen. Eine weitere Attrak-

tion 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 Kirschkpflaumen, japanische Susinen oder Indianerbananen, die sogenannten Papwaws.

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 hindernisreich 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

Das CULINARIUM ALPINUM und seine Ziele

Eine Heimat für das Kulinarische Erbe der Alpen

Ein einzigartiges und international ausgerichtetes Kompetenzzentrum für die Regionalkulinarik des Alpenraums soll das CULINARIUM ALPINUM sein. So steht es in unserer Vision und unserer Charta. Mit dem Ziel, das Bewusstsein für die Regionalkulinarik zu stärken. Und zwar in der gesamten Wertschöpfungskette. Wir fördern damit die Entwicklungen in der Landwirtschaft, im lebensmittelverarbeitenden Gewerbe und in der Gastronomie und Hotellerie, damit der Tourismus und vor allem die Konsumentinnen und Konsumenten davon profitieren können. Um dies auch vorzuleben, setzen wir in unserer Gastronomie gezielt auf Produkte aus der nächsten Umgebung – nämlich auf eine innovative Nidwaldner Küche, angereichert mit wenigen Produkten, die wir aus unseren Nachbarkantonen beziehen. Und dies ausschliesslich direkt von den Produzenten. Diese enge Zusammenarbeit streben wir auch mit der Stiftung an, deren Hauptziele es sind, eine enge und vor allem interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen all ihren Partnern zu fördern. Mit gemeinsamen Schulungen, gemeinsamen Projekten und einer auf die Bedürfnisse unserer Partner und ihrer Mitglieder abgestimmten Beratung.

Das CULINARIUM ALPINUM hat sich jetzt schon zu einem paradiesischen Ort entwickelt, an dem nicht nur die örtliche und regionale Bevölkerung bereits ihre Freude hat, sondern der auch weit über die Innerschweiz hinaus seine Gäste findet. Aber vor allem sind wir drauf und dran, zu einem Zentrum zu werden, an dem das Wissen und das Können von Verbänden und Organisationen zusammengeführt wird. Damit das Profil der alpinen Gastronomie, der Produkte und der Kulinarik nachhaltig gestärkt wird. Nebst einer umfassenden Seminar- und Schulungsinfrastruktur mit einer prächtigen Kursküche, einem ehrwürdigen Klostersaal und ansprechenden Seminarräumen präsentiert sich das CULINARIUM ALPINUM auch als Heimat für die erste «Essbare Landschaft» der Schweiz. Eine Idee, die zu einem Grossteil im Laufe des Jahres 2021 umgesetzt wird.

Wir wollen dazu beitragen, künstliche und inneralpine Grenzen zu überwinden, damit die Vielfalt an regionalen Koch- und Kulinariktraditionen aufblühen kann. Wie der Norden Europas zu einer skandinavischen Küche gefunden hat, soll auch der Alpenraum seine gemeinsamen Werte und seine ungeheure Vielfalt mit vereinter Kraft weiterentwickeln. Denn wenn die Alpen auch ein Hort kleiner Nationen sind, so sind sie doch ein zusammenhängender Kulturraum mit ungemein vielen Parallelen, die es zu entdecken und zu fördern lohnt.



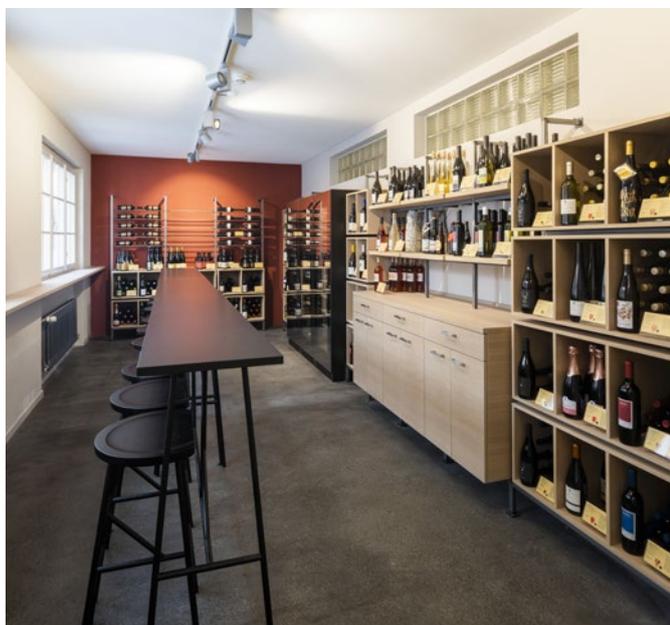
Die Gastronomie und ihr Konzept

Die Tavolata im Mittelpunkt

Unter der Leitung von Gastgeber Peter Durrer und Küchenchef David Zurfluh hat sich das Restaurant des CULINARIUM ALPINUM innert kürzester Zeit einen Namen geschaffen für eine glaubwürdige Küche und ein einzigartiges Angebot, das sich vorwiegend an dem orientiert, was die Region zu bieten hat. Die enge und ausschliesslich direkte Zusammenarbeit mit lokalen Produzentinnen und Produzenten ermöglicht nicht nur eine saisongerechte Planung, sondern auch die Weiterentwicklung von Ideen für den Anbau und die Veredelung von heimischen Gemüsesorten, von Obst, von Fleisch oder von Milchprodukten, sowie die Weiterentwicklung hin zu neuen und innovativen Produkten. Das Angebot der Region widerspiegelt sich in einer fast täglich ändernden Karte, aus der unsere Gäste eine Vielzahl an unterschiedlichen Gerichten aussuchen und diese auch teilen können. Sowohl für das Konzept der Tavolata im Restaurant als auch für Bankette und kulinarische Veranstaltungen gilt: Statt Tellerservice setzen wir auf die Attraktivität der gemeinsamen Tafel, an der jeder Gast sich nach Lust und Laune bedienen kann.

Mit einem Soft Opening Anfang August hat sich die Crew um David Zurfluh bereits kurz vor der offiziellen Eröffnung einarbeiten können. Mit dem erfreulichen Resultat, dass täglich lokale und regionale Produzenten vor der Tür stehen. Die Zusammenarbeit hat sich innert kürzester Zeit bewährt.

Und das grosse mediale Echo hat auch unserem Herbergsbetrieb mit seinen vierzehn Gästezimmern einen erfreulichen Schub verliehen: Das Konzept – wir nennen es «schlichten Luxus» –, das die Zimmer dank der grossartigen Arbeit des Architekturbüros Beat Rothen AG und der Luzerner Inneinrichtungsspezialistin Ligno AG erhalten haben, hat sich jetzt schon mehr als bewährt. Wir freuen uns auf die Wiedereröffnung nach einer schwierigen Durststrecke. Und wir freuen uns darauf, Sie in der Zeit nach Corona wieder umfassend bewirten und beherbergen zu können.



Die Bildung und das Kursangebot

Produkte und Geschichten

Auch wenn uns Corona nur wenig Zeit gegeben hat, um erste Kurse durchzuführen, so haben wir diese 2020 dennoch optimal umsetzen können. Das Kurswesen des CULINARIUM ALPINUM orientiert sich an einer Dreiteilung: Erstens bieten wir Kurse und individuelle Gruppenangebote für Privatpersonen und für Fachleute aus den Lebensmittelbranchen an. Zweitens erarbeiten wir gemeinsam mit unseren Partnern oder in ihrem Auftrag spezifische Kurse für ihre Interessengruppen und ihr Zielpublikum. Und drittens führen unsere Partner selbständig Kurse bei uns durch.

Die kurze Zeit von der Eröffnung bis zum Ausbruch der zweiten Coronawelle haben wir genutzt, um insbesondere die eigenen Kurse auszubauen und mit unseren Partnern alle Möglichkeiten für ihre Kurse zu evaluieren. Bei den eigenen Kursen haben wir den Fokus auf innovative Weiterentwicklungen lokaler Produkte gelegt – wie etwa die Kurse zu den alpinen, teilweise mit unzähligen, regionalen Zutaten, gestreckten Würste, deren Zubereitung und auch Geschichte wir in den Kursen erzählen. Erzählungen – auch Story- oder History-Telling genannt – sind ebenfalls ein zentraler Wert unseres Kursangebotes. Denn nur wenn Produzentinnen sich und ihren Produkten auch ein Gesicht verleihen und dazu eine glaubwürdige Geschichte erzählen können, haben sie auch Erfolg. Für Gruppen haben wir bereits mit unseren Partnern Brotbackkurse sowie Kurse über die Geschichte und den Anbau seltener und noch unbekannter Gemüsesorten durchführen können. Auch griffen wir in Zusammenarbeit mit erfahrenen Gastreferentinnen aktuelle Themen wie beispielsweise die alkohol-

freie Getränkebegleitung oder die Verwendung von regionalen Fischen in der Gastronomie auf. Zusätzlich durften wir im September im Auftrag des Schweizerischen Kochverbands ihren zweitägigen Kaderanlass Chefs de Cuisine Suisses mit rund 130 Chefköchen durchführen. Und im Oktober zeigten wir im Rahmen unseres Obstsortenmarkts mit über 80 verschiedenen Apfel- und weiteren Obstsorten eine grosse Vielfalt auf.

Entsprechend wurden für das Kursangebot 2021 die Kurse weiter ausgebaut. Ergänzend dazu werden unsere Gäste 2021 anlässlich von Führungen und Degustationen die Essbare Landschaft, den Alpsbrinzkeller und die begehbare Weinkarte in Verbindung mit einem sensorischen Erlebnis erfahren dürfen. Auch freuen wir uns, im nächsten Jahr zahlreiche unserer Partner mit ihren Kursangeboten begrüßen zu dürfen. Und wir werden in unserer Kursküche das Angebot für Kinder und Erwachsene mit grosser Freude ausbauen. Damit sich auch die Gäste aus unserer Umgebung nicht nur am Können unserer Köche, sondern auch an ihren eigenen Erfahrungen erfreuen können. Wir wollen dazu beitragen, künstliche und inneralpine Grenzen zu überwinden, damit die Vielfalt an regionalen Koch- und Kulinariktraditionen aufblühen kann. Wie der Norden Europas zu einer skandinavischen Küche gefunden hat, soll auch der Alpenraum seine gemeinsamen Werte und seine ungeheure Vielfalt mit vereinter Kraft weiterentwickeln. Denn wenn die Alpen auch ein Hort kleiner Nationen sind, so sind sie doch ein zusammenhängender Kulturraum mit ungemein vielen Parallelen, die es zu entdecken und zu fördern lohnt.



An den Stiftungsrat der

Stiftung KEDA

Mürgstrasse 18
6370 Stans

**Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision
der Jahresrechnung 2020**

(umfassend die Zeitperiode vom 1.1. - 31.12.2020)

1. April 2021
21322911/E/Rm

**Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision
an den Stiftungsrat der****Stiftung KEDA, Stans**

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Stiftung KEDA für das am 31. Dezember 2020 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Stiftungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der bei der geprüften Einheit vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht Gesetz und Stiftungsurkunde entspricht.

Stans, 1. April 2021

BDO AG



Ralf Minder

Leitender Revisor
Zugelassener Revisionsexperte



i.V. Reto Blättler

Zugelassener Revisor

Beilagen
Jahresrechnung

Bilanz

	31.12.2020 CHF	Vorjahr CHF
Aktiven		
Umlaufvermögen		
Kasse	102.00	0.00
Nidwaldner Kantonalbank	86'818.52	409'976.20
Flüssige Mittel	86'920.52	409'976.20
Forderungen ggn. Nahestehenden	19'400.49	0.00
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	19'400.49	0.00
Mehrwertsteuer	89'182.89	26'815.85
Übrige kurzfristige Forderungen Dritte	6'187.85	115'013.75
Übrige kurzfristige Forderungen	95'370.74	141'829.60
Aktive Rechnungsabgrenzungen	14'617.52	75'000.00
Umlaufvermögen	216'309.27	626'805.80
Anlagevermögen		
Wertschriften	250.00	0.00
Mietzinskaution	66'666.00	0.00
Finanzanlagen	66'916.00	0.00
Mobilier, Einrichtungen	520'558.85	0.00
Zweckgebundene Zuwendungen Mobilier, Einrichtungen	-435'000.00	0.00
Maschinen, Apparate	74'677.30	0.00
Kumulierte Abschreibungen Maschinen, Apparate	-4'952.08	0.00
EDV-Anlagen	29'692.50	0.00
Kumulierte Abschreibungen EDV-Anlagen	-3'168.37	0.00
Kleininventar	12'526.45	0.00
Zweckgebundene Zuwendungen Kleininventar	-12'526.45	0.00
Mobile Sachanlagen	181'808.20	0.00

Bilanz

	31.12.2020 CHF	Vorjahr CHF
Installationen Erstausrüstung	197'183.57	0.00
Installationen Ausbau KEDA	299'600.75	0.00
Schulküche	330'148.24	0.00
Zweckgebundene Zuwendungen Schulküche	-328'000.00	0.00
Essbare Landschaft	263'721.16	0.00
Zweckgebundene Zuwendungen Essbare Landschaft	-285'700.00	0.00
Immobilien Installationen	476'953.72	0.00
Immaterielle Anlagen	25'089.85	0.00
Zweckgebundene Zuwendungen immaterielle Anlagen	-25'089.85	0.00
Immaterielle Anlagen	0.00	0.00
Anlagevermögen	725'677.92	0.00
Aktiven	941'987.19	626'805.80

Bilanz

	31.12.2020 CHF	Vorjahr CHF
Passiven		
Kurzfristiges Fremdkapital		
Verbindlichkeiten Dritte	86'020.61	29'545.65
Verbindlichkeiten ggn. Nahestehende	727.80	0.00
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	86'748.41	29'545.65
Sozialversicherungen	22'764.68	0.00
Darlehen ggn. Organe	350'000.00	0.00
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	372'764.68	0.00
Passive Rechnungsabgrenzungen, kurzfristige Rückstellungen	30'000.72	0.00
Kurzfristiges Fremdkapital	489'513.81	29'545.65
Darlehen Dritte	100'000.00	0.00
Übrige langfristige Verbindlichkeiten	100'000.00	0.00
Zweckgebundene Zuwendungen	112'383.70	0.00
Langfristiges Fremdkapital	212'383.70	0.00
Eigenkapital		
Stiftungskapital	250'000.00	250'000.00
Bilanzgewinn	347'260.15	0.00
Aufwand-/Ertragsüberschuss	-357'170.47	347'260.15
Stiftungskapital per 31.12	240'089.68	597'260.15
Eigenkapital	240'089.68	597'260.15
Passiven	941'987.19	626'805.80

Erfolgsrechnung

	2020 CHF	Vorjahr CHF
Ertrag		
Erhaltene Zuwendungen	1'442'771.92	535'000.00
Erhaltene Subventionen	150'000.00	250'000.00
Ertrag aus Dienstleistungen	11'249.85	0.00
Mietertrag	21'236.96	0.00
Ertrag aus Verrechnungen von Kosten	32'856.37	0.00
Übrige Erträge	15'867.67	2'332.10
	1'673'982.77	787'332.10
Direkter Aufwand		
Kosten zweckgebundene Zuwendungen	-1'198'700.00	0.00
Übriger direkter Betriebsaufwand	-22'576.34	0.00
	-1'221'276.34	0.00
Bruttoergebnis nach direktem Aufwand	452'706.43	787'332.10
Übriger betrieblicher Aufwand		
Kosten Projektphase	-305'048.04	-341'618.25
Personalaufwand Verwaltung	-102'171.39	0.00
Beratungskosten Dritte	-59'178.05	-6'760.05
Übriger Verwaltungsaufwand	-25'600.21	-67'304.35
Übriger Verwaltungsaufwand Organe	-109'870.68	0.00
Marketingaufwand	-67'147.49	-9'675.00
Unterhaltsaufwand	-31'493.11	-3'670.75
Energieaufwand	-15'147.04	0.00
Übriger Aufwand	-10'724.23	-10'899.80
	-726'380.24	-439'928.20
Brutto Betriebserfolg (GOP)	-273'673.81	347'403.90
Liegenschafts- und Mietaufwand		
Versicherungsaufwand	-1'571.15	0.00
Mietaufwand	-33'333.12	0.00
Ergebnis vor Abschreibungen und Zinsen	-308'578.08	347'403.90
Abschreibungen und Wertberichtigungen		
Abschreibungen auf Sachanlagen	-8'120.45	0.00
Betriebliches Ergebnis vor Zinsen	-316'698.53	347'403.90

Erfolgsrechnung

	2020 CHF	Vorjahr CHF
Finanzerfolg		
Finanzaufwand	-160.52	-143.75
Finanzertrag	1.58	0.00
Betriebliches nach Zinsen	-316'857.47	347'260.15
Auserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Erfolg		
Auserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Aufwand	-40'313.00	0.00
Auserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Erfolg	-40'313.00	0.00
Aufwand- und Ertragsüberschuss	-357'170.47	347'260.15

Anhang zur Jahresrechnung 2020

1 Organisation der Stiftung

1.1. Stiftungszweck

Die Stiftung fördert und stärkt im In- und Ausland (i) eine umweltschonende, ökologische und regional orientierte Landwirtschaft, (ii) den fairen Handel, (iii) den nachhaltigen Konsum von ökologisch produzierten Lebensmitteln aus dem Alpenraum sowie (iv) das Wissen und Kompetenzen für die alpine Regionalkulinarik. Die Stiftung richtet Projekte und Förderleistungen sowohl an die Fachwelt als auch an die breite Bevölkerung, so dass ein möglichst breiter Destinatärkreis im gesamten Alpenraum erreicht wird.

Um ihren Zweck zu verfolgen, entwickelt die Stiftung nicht-gewinnorientierte Projekte, wie das CULINARIUM ALPINUM sowie weitere Bildungs- und Beratungsprojekte. In diesem Zusammenhang kann die Stiftung andere Projekte, die einen ähnlichen Zweck wie sie verfolgen, mit Förderleistungen unterstützen.

Die Stiftung fördert die Vernetzung der Landwirtschaftsproduzenten mit der Gastronomie, der Hotellerie und den Tourismusorganisationen sowie der breiten Bevölkerung und versteht sich als Brückenbauer dieser verschiedenen Anspruchsgruppen.

Die Stiftung kann zur Sicherstellung ihres Stiftungszwecks sämtliche Tätigkeiten ausüben, die für die Erreichung des übergeordneten Zwecks geeignet sind, wie die Gründung eines Vereins oder einer Interessengemeinschaft zur finanziellen Förderung der Stiftung. Die Stiftung verfolgt indes keine kommerziellen Zwecke und erstrebt keinen Gewinn.

1.2. Rechtsgrundlagen

Gemeinnützige Stiftung
Privatrechtliche Stiftung gemäss Art. 80 ff ZGB
Stiftungsurkunde vom 29. Oktober 2019

1.3. Organe der Stiftung

Stiftungsrat

	Amtszeit
Tis Prager, Peteracher 14, 8126 Zumikon, Präsident	2019 - 2021
Dominik Flammer, Heinrichstrasse 65, 8005 Zürich	2019 - 2021
Bruno Muff, Haldihof, 6353 Weggis	Rücktritt per 31.12.2020
Clemens Rüttimann, Brunnhaldenstrasse 38, 8102 Oberengstringen	2019 - 2021
Curdin Janett, Steckenberg 3, 4613 Rickenbach	2019 - 2021

Revisionsstelle

BDO AG, Stans

Stiftungsaufsicht

Eidg. Departement des Innern (EDI), Bern

2. Grundsätze des Rechnungswesens, der Rechnungslegung und der Bewertung

Die Grundsätze der ordnungsmässigen Rechnungslegung wurden eingehalten.

Ab 1.1.2020 wird der Schweizer Kontenrahmen für die Hotellerie und Gastronomie angewendet. Dies mit dem Hintergrund, dass die Stiftung eine enge Kooperation mit der Betreiberin der Gastronomie- und Beherbergung (Gastgeber Team Peter Durrer AG) hat. Die Vorjahreszahlen wurden entsprechend angepasst.

Forderungen und Verbindlichkeiten gegenüber Nahestehenden betreffen die Gastgeber Team Peter Durrer AG.

Forderungen und Verbindlichkeiten gegenüber den Organen werden separat bilanziert. Dominik Flammer wurde mit seiner Gesellschaft Public History Food GmbH, Zürich, in Stiftungsprojekten mandatiert.

Zweckgebundene Zuwendungen werden im Sinne des Spenders verwendet. Die Zuwendungen, die für die Essbare Landschaft, die Schulküche sowie die Erstausrüstung gesprochen wurden, wurden dem Investitionsbetrag direkt in Abzug gebracht und offen in der Bilanz ausgewiesen.

Per 31. Dezember 2020 beschäftigt die Stiftung weniger als 10 Mitarbeiter (Vorjahr: keine Mitarbeiter).

3. Bewertungsgrundsätze

Die nachstehenden Bewertungsgrundsätze wurden angewandt:

Bankguthaben	Nominalwert
Forderungen	Nominalwert
Sachanlagen	Anschaffungswert ./ . zweckgebundene Zuwendungen abzüglich Abschreibungen
Verbindlichkeiten	Nominalwert

In der Jahresrechnung 2020 wurden nur Abschreibungen auf Investitionen erfasst, deren Nutzungsdauer weniger als 7 Jahre ist. Der Stiftungsrat beabsichtigt, alle Investitionen im Rahmen der Erstausrüstung mit zweckgebundenen Zuwendungen zu decken.

4. Andere Angaben

4.1 Verbindlichkeiten gegenüber Vorsorgeeinrichtungen

	31.12.2020 CHF	Vorjahr CHF
Vorsorgeverbindlichkeiten	11'239.40	0.00

4.2 Angaben, Aufschlüsselungen und Erläuterungen zu Positionen der Bilanz und Erfolgsrechnung

Personalaufwand	31.12.2020 CHF	Vorjahr CHF
Personalaufwand Projektphase	242'006.25	0.00
Personalaufwand Verwaltung	94'885.74	0.00
Total Personalaufwand	336'891.99	0.00

4.3 Restbetrag der Verbindlichkeiten aus kaufvertragsähnlichen Leasinggeschäften und anderen Leasingverpflichtungen

	31.12.2020 CHF	Vorjahr CHF
Mietverpflichtung bis 31.03.2045	9'066'665.00	0.00

4.4 Erläuterungen zu ausserordentlichen, einmaligen oder periodenfremden Positionen der Erfolgsrechnung

	31.12.2020 CHF	Vorjahr CHF
Risikoprämie Bürgschaftsgenossenschaft Mitte	40'313.00	0.00

Die Bürgschaftsgenossenschaft für KMU (BG Mitte) gewährte der Stiftung einen Bürgschaftskredit im Umfang von CHF 600'000.

4.5 Auswirkungen COVID-19 Pandemie

Die Auswirkungen der COVID-19 Pandemie sind in der Jahresrechnung 2020 der Stiftung KEDA berücksichtigt, soweit die entsprechenden Erfassungskriterien per Bilanzstichtag erfüllt waren.

Stiftungsrat und Geschäftsleitung der Stiftung KEDA verfolgen die Ereignisse weiterhin und treffen bei Bedarf die notwendigen Massnahmen. Im Zeitpunkt der Genehmigung der Jahresrechnung können die finanziellen und wirtschaftlichen Folgen der direkten und indirekten Auswirkungen der Pandemie auf die Stiftung KEDA noch nicht zuverlässig beurteilt werden. Insbesondere ist nicht abzuschätzen, wie sich die Pandemie auf die Lancierung der Angebote des Culinarium Alpinum auswirken bzw. deren Erfolg verzögern werden. Der Stiftungsrat ist der Ansicht, dass die Auswirkungen der Pandemie durch entsprechende Massnahmen aufgefangen werden können und daher aus heutiger Sicht die Fortführungsfähigkeit der Stiftung KEDA als nicht gefährdet im Sinne von Art. 958a Abs. 2 OR betrachtet werden kann.

5. Auflagen der Aufsichtsbehörde

Die Jahresrechnung 2020 wird erstmals der Stiftungsaufsicht zur Kontrolle eingereicht.

Stiftungsrat



Tis Prager

Stiftungsratspräsident Stiftung KEDA, Gesamtleitung Projektaufbau CULINARIUM ALPINUM (ZH)

«Ich engagiere mich für das CULINARIUM ALPINUM, weil die einleuchtende Absicht, dass lokal Produziertes vermehrt lokal konsumiert werden soll, in aller Munde ist. Leider wird das bisher praktisch nur ansatzweise umgesetzt. Ich möchte am Beispiel des CULINARIUM ALPINUM beweisen, wie sich diese Absicht praktisch und wirtschaftlich umsetzen lässt.»



Curdin Janett

Stiftungsrat, Ex-CEO Publicis AG und Inhaber der Fromage Mauerhofer AG, Burgdorf (BE)

«Ich unterstütze das CULINARIUM ALPINUM, da mir der Erhalt und die Weitergabe des Wissens rund um unser kulinarisches Erbe am Herzen liegt. Nur wer seine Wurzeln kennt, hat eine nachhaltig erfolgreiche Zukunft vor sich. Was für Unternehmen und Marken gilt, gilt ebenso für uns als Gesellschaft.»



Dominik Flammer

Stiftungsrat, Projektleiter Inhalte und Kommunikation, Autor von «Das kulinarische Erbe der Alpen» und Inhaber der Zürcher Agentur Public History Food GmbH, (ZH)

«Ich setze mich für das CULINARIUM ALPINUM ein, weil in einer glaubwürdigen Regionalkulinarik enorm viel Potential für den Destinationstourismus liegt. Nur wenn alle Partner der kulinarischen Wertschöpfungskette zusammenarbeiten, können wir Mehrwerte für die Landwirtschaft, die Gastronomie und Hotellerie sowie für die gesamte Tourismusbranche generieren»



Bruno Muff

Stiftungsrat, Biobauer und Brenner, Haldihof, Weggis (LU)

«Für Produzentinnen und Produzenten von regionalen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln bietet die Plattform des CULINARIUM ALPINUM das ideale Umfeld um unsere Produkte ambitionierten Gastronomen, Köchinnen und kulinarisch interessierten Menschen näher zu bringen. Nur mit dem Vermitteln von Wissen wächst auch das Verständnis und die Bereitschaft, längst vergessene Raritäten und Spezialitäten im Alltag wieder vermehrt einzusetzen.»



Clemens Rüttimann

Stiftungsrat, CEO Biotta AG, Tägerwilen (TG)

«Die Wahrung der Bio-Diversität und die Verarbeitung von hochwertigen landwirtschaftlichen Rohstoffen in bester Bio-Qualität begleiten mich in meinem beruflichen und privaten Leben seit über 20 Jahren. Mit meinem Engagement beim CULINARIUM ALPINUM möchte ich dieser grossartigen Mission im Zeichen der Regionalkulinarik im Alpenraum mit Rat und Tat zur Seite stehen.»

Dieser Geschäftsbericht wurde am 13. April 2021 vom Stiftungsrat der Stiftung KEDA genehmigt.



Herausgeberin

Stiftung Kulinarisches Erbe der Alpen (KEDA)
Mürgstrasse 18
CH-6370 Stans
Telefon: +41 41 619 17 00
seminar@culinarium-alpinum.ch
MWST-Nr.: CHE-233.761.762 MWST

Fotografie

Timo Schwach Photography
DEMAMI GmbH
Herdern 18
CH-6373 Ennetbürgen

Realisation und Gestaltung

Schenker visuelle Kommunikation
Raphael Schenker, SGD
Limmatquai 62
CH-8001 Zürich

