

KEDA Geschäftsbericht 2021



CULINARIUM ALPINUM
Kompetenzzentrum für das Kulinarische Erbe der Alpen

Das erste Jahr

Wir schreiten voran

Im vergangenen Jahr hat die Stiftung KEDA sehr viel erreicht; der Aufbau unseres Kompetenzzentrums schreitet erfolgreich voran. So konnten zahlreiche Führungen, Gruppenangebote und Fachkurse durchgeführt, wichtige Meilensteine erreicht, aber auch vielversprechende Projekte lanciert und weitergeführt werden. Unsere Tätigkeit, Gastronomie, Herberge, Seminar- und Kursangebot ergänzten sich sehr gut und so fanden viele Besucher den Weg ins CULINARIUM ALPINUM. Das erste vollständige Geschäftsjahr seit der Eröffnung des CULINARIUM ALPINUM im August 2020 war jedoch auch weiterhin stark geprägt durch die Covid-19 Pandemie.

Trotz der Lockdowns und der restriktiven Betriebseinschränkungen gelang es dem Gastgeber team unter Peter Durrer – er führt Restaurant und Herberge auf eigene Rechnung – das CULINARIUM ALPINUM als Ort der Gastfreundschaft weit herum bekannt zu machen. Ein Zugewinn war unter den Gästen der Romandie auszumachen, blieben doch die internationalen Gäste aus. So hat der Ruf des CULINARIUM ALPINUM, nicht nur als herausragendes Restaurant, sondern auch als perfekte Herberge mit «schlichtem Luxus», die Westschweiz erreicht und allseits für Begeisterung gesorgt. Das Team um Küchenchef David Zurfluh tüftelt, probt und zaubert mit Erfolg. Da ist aber immer wieder die Rückbesinnung auf die Kulinarik des Alpenraums und wie sie aussichtsreich erneuert werden kann.





Das CULINARIUM ALPINUM gedieh trotz aller Widrigkeiten. Wir liessen uns durch Ungewissheiten nicht beirren, schritten weiter voran und waren auch im vergangenen Jahr bestrebt, das CULINARIUM ALPINUM als Kompetenzzentrum für das Kulinarische Erbe der Alpen weiterzuentwickeln. Leidenschaft und Energie trieben unser Team vorwärts. Das Netzwerk wurde ausgebaut und weitere Kooperationspartner angesprochen. Pandemiebedingt konnten die Kooperationsprojekte nicht umfassend vorangetrieben werden, aber einige Schritte wurden realisiert: Mit dem Startschuss zum Projekt der Essbaren Landschaft, begann sich der Klostergarten nach und nach zu verändern. Da und dort wurde umgegraben, erste Sträucher gepflanzt und die Umgestaltung wurde sichtbar. In der zweiten Jahreshälfte konnten wir die Spaliere an den Klostermauern bepflanzen.

Mit der Unterzeichnung eines Vertrages mit dem Landwirtschaftsamt des Kantons Nidwalden wurde ein wichtiger Meilenstein für unsere Beratungstätigkeit gesetzt: Ein Absatzförderungsprojekt für den alpinen Acker- und Gemüsebau im Kanton, welches soeben angelaufen ist. Andere Projekte wie beispielsweise Kinderkurse oder die Kooperation mit der Hotelfachschule Luzern und Foodward sind aufgegleist und werden im Verlaufe dieses Jahres realisiert.

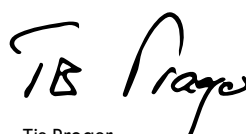
Aufgrund der gesetzlichen Auflagen durften Anfangs 2021, bis im Mai, die meisten Angebote nicht durchgeführt werden. In dieser Zeit konzentrierten wir uns auf unsere Gäste im Haus. Sobald Angebote wieder erlaubt waren, konnten wir in kurzer Zeit eine Vielzahl von Angeboten erfolgreich durchführen und dabei wertvolle Erfahrungen sammeln. Auch im Seminarbereich war unser Haus dann mehrfach komplett ausgebucht, bis im November wiederum Verschärfungen eingeführt wurden.

Marina Grossrieder, die neue Geschäftsführerin, übernahm im Mai ein kleines Team, welches sie kontinuierlich und umsichtig ausbaute. Es gelang ihr, ein schlagkräftiges Team mit einer neuen Organisationsstruktur aufzubauen. Derzeit umfasst das Team 390 Stellenprozente, verteilt auf 7 Personen, sowie zusätzlich einige Volunteers und Klosterführer. Für die Fachkurse werden mehrheitlich externe Referenten beigezogen. Die Gruppenangebote, Führungen und Degustationen werden mehrheitlich durch das Team selbst abgedeckt.

Wir sind dankbar. Einerseits für die finanzielle Unterstützung durch Stiftungen, Firmen, Behörden und Privatpersonen, die uns auf unserem Weg in die Zukunft die Treue halten und ohne die es diese Heimat des Kulinarischen Erbes der Alpen im ehemaligen Kapuzinerkloster in Stans gar nicht gäbe. Andererseits danken wir ausdrücklich dem Kanton Nidwalden, der unsere Stiftung während der Corona-Krise rasch, unkompliziert und grosszügig mit Härtefallgeldern unterstützt hat. Und unseren Mitarbeitenden, die in diesem Geschäftsjahr enorm viel geleistet haben, danken wir ganz herzlich.

Stiftungsrat und Geschäftsleitung ist es wichtig, uns anvertrautes Geld in die richtigen Bahnen zu lenken und sinnvoll einzusetzen. So freuen wir uns auf die offizielle Eröffnung der Essbaren Landschaft am 7. Juni. Im laufenden Jahr wollen wir mehr Wissen und Kompetenz ins Haus bringen und gleichzeitig, mit unseren Verbindungen in zahlreichen, für uns relevanten Netzwerken, an der Realisierung unserer Zielsetzungen weiterarbeiten. Ein langer Weg, den zu beschreiten sich lohnt!

Im Namen der Stiftung KEDA


Tis Prager
Präsident des Stiftungsrates


Marina Grossrieder
Geschäftsführerin

Die «Essbare Landschaft»

Eine Sinnesperle

Die Essbare Landschaft des CULINARIUM ALPINUM in Stans ist in der Schweiz einzigartig. Federführend bei der Umsetzung sowie bei Auf- und Ausbau ist dabei der europaweit bekannte Permakultur-Pionier Siegfried Tatschl, der in Kirchberg am Wagram (A) bereits, mit einer «Essbaren Gemeinde», ein solches Projekt realisiert hat. Die wichtigsten Partner in diesem Projekt sind ProSpecieRara und FRUCTUS, den beiden, für die Kernidee des Kulinarischen Erbes der Alpen, zentralen Institutionen.

Im CULINARIUM ALPINUM soll die biologische Vielfalt von Nutzpflanzen gefördert werden, wie sie vor der Einführung der Monokulturen für Beeren- und Obstkulturen verbreitet war. Die Menschen sollen vor der Haustüre Zugang zu essbaren Pflanzen haben. Als wichtiger Teil der Biodiversität ermöglichen uns essbare Pflanzen ein vielseitiges Erlebnis: Sie sprechen viele unserer Sinne an und berühren uns und sensibilisieren uns. Gerade dies kann die Motivation erhöhen, sich wieder vermehrt für die Pflege der biologischen Vielfalt einzusetzen. Besucher treffen auf eine einzigartige Vielfalt von rund 250 Sorten: Einheimische alte, wie zum Teil eingeführte neue und für unsere Breitengrade unbekanntere Sorten an Beeren, Obst, Nutzpflanzen, Kräutern und Blumen. Da finden sich Quitten, Himbeeren und Mispeln neben Ölweide, Nankingkirsche und Indianerbanane.

Ein klein wenig Geschichte

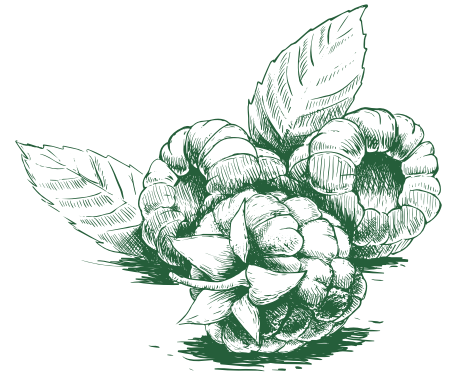
Die Gartenanlage des CULINARIUM ALPINUM orientiert sich am traditionellen alpinen Klostergarten.

Über Jahrhunderte haben sich die Klöster als Pioniere für den Obst- und Gartenbau eingesetzt. Viele Pflanzen, welche in den Klostergärten gepflegt wurden, haben den Weg zu den Bauern und in die privaten Gärten gefunden. Für Obst-, Beeren- und Kräutergärten blieb der traditionelle und bewährte Landschaftsgarten zentral. An diesen Gärten orientierten sich später die Streuobstwiesen, Beerenpflanzplätze und Nutzhecken der Bauern. Die Kombination alter mit neuen, bisher unbekannteren, Arten und Sorten entspricht der Rolle, die Klöster seit jeher übernommen haben. So hätten beispielsweise Aprikose oder Pfirsich ohne diese Innovationen nie ihren Weg in die hiesige Landwirtschaft gefunden. Mit der Veredelung verschiedenster Baumarten leisteten die Klöster einen zudem wertvollen Beitrag zur Entwicklung der Obstvielfalt.



Die Essbare Landschaft, als Ort der Begegnung, ist öffentlich, jeder ist eingeladen, hier zu verweilen und von den Früchten zu naschen.





Unsere Vision

Ein Programm, das unsere Dörfer und Städte verändert; eine attraktive Erlebniswelt, ein Anschauungs- und Genussort in Form einer Essbaren Landschaft, die über die Klostermauern hinaus in die umliegenden Gemeinden, in den Kanton und die ganze Schweiz hinauswächst. Öffentliche Räume und private Gärten können in Obst- und Beerengärten verwandelt werden. In Stans entsteht ein «Muttergarten». Dieser und das dazugehörige Rahmenangebot bieten den Grundstock für attraktive Lern- und Experimentiermöglichkeiten: Bildung für Auszubildende und Vermittlung von altem und neuem Wissen – für und Jung oder Alt. Gastronomie und Landwirtschaft werden inspiriert und haben die Möglichkeit, vielversprechende Nischenprodukte zu entdecken.

Es geht weiter...

Der Garten, als Herzstück der Essbaren Landschaft, ist angepflanzt; bis im Mai 2022 wird die erste Etappe abgeschlossen. Allerdings steckt er noch in den Babyschuhen. Mit liebevoller Pflege wird er von Jahr zu Jahr seine Pracht weiterentfalten, in drei bis sechs Jahren zu einem «Teenie-Garten» heranwachsen und nach acht bis zehn Jahren sozusagen erwachsen sein.

In einem weiteren Schritt wurde das Projekt bereits Pro Natura Nidwalden und einigen Gemeinden der Umgebung präsentiert. Diese unterstützen unser Vorhaben.



Laufende Informationen zur «Essbaren Landschaft»:

«Permakultur heute ist aus meiner Sicht nicht weniger als die Vision von einer lebenswerten Zukunft für die folgenden Generationen.»

Siegfried Tatschl,
Permakultur-Pionier



Von Broten und Würsten, Safran und Spalierbirnen

Blitzlichter aus dem Kursangebot

Dank hochkarätiger Partner hatten es diejenigen Kurse, die wir grösstenteils von Sommer bis Spätherbst durchführen durften, in sich. Patrick Marxer von DasPure weihte ein in die Geheimnisse der Wurstproduktion. Dank der Richemont Fachschule konnte man sich im Umgang mit Sauerteig üben und dem UrDinkel widmeten wir umfangreiche Workshops. Meret Bissegger und Margreta Krummenacher, zwei ausgewiesenen Wildpflanzenkennerinnen, verdankten wir Spaziergänge, Wanderungen und Einblicke in die Küche der Wildpflanzen und -kräuter. Die abendliche Wildkräuter-Tavolatas waren ein durchschlagender Erfolg.

Es wurde gewandert, mit Kultur und Genuss natürlich. Und schliesslich lehrte Werner Amgarten von FRUCTUS, direkt an unseren Klostermauern, wie Spalierbirnen gepflanzt und gepflegt werden. In Kooperation mit Slow Food Zentralschweiz und der Safranerei wurde ein Informationsanlass für Produzenten und Private zum Thema «Schweizer Safran» organisiert – das anschliessende Safranmenü aus der CULINARIUM ALPINUM-Küche gibt bis heute zu reden! Die Erfahrungswerte aus solchen Kursen und Anlässen sind von hohem Nutzen, wenn es um die Umsetzung und Planung des Jahres 2022 und bereits auch 2023 geht.



Zum aktuellen Kursangebot:



Ein Blick in die Medien

2021 war für das CULINARIUM ALPINUM eher ein bescheidenes Medienjahr. Vorwiegend Partner liessen uns in ihren Hauszeitschriften auftreten, was wiederum gut war, weil wir so auch weitere potenzielle Partner und Kunden ansprechen konnten. Der Botschaffereffekt spielte. Weniger über Kurse, jedoch mehr über Konzept und Realisierung des CULINARIUM ALPINUM wurde berichtet. So beispielsweise **Pistor**, die uns in ihrer **Hauszeitschrift «Aroma»** einen Artikel widmete und der Krankenkassensicherer **CSS im Kundenblatt «CSS und Sie?»**. Die **Zeitschrift «Echt»** wiederum widmete einen Kurzbericht über die Essbare Landschaft.

Sehr erfreulich war auch die Plattform, die uns Ulrike Rose, Vorsitzende des Vereins «Zukunft Kulturraum Kloster» bot. Auf der Website des renommierten Vereines erschienen vier längere Interviews:

- Dr. Tis Prager, Stiftungsratspräsident KEDA
<https://www.zukunftkulturraumkloster.de/de/loesungen/interviews/eine-grosse-vision-fuer-das-culinarium-alpinum>

- Joe Christen, Regierungsrat Kanton Nidwalden
<https://www.zukunftkulturraumkloster.de/de/loesungen/interviews/der-erfolg-liegt-zwischen-tradition-und-innovation>
- Johannes Senn, Geschäftsleitung Senn-Gruppe
<https://www.zukunftkulturraumkloster.de/de/loesungen/interviews/kloester-sind-fuer-projektentwickler-eine-interessante-herausforderung>
- Peter Durrer, Betreiber Gastronomie & Herberge CULINARIUM ALPINUM
[https://www.zukunftkulturraumkloster.de/de/loESUNGEN/interviews/warum-in-die-ferne-schweifen](https://www.zukunftkulturraumkloster.de/de/loesungen/interviews/warum-in-die-ferne-schweifen)

Culinarium Alpinum

Thymian
Ist Salbei aus dem Alpenraum und ist deshalb als Tee bei Erkältungen mit Husten, bei entzündeten Tonsillen und bei Verdauungsstörungen.

Salbei
Ist der Tee der Wäldchen, Weiden- und Föhrenschnecken oder Magenbeschwerden.

Diese getrockneten Kräuter befinden sich in ehemaligen Kapuzinerküche in Stans. Dort kommen Kochkünstler, Schnapsrennenrennen, Metzger, Sommerkass, Käseprofis und Backmeisterinnen zusammen, um gemeinsam die Zukunft unseres kulinarischen Kulturerbes zu gestalten. Mit Kursen und Seminaren, Produkten und Rezepten und mit einer Gastronomie, die das kulinarische Erbe der Alpen in all seinen Facetten lebt.

BEATRICE MÜLLER: Es ist also durchaus verständlich, dass eine Versicherung jetzt in den Bereich Innovation geht, weil sich da neue Felder öffnen?

KARIN FRICK: Absolut. Und das gilt nicht nur für Versicherungen, sondern für jede Art von Anbietern. Mit der Digitalisierung können im Prinzip alle Geschäfte neu strukturiert werden. Zum Beispiel beim Auto. Man kann ein anderes Auto mit einem Elektroantrieb machen. Viel stärkere Wirkung auf das ganze System hat aber das Unternehmen Uber, das einfach eine neue Dienstleistung anbietet. Da strukturieren sich Märkte neu und anders. Das passiert jetzt in ho-

hem Masse im gesamten Gesundheitsbereich. Da werden auch mit neuen Verbindungen und neuen Bezeichnungen plötzlich neue Möglichkeiten geschaffen, um neue Dienstleistungen zu erbringen.

BEATRICE MÜLLER: Frau Badir, gibt es diesen Moment, wo es plötzlich «click» macht und man weiss, dass da eine Idee gereift ist, die Potenzial hat? Ist Ihnen die Idee zu diesem Center zur Erinnerung von Frühgeburten über Nacht zugeflogen?

SABRINA BADIR: Nein, ich wurde als Doktorandin quasi damit beauftragt. Die Erfindung selbst ist natürlich aus jahrelanger Forschung und durch die Zusammenarbeit mit Medizinern und

Eine Heimat für die Alpenküche

Das Culinarium Alpinum in Stans ist der Hort kulinarischer Vielfalt des Alpenraums. Im ehemaligen Kapuzinerkloster überzeugt das Gesamtangebot – von der Gastronomie über die Kurse und Seminare bis zum Klosterladen.

von: **Latifa Fichler**

Zudem bietet das historische Gebäude aus dem 16. Jahrhundert 14 enozierte Herbergsplätze mit Blick auf das Alpenpanorama aus. Das Culinarium Alpinum will aufzeigen, wie reich das kulinarische Erbe der Alpen ist. Das grosszügige Restaurant verfügt über rund 70 Innenplätze und 50 Plätze unter freiem Himmel. Die Küche serviert regionale Produkte aus der Innerschweiz, vorzugsweise aus biologischem Anbau. 13 Cash-Milieu Punkte erhält die Kuchenteam und wird als Geheimtipp bewertet. Im Kellerweibler reifen rund 40 Laibe Alpino aus 8 Alpkäsearten. Die-
ren und weitere alpine Spezialitäten laden Besucher in Klosterladen. Das Kernangebot rund um die traditionelle Alpenküche richtet sich sowohl an Profis aus Gastronomie, Landwirtschaft und Tourismus wie auch an weniger routinierte, aber kulinarisch interessierte Menschen. Geht es um eine moderne Schängküche, Produzenten und Gastbetriebe kommen zudem in Genuss eines Beratungsgesprächs des Culinarium Alpinum. Dabei stehen alle Themen rund um die Vielfalt von Nutzpflanzen, Produkten und Rezepten des Alpenraums im Mittelpunkt.

Der Besteller: Überraschung-Terminale. Serviert werden in kleinen Portionen Käseplatten aus Rohschinken, die von regionalen Produzenten direkt angeliefert werden. So werden Gäste mit genussvollen Kreativitäten überrascht.

Mit dem Culinarium Alpinum wurde ein Kompetenzzentrum für Kultur in den Alpenraum geschaffen, das auf allen Ebenen überzeugt.

46 / Pistor «AROMA» / Nr. 2, 2021

GEMESSEN

In wenigen Minuten gegutll werden, ohne dass die Felchrehaus auf dem Grillrost kleben bleibt. Vor allem aber verliehen die Feigenblätter dem Fisch ein unverkennbar würziges Aroma.

Für eine passende Vorspeise lassen sich Albei und Feigen auch kombinieren, wenn der Frischkäse auverkauft und die Feigen geriebt sind: mit einer Mousse, die sich im Mixer aus geräucherter Albei, Zitronenfrischkäse, etwas Zitronen, beibigen Kräutern und etwas Pfeffer herstellen lässt. Das harmonisiert perfekt mit in Rotweinsig eingeweichten Feigen, wie sie die eine oder andere Bäuerin in ertragsreichen Jahren herstellt, um auch für feigenarme Zeiten gewappnet zu sein.

Und wer den Fischkauf verpasst oder wenn die Feigen im Vorratschrank ausgegangen sind, dem empfiehlt sich in drei Sommermonaten eine Feigen-Mat-Glaze – eine einzigartige Kreation von Werner Tobler, Cammer und Koch im Buechli in Hildisrieden (Rezept auf Seite 30).

Garten mit 600 essbaren Sorten im Culinarium Alpinum

STANS. Feigen, Kastanen oder Mispeln finden ihren Weg erst zur Zeit der Römer in die Innerschweiz. An zu exponierten Lagen verschwand sie in kalten Epochen wieder, an milderen Lagen haben sie die Zeit überlebt. Das Culinarium Alpinum in Stans hat im März zusammen mit den Organisationen ProSpektera und Fructus einen Garten mit rund 600 Beeren- und Fruchtarten angelegt und damit einen wichtigen Schritt getan, um die Vielfalt nicht nur zu erhalten, sondern auch auszuweiten. Denn im Garten werden auch zum ersten Mal in der Innerschweiz neue und frostharte Feigen, Kakibäume oder Granatapfel gepflanzt, die sich auch für die künftige Befruchtung von Privat- oder Schulgärten eignen und die sich auch anziehen, die öffentlichen Grünflächen der Gemeinden attraktiver zu gestalten. Damit diese, wie der Garten des Culinarium Alpinum, künftig den Besucherinnen und Besuchern als Nachgärten zur Verfügung stehen. Noch sind die Pflanzen im Stanser Garten jung, doch dürfen bereits im kommenden Herbst die ersten Beeren und Früchte reif werden. Und spätestens in zwei bis drei Jahren werden im Klostergarten jeweils von März bis November die unterschiedlichsten Früchte zum Nischen zur Verfügung stehen. culinarium-alpinum.com

Die Royals kommen

ausstellung 13.3. – 3.10. 2021

Die Royals kommen

festschweiz.ch

© 2021 - Pistor Inc. 2021

Von Küche und Bett

Die ersten 17 Monate

Die Gastgeber Team Peter Durrer AG betreibt selbstständig Gastronomie, Herberge und Klosterladen des CULINARIUM ALPINUM als Mieter. Das erste Geschäftsjahr wurde offiziell vom 16. August 2020 – 31. Dezember 2021 festgelegt.

Das klar positionierte Konzept im ehemaligen Kapuzinerkloster kommt sehr gut an; besonders die regionale und dennoch innovative Ausrichtung der Küche, sowie die Herberge mit ihren vierzehn Gästezimmern. Die Auslastung der Herberge lag erfreulicherweise bei ca. 58 Prozent, was rund 20 Prozent unseres Umsatzes ausmachten. Der Umsatz von Gastronomie und Klosterladen, Food & Beverage, liegt bei 80 Prozent. Wir sind zudem bestrebt, unseren Betrieb auch in Organisationen wie «Swiss Historic Hotels» und «Swisustainable», wo Nachhaltigkeit ein Wettbewerbsvorteil schafft, einzugliedern. Dies wird wohl im Verlaufe des Jahres 2022 der Fall sein.

Eine Freude war und sind unsere Mitarbeiter:innen: Wir beschäftigten im abgelaufenen Geschäftsjahr 36 Mitarbeitende, davon 3 Lernende, was im Jahresdurchschnitt rund 20 – 24 Vollzeitstellen entspricht. Engagiert, neugierig und innovativ, so halfen sie mit, unsere Ziele zu erreichen: Durch gute Qualität zufriedene Gäste zu haben und durch unsere Positionierung aus der Masse hervorzustechen.

Erweitern müssen wir unser Know-How zum Kulinarischen Erbe der Alpen; da ist auch eine intensivere Zusammenarbeit mit der Stiftung KEDA gefragt. Nur so können wir uns auch in Zukunft positionieren und tatsächlich als Teil des Kompetenzzentrums auftreten.

Aufgrund der Corona-Pandemie und der damit verbundenen Lockdowns war unser erstes Geschäftsjahr buchstäblich eine «Stop and Go» Zeit. Am härtesten trafen uns die Massnahmen des Bundes vom Herbst 2021, die einen enormen Einfluss auf das Geschäft zu Weihnachten und Jahresende hatten. Dank der Härtefallgelder und Kurzarbeitsentschädigungen kamen wir jedoch gut über die Runden und die Buchungslage ab April 2022 sieht vielversprechend aus.

Mein persönliches Highlight des letzten Jahres ist unser Garten, den ich zusammen mit einem Gartencoach anlegen durfte. Bereits gab es Kräuter und Gemüse zu ernten, was auch in unserer Küche für neue Inspirationen sorgte. So bleiben wir auf dem Weg, schauen voraus und sind bestrebt, das Kulinarische Erbe der Alpen weiterhin zu pflegen und auszubauen.

Gastgeber Team Peter Durrer AG
Peter Durrer





Tel. +41 41 618 05 50
 Fax +41 41 618 05 60
 www.bdo.ch

BDO AG
 Obere Spichermatt 12
 6371 Stans

**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 2021 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, 13. April 2022

BDO AG

Ralf Minder

Leitender Revisor

Zugelassener Revisionsexperte

ppa. Reto Blättler

Zugelassener Revisor

Beilagen
 Jahresrechnung

BILANZ

AKTIVEN	12/31/2021		Vorjahr
	CHF	%	CHF
UMLAUFVERMÖGEN			
Flüssige Mittel	153'422.87	14.6	86'920.52
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	103'399.00	9.8	19'400.49
Übrige kurzfristige Forderungen	8'783.54	0.8	95'370.74
Aktive Rechnungsabgrenzungen	12'988.00	1.2	14'617.52
UMLAUFVERMÖGEN	278'593.41	26.5	216'309.27
ANLAGEVERMÖGEN			
Finanzanlagen	133'583.00	12.7	66'916.00
Mobile Sachanlagen	95'001.00	9.0	181'808.20
Immobilien Installationen	545'436.23		476'953.72
Anlagevermögen	774'020.23	73.5	476'953.72
AKTIVEN	1'052'613.64	100.0	725'677.92

PASSIVEN	12/31/2021		Vorjahr
	CHF	%	CHF
KURZFRISTIGES FREMDKAPITAL			
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	34'325.91	3.3	86'748.41
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	4'770.35	0.5	372'764.68
Passive Rechnungsabgrenzungen, kurzfristige Rückstellungen	62'199.57	5.9	30'000.72
KURZFRISTIGES FREMDKAPITAL	101'295.83	9.6	489'513.81
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	75'000.00		0.00
Übrige langfristige Verbindlichkeiten	400'000.00	38.0	100'000.00
Zweckgebundene Zuwendungen	241'482.7	22.9	112'383.70
LANGFRISTIGES FREMDKAPITAL	716'482.70	68.1	212'383.70
EIGENKAPITAL			
Stiftungskapital per 31.12	234'835.11	22.3	240'089.68
PASSIVEN	1'052'613.64	100.0	941'987.19

Die vollständige Jahresrechnung mit Bilanz, Betriebsrechnung, Mittelflussrechnung, Rechnung über die Veränderung des Kapitals und Anhang sind hier einsehbar:



ERFOLGSRECHNUNG

	12/31/2021		Vorjahr
	CHF	%	CHF
ERTRAG			
Erhaltene Zuwendungen	574'837.18		1'442'771.92
Erhaltene Subventionen	171'900.00		150'000.00
Erhaltene Härtefallgelder	260'000.00		0.00
Ertrag aus Dienstleistungen	36'784.39		11'249.85
Mietertrag	204'845.80		21'236.96
Ertrag aus Verrechnungen von Kosten	47'093.75		32'856.37
Übrige Erträge	44'198.34		15'867.67
	1'339'659.46	100.0	1'673'982.77
DIREKTER AUFWAND			
	-337'680.34	-25.2	-1'221'276.34
Bruttoergebnis nach direktem Aufwand	1'001'979.12	74.8	452'706.43
ÜBRIGER BETRIEBLICHER AUFWAND			
Kosten Projektphase	0.00		-305'048.04
Personalaufwand Verwaltung	-341'944.23		-102'171.39
Beratungskosten Dritte	-23'387.29		-59'178.05
Übriger Verwaltungsaufwand	-61'107.87		-134'560.19
Übriger Verwaltungsaufwand Organe	-7'000.00		-910.70
Marketingaufwand	-33'057.83		-67'147.49
Unterhaltsaufwand	-41'662.06		-31'493.11
Energieaufwand	-58'923.18		-15'147.04
Übriger Aufwand	-8'072.07		-10'724.23
	-575'154.53	-42.9	-726'380.24
BRUTTO BETRIEBSERFOLG (GOP)			
	426'824.59	31.9	-273'673.81
LIEGENSCHAFTS- UND MIETAUFWAND			
	-106'753.07		-34'904.27
ERGEBNIS VOR ABSCHREIBUNGEN UND ZINSEN			
	320'071.52	23.9	-308'578.08
ABSCHREIBUNGEN UND WERTBERICHTIGUNGEN			
	-323'314.74		-8'120.45
FINANZAUFWAND/FINANZERTRAG			
	-2'011.35		-158.94
Ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Aufwand	0.00		-40'313.00
AUFWANDSÜBERSCHUSS			
	-5'254.57	-0.4	-357'170.47

WER

...kocht hier? ...organisiert hier?

Christoph Koller, Sous Chef CULINARIUM ALPINUM

«Chregi» nennen wir ihn liebevoll. Das klingt etwas harmlos, dabei hat er sich schon durch einige grosse Küchen gekocht: Bei Othmar Schlegel im Castello del Sole in Ascona, Anton Mosimann in London und Robert Speth im Chesery in Gstaad. Es waren harte Zeiten, aber er habe viel gelernt: Er sei pflichtbewusster geworden und manchmal habe er ein wenig den Hang zum Perfektionismus. Aber etwas sei ihm besonders geblieben: Die Affinität zu alten und klassischen Speisen, die es für ihn auch immer wieder neu zu interpretieren gilt.

Er hatte bereits vier Jahre in der Villa Honegg gekocht, als er sich entschied, zusammen mit dem Küchenchef David Zurfluh ins, von Peter Durrer übernommene, Restaurant des CULINARIUM ALPINUM zu wechseln. Was ihn antreibt? Seinem Team folgen und sich austauschen, sich von der Idee des Kulinarischen Erbes der Alpen inspirieren lassen, tüfteln, die Kontakte mit den Produzenten leben, Ideen weiterentwickeln und sich immer wieder freuen, an Neuem und Klassischem. Solange dies funktioniere, könne man mit Herz und Leidenschaft Koch sein. Hier ist er der Stellvertreter des Küchenchefs; er bezeichnet sich als Allrounder, Seelsorger, Schlichter und manchmal gar als Hauswart, wenn beispielsweise gerade mal die Fritteuse streikt.

Die langen und harten Arbeitstage, welche er gar nicht als solche empfindet, kompensiert er mit viel frischer Luft. Er liebt die Berge und verbringt fast seine gesamte Freizeit draussen. Und er hat ständig Ideen, die muss er irgendwo notieren – heute ganz modern elektronisch, früher im Moleskine-Büchlein. Nun absolviert er noch nebenbei eine Ausbildung zum Auszubildener, ein Muss für jeden angehenden Küchenchef. Ob er noch bleibt? Natürlich, er hat noch einige kulinarische Ziele, hier in Stans, und so freut er sich auf weitere Abenteuer im CULINARIUM ALPINUM.

LIEBLINGSESSEN:

Polenta,
schön sämig-flüssig,
Sälmi Töngis Spalen von
der Gerschnialp!
Und natürlich Grosis
Griessschnitten...



Florina Bretscher, Assistenz Bildung und Beratung

Florina entstammt einer alten Hoteliers-Familie. Als erfolgreiche Absolventin der EHL, École hôtelière de Lausanne, war sie für einige Jahre in Hongkong und anschliessend weitere Jahre in verschiedenen Schweizer Unternehmungen tätig. Danach entschied sie sich bewusst für ihre Berufung zur Familienmanagerin, aber kehrte danach, 2017, ins Berufsleben zurück.

Von Beginn an war sie von der Idee des Kulinarischen Erbes der Alpen begeistert und meldete sich schon bei uns, noch bevor überhaupt eine Stelle ausgeschrieben war. Florina kennt die Geschichte des CULINARIUM ALPINUM wie wohl wenige unserer Organisation. Sie schaffte es und war von Anfang an dabei, um der Co-Leitung beim Aufbau in fast allen Belangen unter die Arme zu greifen. Heute laufen bei ihr alle Fäden der Administration zusammen. Sie ist unser gutes, ordentliches Gewissen und kümmert sich...

Ihre Ziele? Sie ist klar an einer kontinuierlichen Effizienz- und Qualitätssteigerung unserer Arbeit interessiert – kein Wunder, mit ihrer Erfahrung in der Administration verschiedenster Unternehmensbereiche. Und dann wäre da sicher noch ein Wunsch? Ja, natürlich: Dass sich das ganze Team gemeinsam, im Sinne unserer Charta, für den weiteren Ausbau des CULINARIUM ALPINUM engagieren kann.



LIEBLINGSESSEN:

Asien hat Spuren in Herz
und Gaumen hinterlassen:
Echten Thai-Food!
Aber sie erfreut sich auch an
einem Risotto oder einer
feinen Gemüsesuppe.
Sich festlegen muss nicht sein;
denn verschiedenes Neues
auszuprobieren
liegt ihr!

Stiftungszweck und Charta

Über die Stiftung

Charta

Stiftung und Gastronomie- & Herbergsbetrieb

Als gemeinnützige Stiftung zeichnet die Stiftung KEDA verantwortlich für den Bildungs-, Schulungs- und Beratungsbereich, wogegen ihre Untermieterin, die Gastgeber Team Peter Durrer AG der Charta des CULINARIUM ALPINUM verpflichtet den Gastronomie- und Herbergsbetrieb auf eigene Rechnung führt.

Bei der Stiftung KEDA stehen anstelle von Profit Nachhaltigkeit, Innovationskraft und Zukunftsfähigkeit im Zentrum. Sie strebt nach Abschluss der Aufbauphase eine ausgeglichene Rechnung an.

Angebot

Im CULINARIUM ALPINUM werden ein konsequent regional orientiertes Restaurant und eine Herberge mit 14 Gästezimmern geführt. Es betreibt ein Tagungs- und Kurszentrum mit einer öffentlich zugänglichen Essbaren Landschaft und einer modernen Schulküche. Es bietet zum Thema Kulinarik des Alpenraums Dienstleistungen in Bildung und Beratung an.

Unternehmenskultur

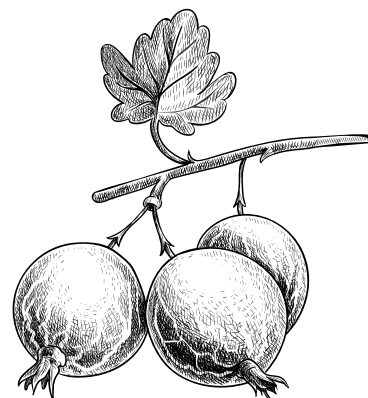
Das CULINARIUM ALPINUM pflegt mit seinen Lieferanten, Partnern, der Lebensmittelindustrie, Kunden und Gästen eine enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit und bietet Plattformen an, auf welchen sich die verschiedenen Akteure begegnen und austauschen können. Das CULINARIUM ALPINUM lebt eine Kultur, die den Mitarbeitenden Freiräume für teamorientiertes, verantwortungsvolles Handeln und Kreativität schafft. Es unterstützt Innovationen und entwickelt sein eigenes Angebot fortlaufend weiter.

Das CULINARIUM ALPINUM pflegt Kooperationen mit Partnern, die sich im Rahmen der oben dargestellten Ziele für die Regionalkulinarik einsetzen und sich der Ursprungsnähe und der Saisonalität der Produkte verpflichten.

Zum
Stiftungsporträt:



Mitglieder des Stiftungsrats



Tis Prager

Stiftungsratspräsident Stiftung KEDA, Gesamtleitung
Projektaufbau CULINARIUM ALPINUM

«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.»



Clemens Rüttimann

CEO Biotta AG, Tägerwilen

«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.»



Hanna Rychener Kistler

Gründerin und Verwaltungsratspräsidentin HF für Tourismus
IST AG, Zürich und Lausanne

«Ich setze mich mit Begeisterung für das CULINARIUM ALPINUM ein, weil dieser einzigartige Ort das Erlebnis bietet, unser Gut der Regionalkulinarik zu erfahren und zu geniessen. Gleichzeitig ermöglicht und sichert es als Kompetenzzentrum den Wissenstransfer unseres wertvollen kulinarischen Erbes. Es ist eine Bereicherung für die ganze Bevölkerung sowie die gesamte Tourismusindustrie.»



Sandro Blättler

Marketing & Verkaufsleiter, Mitglied der Geschäftsleitung
Engelberger Druck AG, Stans

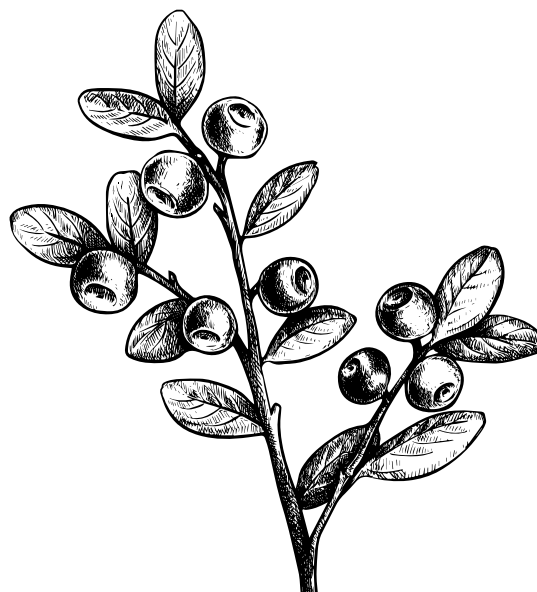
«Für mich als gebürtigen Stanser ist das CULINARIUM ALPINUM das optimale Konzept, um die historischen Klosterräumlichkeiten wieder mit Leben zu füllen und sie zum kulinarischen Mittelpunkt unserer Region zu machen. Die regionale Wertschöpfungskette zu stärken und einheimische Betriebe zu fördern ist mir in meiner Rolle als Netzwerker eine Herzensangelegenheit.»



Beatrice Richard-Ruf

Ehemalige Gemeindepräsidentin von Stans

«Das CULINARIUM ALPINUM ist eine grosse kulinarische und touristische Chance für Stans und die Region. Ich engagiere mich dafür, weil vorwiegend regionale Produzenten und Partner für das CULINARIUM ALPINUM in diesem historischen Gebäude berücksichtigt werden. Das gibt neue Impulse und stärkt das Wissen – das passt zu diesem ehemaligen Kloster.»



Herzlichen Dank

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



Gründungsstifter

Martin Angehrn, Engelburg SG
 Dominik Flammer, Autor und Projektleiter, Zürich
 Peter Häfeli, CEO Intercheese AG, Beromünster LU
 Curdin Janett, Ex-CEO Publicis AG & Inhaber der Fromage
 Mauerhofer AG, Burgdorf BE
 Bettina und Richard Plattner-Gerber, Hoteliers, Pontresina GR
 Tis Prager, Anwalt, Zumikon ZH
 Hans Preisig, Detaillist, Richterswil ZH
 Clemens Rüttimann, CEO Biotta AG, Tägerwilen TG
 Beatrice und Willi Schmid-Walliser, Käser, Lichtensteig SG
 Heini Schwarzenbach, Kolonialwarenhändler und
 Kaffeeröster, Zollikon ZH

Kooperationspartner

AT-Verlag AG, Aarau
 Biobauern Ob- und Nidwalden, Grafenort
 Big Green Egg Head, Zürich
 DasPure AG, Patrick Marxer, Wetzikon
 Engelberger Druck AG, Stans
 foodward – shaping the future of food, Zürich
 Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Frick
 FRUCTUS, Wädenswil
 GastroSuisse, Zürich
 Hotelfachschule Thun, Thun
 Hotelleriesuisse, Swiss Hotel Association, Bern
 Nidwalden Tourismus, Stans
 ONO, Zürich
 Stiftung ProSpecieRara, Basel
 Richemont, Kompetenzzentrum Bäckerei Konditorei
 Confiserie, Luzern
 Sbrinz AOP, Sursee
 Schweizerischer Demeter-Verband, Olten
 skv – Schweizer Kochverband, Luzern
 Slow Food Schweiz, Zürich
 ZHAW, Zürcher Hochschule für Angewandte
 Wissenschaften, Zürich

Öffentliche Hand

Kanton Luzern
 Kanton Nidwalden
 Kanton Obwalden
 Kanton Schwyz
 Kanton Uri
 Schweizerische Eidgenossenschaft – NRP, Innotour

Sponsoren

AVINA Stiftung, Zürich
 Sophie und Karl Binding Stiftung, Basel
 Franke Stiftung, Aarburg
 Walter und Bertha Gerber Stiftung, Bern
 Ernst Göhner Stiftung, Zug
 Albert Koechlin Stiftung, Luzern
 Jubiläumsstiftung der Mobiliar, Bern
 Thyll-Stiftung, Hergiswil NW
 Stiftung für eine nachhaltige Ernährung durch die
 Schweiz. Landwirtschaft, Brugg
 Stiftung zur Erhaltung und Förderung der Wirtschaft der
 Region Nidwalden und Engelberg, Stans
 Achermann AG, Sanitär Heizung Solar, Oberdorf NW
 Blumenwerkstatt, Monika Würsch und Franzsepp Egli, Stans
 Elektro Wild + Barmettler AG, Oberdorf NW
 Markus Enz AG, Giswil
 Emil Frey AG, Zürich
 Fretz Küchen AG, Kriens
 Haupt AG, Holzbau und Fensterbau, Ruswil
 LIGNO in Raum AG, Emmen
 MIWE Bäckereitechnik AG, Arnegg
 Daniel Niederberger, architektur gmbh, Stans
 Opacc Software AG, Rothenburg
 Portmann + Meier AG, Luzern
 Rahn und Bodmer Bank, Zürich
 Seiler Käserei AG, Giswil
 Senn Resources AG, St. Gallen
 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, Mettmensstetten
 Norbert Rohrer, Stansstad
 Manuel Sonderer, Wetzikon
 Barbara Vujasinovic, Ennetbürgen



Herausgeberin

Stiftung KEDA
Mürgstrasse 18
CH 6370 Stans
Telefon: +41 41 619 17 00
bildung@culinarium-alpinum.ch
MWST-Nr.: CHE-233.761.762 MWST
www.culinarium-alpinum.com
www.stiftungskeda.ch

Fotografie

Timo Schwach Photography
DEMAMI GmbH
CH 6373 Ennetbürgen
www.timoschwach.com

Realisation und Gestaltung

die grafikerin
Rahel Wegmann
CH 6313 Edlibach ZG
www.diegrafikerin.ch

Druckerei

Abächerli Media AG
CH 6060 Sarnen
www.abaecherli.ch



Geschäftsbericht
Deutsch



Annual Report


neutral
Drucksache
myclimate.org/01-22-807262

