

KEDA Geschäftsbericht 2022

CULINARIUM ALPINUM
Kompetenzzentrum für das
Kulinarische Erbe der Alpen



2022

Ein Jahr mit vielen erreichten Meilensteinen

Das vergangene Geschäftsjahr der Stiftung KEDA war das erste nahezu vollständige Jahr ohne einschneidende Auswirkungen der Coronapandemie. Es ist uns gelungen, wichtige Meilensteine zu erreichen und sowohl die Stiftung KEDA als auch das CULINARIUM ALPINUM massgeblich weiterzuentwickeln.

Die Einweihung der Essbaren Landschaft am 7. Juni 2022 war ein wichtiger Anlass, den Standort Stans mit dem erweiterten Angebot vor Ort zu stärken. Im kommenden Jahr erfolgen wichtige Optimierungen, sodass die Essbare Landschaft im Laufe des Jahres 2023 fertiggestellt sein wird. Ein pädagogisches Konzept zur Vermittlung der in der Landschaft erlebaren Inhalte wurde erstellt und wird nun innerhalb der obligatorischen Lehrerfortbildung in der ganzen Schweiz angeboten.

Der Gastgeber Peter Durrer und sein Team haben die gastronomischen Angebote ihrer konsequenten Regionalkulinarik kontinuierlich erweitert und verfeinert. Die Buchungen der Herbergzimmer sowie die Nutzung der Seminarräume durch Geschäftskunden und Private haben einen neuen Höhepunkt erreicht. Die Beliebtheit des CULINARIUM ALPINUM als Ort grosser Gastfreundschaft voller kulinarischer Erlebnisse und Ort für Sitzungen und Veranstaltungen ist signifikant gestiegen.

Die Geschäftsleitung musste neu besetzt werden durch die Neuorientierung der Geschäftsführerin Marina Grossrieder ab April 2022. Der Übergang zu Horst Lichtner, dem neuen Geschäftsführer ab 1. Juli 2022, konnte reibungslos und erfolgreich gestaltet werden.

Wir haben der Zusammenarbeit zwischen der Stiftung KEDA und dem Gastgeberum Peter Durrer neue Impulse verliehen. Grundlagen sind die gleichzeitige Fokussierung der Partner auf gemeinsame Themen und die Koordination der zum jeweiligen Thema gehörenden Massnahmen.

Die Stiftung KEDA hat das Jahr 2022 genutzt, um nach den ersten pandemiegeprägten Jahren das eigene Geschäftsmodell zu hinterfragen und weiter zu spezifizieren. Ein gemeinsames Brainstorming des Stiftungsrates mit dem neuen Geschäftsführer und mit Experten hat zu zahlreichen konkreten Optimierungen geführt.





Der Beirat wurde wieder aktiviert und in die kommenden Entwicklungen einbezogen. Wir konnten auf wertvolle Erfahrungen der Beiratsmitglieder aufbauen.

Die Kulinarik des Alpenraumes wird schrittweise in das Gesamtkonzept integriert. Um dem Anspruch als Kompetenzzentrum für regionale alpine Kulinarik gerecht zu werden, bauen wir die Bereiche Wissen, Bildung und Beratung sukzessive aus.

Ein wichtiger Meilenstein des vergangenen Jahres war die Sicherstellung der Finanzierung des überdachten Geschäftsmodells der Stiftung KEDA. Entsprechende Finanzmittel konnten aktiviert werden und garantieren den Fortbestand der Stiftung über das Jahr 2023 hinaus.

In den bestehenden Projekten hat die Stiftung KEDA grosse Fortschritte gemacht. So konnte die Idee der Essbaren Landschaft in der Nachbargemeinde Oberdorf erstmals ausserhalb der Klostermauern umgesetzt werden. Mit anderen Grundeigentümern sind wir daran, die Idee der nachhaltigen Bepflanzung mit essbaren Pflanzen weiter in die Welt hinauszutragen.

Gemeinsam mit dem Landwirtschaftsamt Nidwalden wurde der Dialog mit den Landwirtinnen und Landwirten in zahlreichen Bereichen vertieft. Gut besuchte Exkursionen fanden statt und eine Marktstudie wurde für das Jahr 2023 in Auftrag gegeben. Ziel des Projektes ist die bessere Diversifizierung des landwirtschaftlichen Angebotes im Kanton Nidwalden.

Auch die seit Beginn der Stiftung existierende Idee der zukunftsweisenden Nutzung und Verankerung des Alpsbrinzes konnte im vergangenen Geschäftsjahr weiterbearbeitet werden. Der Dialog mit den Alpkäsern wurde reaktiviert. Wir konnten ein Projekt mit dem Berufsbildungszentrum für Molkerei in Sursee vereinbaren und das Angebot der Verkostung des Alpsbrinzkäses gemeinsam mit der Molki Stans erweitern.

Der Stiftungsrat und alle Mitarbeitenden sind dankbar für die Unterstützung durch andere Stiftungen, Firmen, Behörden, Institutionen sowie Privatpersonen. Ohne diese vielfältigen Zuwendungen und Hilfen ist der Aufbau des kostendeckenden Betriebs der Stiftung und damit der Erhalt des Klosters als Heimat des kulinarischen Erbes der Alpen nicht denkbar.

Auch allen Referentinnen und Referenten sowie Seminarveranstaltenden gilt unser Dank in gleicher Art. Ihr wertvoller Input hat beim weiterhin notwendigen Ausbau der Kompetenz des CULINARIUM ALPINUM sehr geholfen.

Ein grosses Dankeschön für ihren unermüdlichen Einsatz geht an alle Mitarbeitenden der Stiftung KEDA und der «Gastgeber Team Peter Durrer AG».

Wir blicken mit grosser Vorfreude auf das Jahr 2023 mit spannenden Projekten, neuen Ideen und attraktiven Veranstaltungen.

Tis Prager
Präsident des Stiftungsrates

Horst Lichtner
Geschäftsführer

Essbare Landschaft offiziell eingeweiht

Ort der Begegnung und des Genusses

Am 7. Juni 2022 war es endlich so weit. Ein Meilenstein in der jungen Geschichte des CULINARIUM ALPINUM konnte mit der Eröffnung der Essbaren Landschaft gefeiert werden. Mit einem Festakt für Gönner, Sponsoren und Partner durften wir ganz im Sinne der früheren Klostergärten eine Gartenanlage der besonderen Art offiziell in Betrieb nehmen.

Mit der Unterstützung von Siegfried Tatschl, ProSpecieRara und FRUCTUS, zwei Organisationen, die sich dem Erhalt alter Pflanzen und Obstsorten verschrieben haben, entstand seit Frühling 2021 innerhalb der Klostermauern eine Art Muttergarten der Zukunft. 250 Fruchtarten fanden hier zusammen mit zusätzlichen Kräutern eine Heimat. Neben alten, teilweise fast vergessenen Obst- und Beerensorten wurden auch neue, für unsere Breitengrade geeignete Früchte wie Maulbeere, Schisandra und Szechuanpfeffer gepflanzt.

In seiner Rede betonte Tis Prager, KEDA-Stiftungsratspräsident: «Unser Ziel ist es, zusammen mit Partnern die Innovationskraft und Zukunftsfähigkeit der Landwirtschaft und der ganzen Wertschöpfungskette zu stärken. Unter anderem ist es unser Ziel, mit einem Weiterbildungsangebot die Wiederentdeckung der regionalen Produktvielfalt und sämtlicher essbarer Ressourcen aus dem Alpenraum zu fördern.»

Tis Prager dankte allen involvierten Personen, allen voran Siegfried Tatschl, dem international bekannten Permakultur-Pionier aus Kirchberg am Wagram (A), wo er bereits eine «Essbare Gemeinde» angeregt und aufgebaut hat. Einen weiteren Dank richtete er an die Arbeitsgruppe Essbare Landschaft und an die Steiner Sarnen Schweiz AG für die Weiterentwicklung, die Gestaltung sowie die QR-Code-Beschriftung jeder Pflanze.

Die Projektleitung für die Essbare Landschaft war bei Jost Huwyler (H & H Management, Luzern). Innerhalb des CULINARIUM ALPINUM zeichnete Josiane Enggasser als Leiterin für die Essbare Landschaft verantwortlich.

Schweizer Sensation

In Anwesenheit der beiden Volkswirtschaftsdirektoren Othmar Filliger aus dem Kanton Nidwalden und Urban Camenzind aus dem Nachbarkanton Uri sowie von Vertretern der Gemeinden Stans, Stansstad und Oberdorf wurde die Essbare Landschaft durch den Stiftungsratspräsidenten Dr. Tis Prager offiziell eröffnet und für die Öffentlichkeit freigegeben.

Mit dem Pflanzen einer schweizweit einzigartigen roten Quitte wurde auf die Besonderheit der Essbaren Landschaft hingewiesen. Anschliessend wurde, stellvertretend für die gesamte



1



2

Landschaft, die rote Quitte durch den Stanser Seelsorger Marino Bosoppi-Langenauer gesegnet. Umrahmt mit moderner alpiner Musik wurde der Festakt durch das Duo Martin Ledergerber und Heinz Della Torre.

Oberdorf auf dem Weg zur «Essbaren Gemeinde»

Mit der Essbaren Landschaft hat das CULINARIUM ALPINUM einen frei zugänglichen Ort sowohl der Begegnung als auch des Genusses für jedermann geschaffen. Es entstanden ein Entdeckergarten sowie ein Garten des Wissenstransfers, wo künftig Ausbildungen und Weiterbildungsmöglichkeiten angeboten werden. Mit Beratungs- und Unterstützungsangeboten für die öffentliche Hand und Private soll der Grundgedanke der Essbaren Landschaft über die Klostermauern hinaus in die Schweiz getragen werden. So wurde im November 2022 in der Gemeinde Oberdorf/NW erfolgreich eines der drei vorgesehenen Projekte mit Nutzpflanzen rund um den Spielplatz «Rägebogeland» angesiedelt mit dem Ziel, eine «Essbare Gemeinde» zu werden.

Die Essbare Landschaft als Ort der Begegnung ist öffentlich. Alle sind eingeladen, hier zu verweilen und von den Früchten zu kosten. Informationen finden Sie laufend auf unserer Website:



- 1 Gäste in der Essbaren Landschaft
- 2 Einsegnung durch den Stanser Seelsorger Marino Bosoppi-Langenauer
- 3 Siegfried Tatschl, Permakultur-Pionier
- 4 Tis Prager, Präsident Stiftung KEDA
- 5 Josiane Enggasser, KEDA-Projektleiterin Essbare Landschaft
- 6 Jost Huwlyer, Projektleiter Baukoordination, H + H Management, Luzern
- 7 Christoph Koller, Sous-Chef
- 8 Florina Bretscher, Stiftung KEDA
- 9 Fabienne Lalaus, Service
- 10 David Zurfluh, Küchenchef
- 11 Impressionen von der Eröffnungsfeier

Von den Besten lernen

Vom Obstbaumschnittkurs bis zu UrDinkelkursen

Das Gestern, Heute und Morgen der Sinne

Das Kurs- und Bildungswesen des CULINARIUM ALPINUM ist einer der drei Grundpfeiler der Stiftung KEDA. Von Beginn an stand fest, dass im ehemaligen Kapuzinerkloster in Stans mit Bildung sensibilisiert wird, ein attraktiver Tagungs- und Schulungsort entsteht und auch geforscht werden soll. Dabei ging es in erster Linie darum, verloren geglaubtes Wissen zu sammeln, zu bündeln und anschliessend sowohl einem professionellen als auch einem privaten Publikum weiterzuvermitteln. Die Kombination aus Gastronomie, Essbarer Landschaft und dem Alpbprinz-Keller macht Bildung auf eine einzigartige Weise erlebbar.

Vergangenheit

Dank hochkarätigen Partnern gelang es dem CULINARIUM ALPINUM und der Stiftung KEDA, trotz Lockdown und restriktiver Massnahmen eine fundierte und erfolgreiche Aufbauarbeit im Kurswesen zu leisten. Zahlreichen Teilnehmerinnen und Teilnehmern konnten unterschiedliche Kursinhalte vermittelt werden. Wir durften viele Besucherinnen und Besucher verwöhnen und sie auf Führungen sowohl mit der Klostergeschichte als auch mit unserem Vorhaben vertraut machen. Die Synergien intern und mit unseren externen Partnerinnen und Partnern konnten immer besser ausgebaut und genutzt werden.

Gegenwart

Auch das Jahr 2022 war geprägt von der anhaltenden Motivation verschiedener Akteure und Partner. Wir konnten unser Referentennetzwerk ausbauen und dadurch spannende Kursinhalte anbieten. Es wurde destilliert, geräuchert, fermentiert und getüftelt. Wir haben mit UrDinkel gebacken und gekocht, haben Kräuterwanderungen mit anschliessender Wildpflanzen-Tavolata im Restaurant durchgeführt und die ganzheitliche Seite der Kulinarik mit unserer Klosterapotheke beleuchtet. Unvergessliche Momente mit strahlenden Kinderaugen entstanden bei der «kulinarischen Tüftelei für Chind».

Einen grossen Schritt sind wir in der Zusammenarbeit mit der Schulplattform **kiknet** gegangen. Die Inhalte des CULINARIUM ALPINUM, insbesondere der Essbaren Landschaft, wurden gemäss Lehrplan 21 für 8- bis 12-jährige sowie 13- bis 15-jährige Schülerinnen und Schüler pädagogisch aufbereitet. Das dazugehörige Kursprogramm wird im Jahr 2023 gestartet und damit das wertvolle kulinarische Erbe der Alpen weiter in der Gesellschaft verankert.



Zukunft

Im Laufe des neuen Jahres werden die Kursküche und das dazugehörige Kurswesen vom «Gastgeber Team Peter Durrer» übernommen und weiterentwickelt. Die Stiftung KEDA konzentriert sich vermehrt auf die Bildung und damit auf ihr Ziel, die Zusammenarbeit, die Innovationskraft und die Zukunftsfähigkeit der Landwirtschaft sowie aller in der Wertschöpfungskette Beteiligten im Alpenraum zu fördern. Dadurch bleibt die kulinarische Bildung ein wesentlicher Bestandteil des CULINARIUM ALPINUM und der Stiftung KEDA.



- 1 Obstbaum-Schnittkurs mit Siegfried Tatschl
- 2 Wildkräuter-Kochkurs mit Kevin Nobs mit anschließendem Nachtessen bei Speis und Trank
- 3 UrDinkel-Backkurs mit Judith Gmür-Stalder



Regional, saisonal und nachhaltig

Der Erfolg gibt uns recht

Mit grosser Freude und voller Elan wurden im Februar 2022 die Plexiglas-Trennwände nach der Pandemie abgebaut und das Lachen sowohl unserer Gäste als auch vom CULINARIUM ALPINUM-Team erstrahlte wieder über das ganze Gesicht. Spontane Treffen, aufgeschobene Feiern konnten endlich stattfinden und unser Küchenteam durfte buchstäblich wieder aus vollen Töpfen schöpfen. Trotzdem blicken wir betriebswirtschaftlich auf ein durchzogenes Jahr 2022 zurück, das wir dank der hohen Gästetreue und dem grossen Engagement unserer Mitarbeitenden ausgeglichen abschliessen konnten.

Nach einem verlustreichen ersten Quartal 2022 stellte sich ab dem zweiten Quartal allmählich eine Umsatzsteigerung ein. 2021 profitierten wir stark von den Ausgeh-Angeboten, bei denen man coronabedingt als Hotelgast nur im hoteleigenen Restaurant essen durfte. Verzeichneten wir 2021 900 Buchungen des Angebots, wurde dieses 2022 noch 600 Mal gebucht. Besonders Westschweizerinnen und Westschweizer gönnten sich der Nidwaldner Hymne getreu «zwischen See und heche Bärge» eine verdiente Auszeit in der Zentralschweiz. Mit der Plattform QoQa, die besonders in der Westschweiz beliebt ist, haben wir eine starke Vertriebspartnerin, mit der wir auch weiterhin zusammenarbeiten.

Das CULINARIUM ALPINUM profilierte sich im letzten Geschäftsjahr erfolgreich als Ort für unterschiedlichste Veranstaltungen. Unsere Gäste schätzten sowohl unser Restaurant als auch die Seminarräumlichkeiten und den Hofladen mit den

einheimischen Produkten. Der Umsatz im Food und Beverage (Gastronomie und Klosterladen) stieg 2022 signifikant. Die Warenkosten konnten wir durch den konsequenten Einkauf direkt bei unseren landwirtschaftlichen Produzenten weiterhin tief halten. Wir sind somit motiviert, weiterhin attraktive Angebote zu offerieren.

Beliebt als Tagungsort und ideal für Sitzungen

Im vergangenen Geschäftsjahr durften wir zahlreiche Firmen- und Privatkunden in unseren ehemaligen Klostermauern begrüßen. Im würdevollen Klostersaal mit Platz für bis zu 150 Gästen wurden unterschiedliche Anlässe durchgeführt. Kleinere Gruppen bis 70 Personen fühlten sich im «Inneren Chor» aufgehoben. Für noch kleinere Treffen waren unsere sechs Sitzungszimmer mit den Namen historischer Landschaften wie Vinschgau, Puschlav oder Oberkrain sehr beliebt. Für stilvolle Apéros und andere Veranstaltungen wurden sowohl der Kreuzgang als auch der Innenhof oft gebucht.

Ein Geheimtipp, der längst keiner mehr ist, ist die ehemalige Klosterwerkstatt. Gruppen bis zu 26 Personen geniessen dort Privatsphäre mit Restaurant-Service.

Seit 2022 ist das CULINARIUM ALPINUM Kooperationspartner der Swiss Historic Hotels. Die Partnerhotels mit historischer Authentizität und architekturgeschichtlicher Bedeutung wurden alle behutsam nach denkmalpflegerischen Grundsätzen umgebaut, so wie es in unserem Kloster die Senn-



Gruppe unter der Leitung von Johannes Senn tat. So bieten die angeschlossenen Hotels eine unvergleichliche Erlebnisfülle und profitieren unter Swiss Historic Hotels von einer engen Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus.

Der nationale Tourismusverband schafft wiederum mit seinem Nachhaltigkeitsprogramm «Swisstainable» eine bessere Orientierung für die Gäste, wenn es um das Thema Nachhaltigkeit geht. Dem Nachhaltigkeitsgedanken haben wir uns von Anfang an verschrieben und handeln demnach ganz im Sinne von «Swisstainable». Mit dem Level 1, den wir 2022 erreicht haben, bekennen wir uns zu einer nachhaltigen Unternehmensführung und entwickeln unseren Betrieb laufend in Richtung Nachhaltigkeit weiter. So sind uns kurze Transportwege und persönliche Kontakte zwischen Küche und Produzenten wichtig. Der Vermeidung von Food Waste schenken wir grosse Beachtung und die Kreislaufwirtschaft wird bei uns gelebt.

Mit dem Label «fait maison», welches wir ebenfalls 2022 erhielten, wird unsere gelebte Philosophie ebenso unterstützt. Damit unterstreichen wir unsere Transparenz gegenüber unseren Gästen, setzen uns gegen die Vereinheitlichung des Geschmacks ein, fördern sowohl das Savoir-faire der Schweizer Gastronomie als auch die Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit.

Dass sich unsere bisherigen Bestrebungen gelohnt haben und unsere Gäste begeistert sind bzw. es ihnen schmeckt und unsere Arbeit Anerkennung findet, hat sich auch bei der Gault & Millau-Auszeichnung 2022 mit 13 Punkten gezeigt.

Herzlichen Dank

Mit all dem Erreichten fühlen wir uns bestätigt, auf dem richtigen Weg zu sein und diesen konsequent weiterzugehen. Ein besonderer Dank geht an unsere Gäste, denn nur wenn sie da sind, können wir das tun, was wir lieben. Ein grosses Dankeschön geht schlussendlich an unsere Mitarbeitenden, die sich Tag für Tag zum Wohl unserer Gäste engagieren, und an die Stiftung KEDA für die partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Gastgeber Team Peter Durrer AG
Peter Durrer

swiss
historic
hotels



Alpsbrinz-Tresor

Gereift im Klosterkeller

Als einer der ältesten Käse der Schweiz wird der Alpsbrinz noch heute während der Sömmerungszeit auf acht Alpbetrieben in den Kantonen Nidwalden, Obwalden und Luzern hergestellt. Zwischen 80 und 100 Tonnen finden jährlich ihren Weg ins Tal und damit zu den Alpsbrinz-Liebhaberinnen und -Liebhabern, die das blumige Aroma aus der vielfältigen Alpenflora schätzen.

Mit grosser Freude zeigen wir jeweils unseren Besucherinnen und Besuchern in den Gewölben des ehemaligen Kapuzinerklosters unseren Alpsbrinz-Keller. In Alpsbrinz-Degustationen erläutern wir ihnen die Geschichte sowie die schwierigen Bedingungen bei der Herstellung eines solchen Premium-Produktes. Im CULINARIUM ALPINUM werden die Laibe von allen acht Alpen im Keller bis zu ihrer vollständigen Reife gelagert und von der Molki Stans fachmännisch gepflegt. Die initiativen Betreiber der Molki geben zusammen mit ihrem Team die Begeisterung für ihre Arbeit gern weiter.

20 Jahre Sbrinz-Route

Seit Jahrhunderten wird der Sbrinz, das Alpen-Gold, nach Norditalien exportiert, wo er grossen Absatz findet. Der ehemalige Saumpfad von Luzern entlang dem Vierwaldstättersee über den Brünig- und den Grimselpass nach Domodossola wird heute als Fernwanderweg Via Sbrinz oder Sbrinz-Route begangen. Die Route führt durch eindruckliche und abwechslungsreiche Gebirgslandschaften sowie vielfältige Kulturräume. Jährlich sind Säumer und Wanderer auf der 155 Kilometer langen Strecke sieben Tage unterwegs, und an jedem Etappenhalt wird die Gruppe mit Säumerfesten, Empfängen und staunendem Publikum willkommen geheissen. Alternierend wählen die Säumer den Weg über Nidwalden bzw. Obwalden.

Zum 20-jährigen Jubiläum im Jahr 2023 führt der Weg über Stans. Der Förderverein «Sbrinz-Route» lädt deshalb nach Stans ins CULINARIUM ALPINUM ein. Die alten Handwerke wie das Korben oder das Beschlagen der Hufe werden zusammen mit den Säumern und ihren Pferden und Maultieren auf dem ehemaligen Klosterareal am Wochenende vom 18. bis 20. August 2023 Einzug halten und so die Atmosphäre von anno dazumal in den Nidwaldner Hauptort bringen.

Willkommen im CULINARIUM ALPINUM

Schon heute freut sich die Stiftung KEDA zusammen mit dem Gastgebersteam um Peter Durrer auf die Säumerinnen und Säumer sowie auf die vielen Freundinnen und Freunde der Sbrinz-Route mit ihren Familien, die sowohl im CULINARIUM ALPINUM als auch im Festzelt kulinarisch verwöhnt werden.





Ein Blick in die Medien

Nach der Eröffnung im Juni 2022 galt das Interesse vor allem der Essbaren Landschaft. Print- wie elektronische Medien nahmen das Thema in ihrer Berichterstattung begeistert auf. Vor allem die TV-Beiträge lockten viele Interessierte nach Stans in den ehemaligen Klostergarten. Auch das Restaurant fasziniert die Leute nach wie vor. Vom ehemaligen Refektorium mit der authentischen Küche und den geschmackvoll eingerichteten Zimmern bekommt man nicht genug.



Auszeichnung mit dem ProSpecieRara-Gütesiegel

Culinarium Alpinum
Mürgstrasse 18, 6370 Stans
Gütesiegel-Betriebsnummer 1040649

2022
ProSpecieRara

wird von der Stiftung ProSpecieRara für die Leistungen zur Erhaltung und Förderung der Vielfalt der Kulturpflanzenarten und/oder Nutztierassen mit dem Gütesiegel ausgezeichnet. Dieses bestätigt zugleich die Einhaltung der Gütesiegel-Richtlinien für folgende Kategorie(n):

Obst

Diese Anerkennung basiert auf dem ProSpecieRara-Gütesiegel-System, das von bio.inspecta zertifiziert ist.

Schweizerische Stiftung für die kulturelle und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren
www.prospecierara.ch

Von ProSpecieRara haben wir die Auszeichnung mit dem ProSpecieRara-Gütesiegel für die Erhaltung der Sorten bekommen. Das Gütesiegel, welches 2005 eingeführt wurde, ist entsprechend dem Grundsatz «Erhaltung durch Nutzung» ein Garant für die Kombination von qualitativ hochstehender Erhaltungsarbeit und der Vermarktung von Produkten der seltenen Sorten und Rassen. Es ist europaweit das erste Label, das für die Biodiversität bei Kulturpflanzen und Nutztieren steht.



Obwalden/Nidwalden

Ein Spaziergang zum Vernaschen

Das Kulinarikzentrum Culinarium Alpinum in Stans hat eine essbare Landschaft in Betrieb genommen.

Quitten, Mispeln, Nanking-Kirschen, Himbeeren: Innerhalb der Mauern des ehemaligen Kapuzinerklosters in Stans können sich Naturinteressierte nun durch eine Vielzahl an Beeren, Obst oder Kräutern probieren.

Das Culinarium Alpinum hat eine essbare Landschaft in Betrieb genommen, die ab sofort zugänglich für die Öffentlichkeit ist.

Der Garten wurde im Frühling 2022 angepflanzt und diesen Monat mit einem Festakt eröffnet, wie es in einer Mitteilung heisst. Rund 250 Früchtesorten finden im Klostergarten ein Zuhause – von alten, in Vergessenheit geraten bis hin zu neuen Sorten.

Garten steckt noch in den Kinderschuhen
Die essbare Landschaft sei aktuell noch ein «Babygarten» und werde erst in fünf bis acht Jahren vollständig ausgereift sein. Weitere Ausbaustapen



Die Projektleitung führt ihre Gäste durch die essbare Landschaft im Klostergarten von Stans.



KONSTRUKTIV

Ehemaliges Kapuzinerkloster Stans: «Die ganze Anlage ist als Naschgarten angelegt»

76 | Gartenseite

CULINARIUM ALPINUM

Essbare Landschaft in Stans

TEXT: Jeremias Lütold FOTOS: zvg

Im Garten des ehemaligen Kapuzinerklosters in Stans wird wieder in die Zukunft gedacht. In der unmittelbaren Umgebung des Culinarium Alpinum entsteht eine «Essbare Landschaft», die zum Verweilen und Kennenlernen einlädt. Der wiederbelebte Klostergarten funktioniert auch als Arche für alte und neue Nutzpflanzen.



STANS

Vorzüglich speisen und nächtigen im einstigen Kapuzinerkloster

Stans: Wo früher Klosterbrüder wirkten, gibt es seit über zwei Jahren das «Culinarium Alpinum», welches sich der kulinarischen Vielfalt der Alpen verschrieben hat.

Vera Rüttimann

28.10.2022, 05.00 Uhr

Merken Drucken Teilen





Tel. +41 41 618 05 50
www.bdo.ch
stans@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 2022 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 beim geprüften Unternehmen 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 dem schweizerischen Gesetz und der Stiftungsurkunde entspricht.

Stans, 17. März 2023

BDO AG

Ralf Minder
Leitender Revisor
Zugelassener Revisionsexperte

Roman Zurmühle
Zugelassener Revisor

Beilage
Jahresrechnung

BILANZ

AKTIVEN	31.12.2022		Vorjahr
	CHF	%	CHF
UMLAUFVERMÖGEN			
Flüssige Mittel	448'227.04	31.3	153'422.87
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	28'682.95	2.0	103'399.00
Übrige kurzfristige Forderungen	18'871.62	1.3	8'783.54
Angefangene Arbeiten	2'964.60	0.2	0.00
Aktive Rechnungsabgrenzungen	13'696.63	1.0	12'988.00
UMLAUFVERMÖGEN	512'442.84	35.8	278'593.41
ANLAGEVERMÖGEN			
Finanzanlagen	200'250.00	14.0	133'583.00
Mobile Sachanlagen	90'001.00	6.3	95'001.00
Immobilien	608'109.47	42.5	545'436.23
Immaterielle Anlagen (Projekte)	21'174.43	1.5	0.00
ANLAGEVERMÖGEN	919'534.90	64.2	774'020.23
AKTIVEN	1'431'977.74	100.0	1'052'613.64

PASSIVEN	31.12.2022		Vorjahr
	CHF	%	CHF
KURZFRISTIGES FREMDKAPITAL			
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	47'548.39	3.3	34'325.91
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	90'718.86	6.3	4'770.35
Passive Rechnungsabgrenzungen, kurzfristige Rückstellungen	48'136.65	3.4	62'199.57
KURZFRISTIGES FREMDKAPITAL	186'403.90	13.0	101'295.83
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	543'750.00	38.0	75'000.00
Übrige langfristige Verbindlichkeiten	400'000.00	27.9	400'000.00
Zweckgebundene Zuwendungen	66'482.70	4.6	241'482.7
LANGFRISTIGES FREMDKAPITAL	1'010'232.70	70.5	716'482.70
EIGENKAPITAL			
Stiftungskapital per 31.12	235'341.14	16.4	234'835.11
PASSIVEN	1'431'977.74	100.0	1'052'613.64

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



ERFOLGSRECHNUNG

	31.12.2022		Vorjahr
	CHF	%	CHF
ERTRAG			
Erhaltene Zuwendungen	811'018.15	65.0	574'837.18
Erhaltene Subventionen	20'000.00	1.6	171'900.00
Erhaltene Härtefallgelder	0.00	0.0	260'000.00
Ertrag aus Dienstleistungen	40'747.44	3.3	36'784.39
Mietertrag	227'315.67	18.2	204'845.80
Ertrag aus Verrechnungen von Kosten	91'557.14	7.3	47'093.75
Übrige Erträge	57'542.22	4.6	44'198.34
	1'248'180.62	100.0	1'339'659.46
DIREKTER AUFWAND			
	-198'864.20	-15.9	-384'774.10
Bruttoergebnis nach direktem Aufwand	1'049'316.42	84.1	954'885.36
ÜBRIGER BETRIEBLICHER AUFWAND			
Kosten Projektphase	-7'285.28	-0.6	0.00
Personalaufwand Verwaltung	-471'549.89	-37.8	-341'944.23
Beratungskosten Dritte	-28'102.80	-2.3	-23'387.29
Übriger Verwaltungsaufwand	-30'625.82	-2.5	-50'153.82
Übriger Verwaltungsaufwand Organe	-7'350.00	-0.6	-7'000.00
Marketingaufwand	-99'559.41	-8.0	-33'057.83
Unterhaltsaufwand	-27'551.45	-2.2	-22'750.27
Energieaufwand	-26'687.41	-2.1	-41'695.26
Übriger Aufwand	1'274.17	0.1	-8'072.07
	-697'437.89	-55.9	-528'060.77
BRUTTOBETRIEBSERFOLG (GOP)			
	351'878.53	28.20	426'824.59
LIEGENSCHAFTS- UND MIETAUFWAND			
	-174'129.75	-14.0	-106'753.07
ERGEBNIS VOR ABSCHREIBUNGEN UND ZINSEN			
	177'748.78	14.2	320'071.52
ABSCHREIBUNGEN UND WERTBERICHTIGUNGEN			
	-170'461.07	-13.7	-323'314.74
FINANZAUFWAND/FINANZERTRAG			
	-6'781.68	-0.5	-2'011.35
Ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Aufwand	0.00	0.0	0.00
AUFWANDÜBERSCHUSS			
	506.03	0.0	-5'254.57

Zusammen erfolgreich

Horst Lichtner, Leiter KEDA, und Peter Durrer, Gastgeber CULINARIUM ALPINUM

Peter Durrer, Sie sind in Nidwalden aufgewachsen. Gab es bei Ihnen eine Verbindung zum Kloster?

Zum Kloster nicht direkt. Ich wuchs auf dem Bauernhof beim «Hechhuis» in Wolfenschiessen auf, welches Ritter Melchior Lussi 1586 erbaute. Ein Kreis schien sich zu schliessen, als ich im ehemaligen Kapuzinerkloster, das ebenfalls von Ritter Melchior erbaut wurde, zu arbeiten begann.

Peter Durrer, Sie waren von Anfang an im damaligen Projekt involviert. Wie hat sich die Idee und das CULINARIUM ALPINUM seit der Planung in der Realisation entwickelt?

Ich habe bereits 2020 bei der Entwicklung des gastronomischen Konzepts mitgearbeitet. Wir waren damals nicht sicher, ob das Konzept ankommt und ob wir von der Region genügend Lebensmittel bekommen, da wir alles bei den Bauern beziehen und alles selbst machen. Aufgrund von Corona sind wir ein Jahr im Rückstand, so konnten wir uns noch gar nicht richtig zeigen. Deshalb realisieren die Gäste oftmals gar nicht, was für einen Schatz wir Ihnen servieren.

Horst Lichtner, Sie sind seit Juli 2022 Geschäftsführer der Stiftung KEDA. Hat Sie das Thema Alpenkulinariik schon vorher interessiert?

Ja, weil ich seit 40 Jahren Kochen als Hobby habe und auch selbst daran gedacht hatte, eine Stiftung für das kulinarische Erbe in Engelberg zu gründen. Die Idee war es, die Rezepte der alten Bewohnerinnen und Bewohner zu sammeln, zu dokumentieren und in einem Buch zusammenzufassen.

Was haben die KEDA und die Arbeit beim internationalen Eishockeyverband IIHF, Ihrem früheren Arbeitgeber, gemeinsam, Herr Lichtner?

In beiden Fällen geht es um Projekte auf internationaler Ebene und um Professionalität bei der Durchführung in Bereichen meiner persönlichen Interessen: Sport habe ich studiert und Kochen ist ein Hobby.

Was schätzen Sie beide an der Stiftung KEDA?

Horst Lichtner (HL): Die Vision, das kulinarische Erbe der Alpen zu erfassen und zu dessen Erhalt beizutragen, fasziniert mich sehr.

Peter Durrer (PD): Ich finde die Vision der Stiftung grossartig und bewundere den Durchhaltewillen der Stiftung bzw. ihrer Mitarbeitenden. Der Stiftung bin ich natürlich dankbar für den authentischen Rahmen mit dem ehemaligen Kloster.

Was schätzen Sie am Gastrobetrieb CULINARIUM ALPINUM?

HL: Die Überraschungstavolata und das aufgestellte Team.

PD: Natürlich ist da mein engagiertes Team, wovon über die Hälfte seit 2020 dabei ist. Insbesondere ist die Küche, «der Motor» unseres Gastronomiebetriebes, zu erwähnen, die immer wieder neue Kreationen in Form neuer Menüs zaubert.

Welches ist Ihr Lieblingsessen aus der Alpenkulinariik, Herr Durrer und Herr Lichtner?

HL: Ich liebe Äplermagronen, die ich mir ab und zu selbst koche.

PD: Selbstverständlich alles aus unserer Küche. Zum einen weil es mir so gut schmeckt, und zum andern bin ich immer wieder überrascht, wie vielfältig die Produkte aus unserer Region sind.

Was würden Sie gern in der Essbaren Landschaft pflanzen?

HL: Eine süsse, essbare Eberesche.

PD: Mich faszinieren Pilze, die auch im Gebiet des Fleischersatzes wichtig sind. Deshalb würde ich viele davon anpflanzen.

Was wünschen Sie sich fürs CULINARIUM ALPINUM?

HL: Dass es in zehn Jahren als Institution im Alpenraum anerkannt ist.

PD: Ich wünsche mir, dass wir mit unserem Konzept auch andere Gastronomen und die Landwirtschaft zur Zusammenarbeit inspirieren und dass wir den Wert unserer Arbeit einem breiteren Publikum kommunizieren können.



Peter Durrer, Gastgeber, und Horst Lichtner, KEDA-Geschäftsführer

KEDA, quo vadis?

Der Zweck der Stiftung KEDA ist der Erhalt, die Förderung und die Weiterentwicklung der Kulinarik im gesamten Alpenraum. Die Sensibilisierung auf die lokale, regionale Ernährung spielt dabei eine entscheidende Rolle. Mit dem CULINARIUM ALPINUM Stans leistet die KEDA einen wertvollen Beitrag, indem ausschliesslich regionale Produkte nachhaltig verarbeitet werden. Wenn sich immer mehr Menschen auf diese Art ernähren, werden viele Transporte überflüssig, sehr viel Energie kann gespart werden, die Umwelt wird geschont und damit ein nachhaltiger Beitrag zur Bewältigung der Klimakrise geleistet. Die KEDA bietet künftig Schulungen und Weiterbildungen in allen Bereichen an.

Wir haben erkannt, dass das CULINARIUM ALPINUM in Stans, welches die Lokalkulinarik von Stans und der Region zelebriert, ein überzeugendes Beispiel für die auf Nid- und Obwalden beschränkte lokale Alpenkulinarik ist. Die Ansprüche der im Umfeld des CULINARIUM ALPINUM Stans aktiven Produzenten, Verarbeitenden und Konsumenten werden vollauf befriedigt und alle Gäste sind zufrieden. Zusammen mit dem Gastgeber Peter Durrer und seinem Team hat die KEDA in Bezug auf den Mikrokosmos des ehemaligen Kapuzinerklosters Stans ihr Ziel erreicht. Darauf sind wir stolz. Wir werden dieses Regionalkonzept auf den Alpenraum übertragen.

Das ursprüngliche Geschäftsmodell, wonach die Stiftung nach vier Jahren ihre Kosten – vor allem in den Bereichen Personal und Miete – durch Einkünfte aus Schulung, Beratungen und

Projekten finanzieren wird, wurde überarbeitet. In den kommenden Betriebsjahren werden wir gewissenhaft das für diesen Zweck unabdingbare Fachwissen der Mitarbeitenden sowie die Kenntnisse über die bestehenden Netzwerke aus- und aufbauen und die Kompetenz der KEDA weiterentwickeln.

Gemeinnützig und nicht gewinnorientiert

Die Stiftung KEDA ist gemeinnützig und handelt nicht gewinnorientiert. KEDA verteilt auch keine Gelder wie andere Stiftungen. Die Stiftung wird ihren Zweck des Erhalts des kulinarischen Erbes der Alpen durch Wissensförderung, Sensibilisierung und Beratung der Bevölkerung erreichen. Die Finanzierung des durch das Angebot von Schulungen, Beratungsleistungen und der Übernahme von Projekten für Dritte nicht gedeckten Teils der Kosten muss durch private und staatliche Organisationen erfolgen, die am übergeordneten Nutzen der Tätigkeit des Unternehmens KEDA interessiert sind.

Stiftungsrat und Geschäftsleitung wollen die nächsten Jahre dazu nutzen, die beschriebenen Ziele gemeinsam mit geeigneten Partnern zu erreichen.



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 Biodiversität und die Verarbeitung von hochwertigen landwirtschaftlichen Rohstoffen in bester Bioqualität 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 (bis Februar 2023)

Leiter Marketing und Verkauf, 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.»



**Prof. Dipl.-Ing. Michael Kleinert
(ab Februar 2023)**

Leiter Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ZHAW

«Unsere Ernährung der Zukunft sollte genussvoll, gesund, sicher und nachhaltig sein. Zunehmend gewinnen regenerative Produktions- und Konsumgewohnheiten an Bedeutung. Das CULINARIUM ALPINUM vermittelt im Kontext des kulinarischen Erbes der Alpen wissenschaftlich und transformativ Kompetenzen mit klarer Anwendungsorientierung. Ich freue mich, gemeinsam mit dem hochmotivierten Team und allen Beteiligten des Wertschöpfungsnetzwerkes einen Beitrag zu einer erfolgreichen Ernährungszukunft zu leisten.»



**GANZ
HERZLICHEN
DANK
AN UNSERE
GRÜNDUNGSSTIFTER,
KOOPERATIONSPARTNER,
DIE ÖFFENTLICHE HAND,
UNSERE SPONSOREN,
UNSERE KUNDINNEN UND
KUNDEN SOWIE AN ALLE
MITARBEITERINNEN UND
MITARBEITER, DIE MIT UNS
AUF DEM WEG SIND BZW. WAREN!**

Herausgeberin

CULINARIUM ALPINUM

Stiftung KEDA – Kulinarisches Erbe der Alpen

Mürgstrasse 18

CH-6370 Stans

Telefon: +41 41 619 17 00

MWST-Nr.: CHF-233.761.762 MWST

bildung@culinarium-alpinum.ch

culinarium-alpinum.com

stiftungkeda.ch

Geschäftsbericht



Annual report



Fotografie

Timo Schwach Photography/timoschwach.com

Seite 11: Simon Opladen/opladen.ch

Seiten 6, 7: Bilder von KEDA-Mitarbeitenden

Realisation und Gestaltung

Stiftung KEDA

Susanne Bonetti

Korrektorat

korrigiert.ch

CH-6060 Sarnen

Druckerei

Abächerli Media AG

CH-6060 Sarnen

abaecherli.ch

myclimate
neutral
Drucksache

myclimate.org/01-23-756873

