

KEDA Geschäftsbericht 2023



CULINARIUM ALPINUM
Kompetenzzentrum für das
Kulinarische Erbe der Alpen



2023

Ein wertvolles Jahr der Konsolidierung und Kompetenzentwicklung

Das Geschäftsjahr 2023 war für die Stiftung KEDA ein erfolgreiches Jahr mit vielen konkreten Projekten und Planungen für weitere Projekte im Jahr 2024.

Die Essbare Landschaft konnte im Laufe des Jahres 2023 in vielen Bereichen weiterentwickelt und nach den ursprünglichen Ideen fertiggestellt werden. Dank der professionellen Projektbegleitung durch die Firma H & H Management, Luzern, und der von der Senn-Gruppe in St. Gallen, der Besitzerin des Klosters, aufwendig sanierten Klostermauer können sich alle Besucherinnen und Besucher auf attraktive, lehrreiche Elemente in der Essbaren Landschaft freuen. Die neu hinzugekommene Gärtnerin Sabine Mensch hat mit dem Team eine spannende Landschaft entwickelt. Ab 2024 starten die ersten Bildungsangebote für Lehrkräfte und Schülerinnen und Schüler, die parallel im Jahr 2023 entwickelt werden konnten.

Die erworbenen Kenntnisse und Kompetenzen in der Pflege, Betreuung und Weiterentwicklung der Essbaren Landschaft konnten gemeinsam mit der Nachbargemeinde Oberdorf für die Realisierung einer kleineren Essbaren Landschaft im Bereich der neu errichteten Wertstoffsammelstelle als Projekt umgesetzt werden. Im Jahr 2024 soll schliesslich auch der

Bereich um das Gemeindehaus in Oberdorf als solche Landschaft umgestaltet werden. Zusammen mit der Landschaft auf dem Spielplatz «Rägäbogäland» sind dies die ersten konkret umgesetzten Projekte, die in Zukunft auch in anderen Gemeinden, Schulen oder Betrieben mit Hilfe und Anleitung der Stiftung KEDA strukturiert, geplant und umgesetzt werden können.

Seit der Gründung der Stiftung war es Teil der Vision, eine Heimat für den Alpsbrinz zu schaffen. In Zusammenarbeit mit den Tourismusorganisationen der Zentralschweiz ist es uns gelungen, dass das CULINARIUM ALPINUM 2023 zum Sbrinz-Genussort geworden ist. Neue Aufmerksamkeit erhielt der Alpsbrinzkeller auch durch das Säumerfest anlässlich des 20-jährigen Jubiläums der beiden Säumervereine. Zusammen mit der Denkmalpflege Nidwalden haben wir 2023 begonnen, durch weitere Umbauten die Attraktivität für die Zukunft zu steigern. Die Degustationen und Sbrinzerlebnisse sowie die Gastronomie in unserem Haus sind mittlerweile fest etabliert.





Im Laufe des Jahres 2023 hat die Stiftung KEDA einen ersten Schritt zu internationalen Kontakten im Alpenraum unternommen. Die geplante multinationale Kandidatur für die Anerkennung des «Kulinarischen Erbes der Alpen» als immaterielles Weltkulturerbe durch die UNESCO hat zu konkreten Kontakten in Italien, Frankreich, Deutschland und Slowenien geführt. Die erste nationale Koordinationstagung der Schweizer Stakeholder mit dem CULINARIUM ALPINUM als offizielle Vertretung der Deutschschweiz fand im November in Stans statt und wird mit weiteren Aktivitäten im Jahr 2024 fortgesetzt.

In diesem Zusammenhang steht auch das Projekt «Alp'24», bei dem erstmals unter der Führung der Stiftung KEDA Produkte aus dem gesamten Alpenraum unter Begleitung der Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) einer Fachjury vorgestellt und am 8.–10. November 2024 im CULINARIUM ALPINUM als Forum für Alpine Kulinarik öffentlich präsentiert und prämiert werden. Dieser Anlass soll künftig alle zwei Jahre in Stans stattfinden.

Mit der Neubesetzung der Stelle im Kompetenzbereich Landwirtschaft mit Marie Pfammatter haben wir im Auftrag des Landwirtschaftsamtes Nidwalden die Arbeitsgruppen Gemüsebau und Getreidebau neu lanciert. Gemeinsam mit den verschiedenen Akteuren soll nun versucht werden, ein von der Eidgenossenschaft subventioniertes Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) zu schaffen, von dem die regionale Landwirtschaft mit ihren Betrieben langfristig profitieren wird.

Auch in der Gastronomie unter der Leitung von Peter Durrer hat sich einiges getan. Neben dem Business as usual konnten neue Kooperationen mit Kursanbietern wie zum Beispiel mit SUSTINEO entwickelt werden. Bei diesem Bildungsangebot in nachhaltiger Gastronomie geht es um eine Kooperation zwischen Bio Suisse und foodward in Zusammenarbeit mit Dozierenden der ZHAW sowie mit Fachexpertinnen und -experten aus Gastronomie und Landwirtschaft.

Der Stiftungsrat und alle Mitarbeitenden sind dankbar für die im Jahr 2023 erhaltene Unterstützung durch andere Stiftungen, Firmen, Behörden, Institutionen sowie Privatpersonen. Ohne diese vielfältigen Zuwendungen und Hilfen ist der Aufbau des nachhaltigen Betriebs der Stiftung und damit der Erhalt des Klosters als Heimat des kulinarischen Erbes der Alpen nicht denkbar.

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

Tis Prager
Präsident des Stiftungsrates

Horst Lichtner
Geschäftsführer

Die Natur entfaltet sich in der Essbaren Landschaft

Probieren sehr erwünscht

Das Jahr 2023 stand unter dem Motto «Bewahren und Erneuern». Im Frühjahr bekam der Garten mit Sabine Mensch eine neue, engagierte Gärtnerin. Ihr liegen die rund 2500 Quadratmeter am Herzen, was man durch die liebevolle Pflege deutlich spürt. Der Garten dankt es mit süssen Früchten wie Felsenbirnen, verschiedenen Himbeersorten, Äpfeln bis hin zu Kakis. Auch die Kräuter in den Hochbeeten freuen sich sowohl über den Standort als auch über die Pflege.

Renovation und leichte Umgestaltung

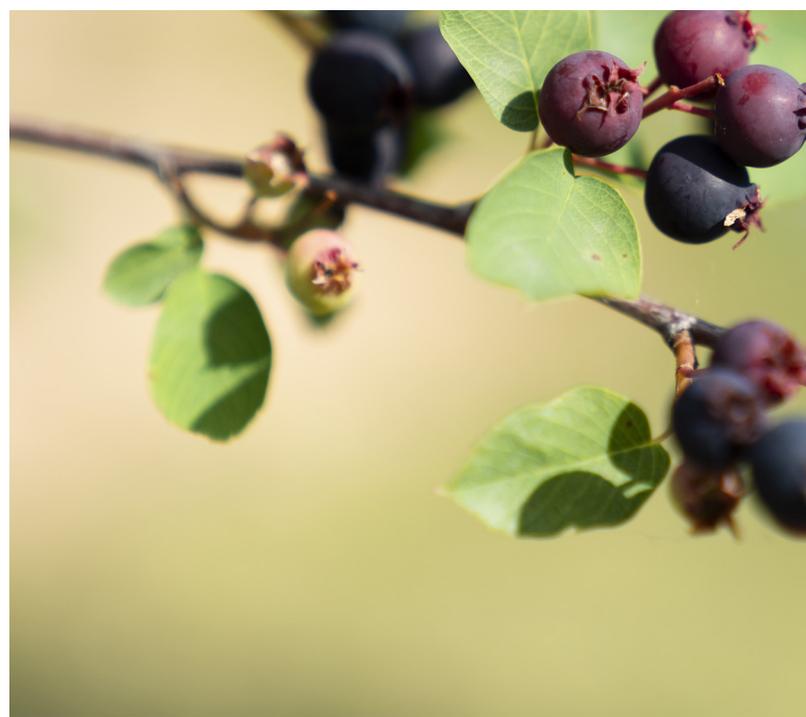
2023 wurde in der Essbaren Landschaft unter der Leitung von Jost Huwlyer, H & H Management, und Sebastian Günther, Steiner Sarnen Schweiz, viel gebaut und renoviert. Zuerst sanierte die Gartenbaufirma Markus Enz AG die Klostermauer, rund 400 Meter wurden ausgebessert. Das Schattenreich hinter der Klosterkirche wurde komplett umgestaltet. Die obere Treppe wurde saniert und die untere Treppe entlang der Klostermauer neu ausgerichtet. Ein Schlagbrunnen wurde installiert und neue Beete für Schattenpflanzen angelegt. Der schöne grosse Feigenbaum hat den Umbau gut überstanden und steht gesund und fruchtbar in der Mitte des Platzes. Die Bepflanzung der Beete erfolgt im Frühjahr 2024.

Wissen weitergeben

Neben den Bautätigkeiten wurde vor allem viel Wissen weitergegeben. So führten wir Birnenspalierkurse mit Fructus durch sowie Obstbaumschnittkurse für langlebige und gesunde Bäume mit Sigi Tatschl. Die Wildstaudengärtnerin und Heilpflanzenfachfrau Karen Thoma zeigte, wie man essbare Alpenpflanzen anbaut, und Margaretha Krummenacher von der Heil- und Massagepraxis in Stans nahm die Kursteilnehmenden mit auf einen Spaziergang zu essbaren Wildpflanzen. Beim gemeinsamen Essen im CULINARIUM ALPINUM erzählte Margaretha noch mehr Wissenswertes über die Pflanzen und deren Wirkung. Auch unsere Führerinnen und Führer wussten bei den gut besuchten Klosterführungen und den Führungen durch die Essbare Landschaft viel Interessantes zu berichten. Und die Gäste des CULINARIUM ALPINUM genossen Apéros, Pausen oder andere Anlässe im «Gartenzimmer», dem gemütlichen Platz in der Essbaren Landschaft am Ausgang des Klostersaals.

Beeren retten die Welt

In Zusammenarbeit mit der Schulplattform kiknet wurden Unterrichtsunterlagen gemäss Lehrplan 21 für den 2. und 3. Zyklus (Mittel- und Oberstufe) entwickelt, um das wertvolle



kulinarische Erbe der Alpen stärker in der Gesellschaft zu verankern. Ab Sommer 2024 ist geplant, für die Lehrerschaft entsprechende Weiterbildungskurse im CULINARIUM ALPINUM anzubieten.

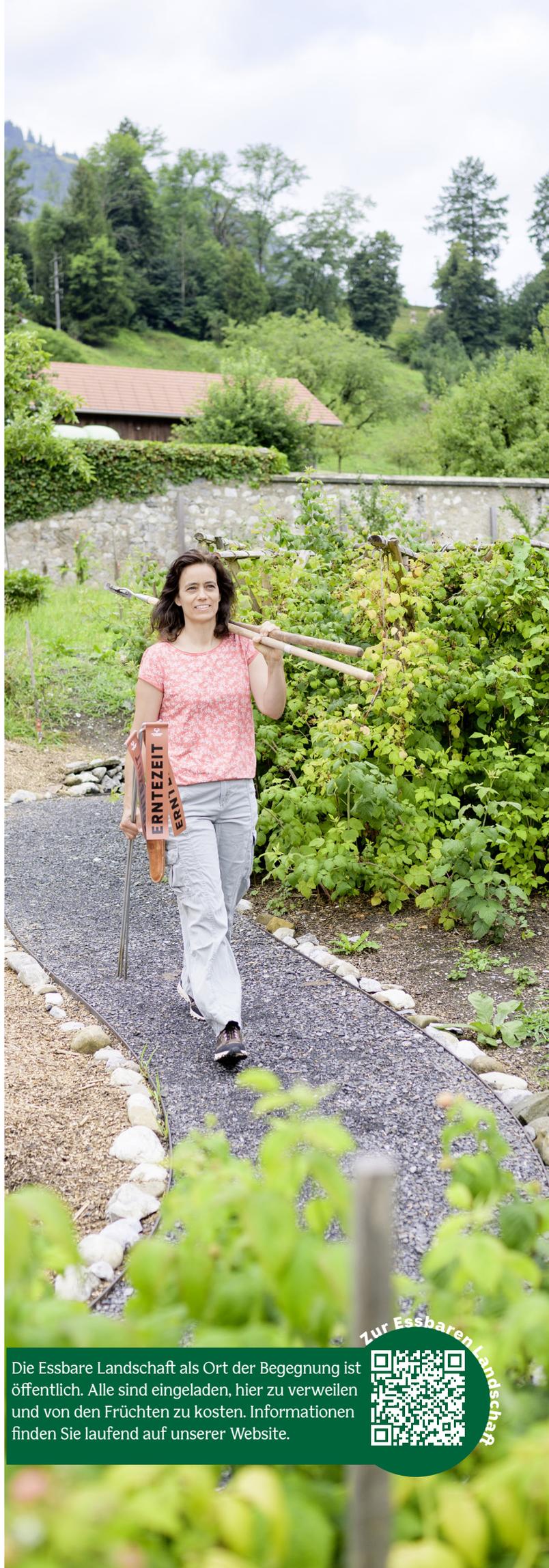
Essbare Gemeinde Oberdorf

Das Konzept der Essbaren Landschaft ist auch ausserhalb der Klostermauern gefragt. So hat die Nidwaldner Gemeinde Oberdorf bereits 2022 mit der Umsetzung zur «Essbaren Gemeinde» begonnen. Die Stanser Nachbargemeinde weihte im Juni 2023 ihre moderne Wertstoffsammelstelle ein. Gleichzeitig hat die Gemeinde ihr Projekt, die erste essbare Gemeinde der Schweiz zu werden, um einen weiteren Standort rund um die Anlage erweitert. Rund um den Spielplatz «Rägäbogöland» wurden bereits Obstbäume und Beerensträucher gepflanzt. Gemeinderat Thomas Beck wies in seiner Ansprache auf die «nicht alltäglichen» Pflanzen hin, die zum Teil früher in Nidwalden heimisch waren, wie zum Beispiel die alte Baumart Speierling, die nun wieder angepflanzt wurde. Im Jahr 2024 wird die Gemeinde um einen weiteren Platz mit essbaren Pflanzen bereichert – rund um das Gemeindehaus.

Biodiversität in aller Munde

Ein Blick ins neue Jahr zeigt, dass die Vielfalt des Lebens auf allen Ebenen des Ökosystems Einzug halten soll. Um die Biodiversität zu fördern, wird die Pflanzenlandschaft im Jahr 2024 mit Schweizer Wildpflanzen erweitert und der Lebensraum für Tiere wie Wildbienen und Insekten gezielt gefördert. Zudem wird es zwölf neue Hochbeete mit Beeren, Blumen und essbaren Wurzelpflanzen geben.

Wir freuen uns, wie sich die Essbare Landschaft Tag für Tag zu einem Garten für alle entwickelt. Ein Besuch lohnt sich immer. Es darf auch genascht werden, wo «Erntezeit» angezeigt ist.



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.



Zur Essbaren Landschaft

Nur wer sät, kann auch ernten

Was für die einen ein weiser Spruch ist, bedeutet für die Bäuerinnen und Bauern Alltag und intensive, wichtige Arbeit, von der wir tagtäglich profitieren. Im Kanton Nidwalden ist die Landwirtschaft naturgegeben auf Viehwirtschaft spezialisiert. Eine überwältigende Mehrheit der Nutzflächen besteht aus Dauergrünland, das intensive und extensive Wiesen sowie Weiden umfasst. Im Gegensatz dazu sind Acker-, Gemüse- und Obstbau untervertreten, obwohl die Nachfrage nach regionalen Produkten gross ist.

Gemeinsame Projekte mit dem Kanton

Mit dem Landwirtschaftsamt Nidwalden hat die Stiftung KEDA einen wichtigen und wertvollen Partner. Um einen standortgerechten und nachhaltigen Anbau im Kanton zu fördern und die Marktchancen für alpine Produkte zu nutzen, haben das Landwirtschaftsamt des Kantons Nidwalden und die Stiftung KEDA das innovative Absatzförderungsprojekt «Zukunft alpiner Gemüse- und Ackerbau» ins Leben gerufen. Herzstück des Projekts sind zwei Arbeitskreise für alpinen Gemüsebau und Ackerbau. Zudem wurden mittels einer Marktstudie die Bedürfnisse der verschiedenen Parteien abgefragt und Chancen für alpine Regionalprodukte aus dem Kanton Nidwalden identifiziert. Mit dem Projekt sollen Landwirtinnen und Landwirte motiviert werden, neue Betriebszweige auszuprobieren, um sich zu diversifizieren und zusätzliche Wertschöpfung auf ihren Betrieben zu generieren.

Das Projekt vermittelt und teilt sowohl vorhandenes als auch neues Fachwissen und vernetzt die Erfahrungen verschiedener Produzentinnen und Produzenten untereinander. Daraus entstand zum Beispiel das Konzept des «Gemüse-Coachings», das einen kompletten Coachingprozess für den Neueinstieg in den alpinen Gemüsebau beinhaltet. Die Ziele liegen auf der Hand: Mit dem Coaching sollen die Chancen genutzt und die Risiken bei der Entwicklung des neuen Betriebszweigs Gemüsebau minimiert werden. Dazu erhalten die Teilnehmenden Zugang zu professioneller Beratung.

Bei der Umsetzung im Jahr 2023 standen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer einigen Herausforderungen gegenüber, insbesondere dem nasskalten Wetter im Frühjahr und einer Invasion von Ackerschnecken. Dennoch konnte dank des Engagements aller Beteiligten und der Flexibilität der Gemüseabonnentinnen und -abonnenten die Saison erfolgreich bewältigt werden. Neue Kulturen wie Ackerbohnen und Sojabohnen (Edamame) wurden zum Beispiel auf dem Biohof Murmatt in Ennetmoos ausprobiert, diese stiessen auf positive Resonanz.

Samen gesät

Die Zusammenarbeit zwischen dem Landwirtschaftsamt, der Stiftung KEDA und lokalen Landwirten sowie Gemüsebauern zeigt deutlich das Engagement für eine nachhaltige Entwicklung und die Förderung regionaler Produkte. Mit der Organisation eines ersten internationalen Marktes und Wettbewerbs für Regionalprodukte aus dem Alpenraum setzt die Stiftung KEDA einen weiteren wichtigen Schritt, um die Visibilität und die Marktchancen für alpine Produkte zu erhöhen sowie die Qualität und Vielfalt der alpinen Landwirtschaft zu fördern.

Mit den Erfahrungen aus dem Projekt «Zukunft alpiner Acker- und Gemüsebau» soll nun ein weiteres gemeinsames Projekt angesteuert werden zur Stärkung der regionalen Landwirtschaft: ein Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) für den Kanton Nidwalden. Ziel ist die Erhöhung der Wertschöpfung aus der regionalen Landwirtschaft sowie aus der regionalen Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln aus Nidwalden. Erster Schritt wird ein Vorprojekt sein, bei dem das Interesse für ein solches PRE abgeklärt werden soll. Dazu werden auch die Produzenten- und Branchenverbände einbezogen, allen voran auch «Natürlich Nidwalden».

Das CULINARIUM ALPINUM möchte durch die Zusammenarbeit verschiedener Akteure und die Förderung innovativer Projekte die Zukunftsfähigkeit der regionalen Landwirtschaft stärken sowie die Bekanntheit und Marktchancen regionaler Produkte aus dem Alpenraum erhöhen.



Erster internationaler Wettbewerb

für Produkte aus dem gesamten Alpenraum

Im Rahmen eines internen Workshops hat der Stiftungsrat der Stiftung KEDA zusammen mit dem Beirat Lukas Kilcher eine erste Idee für einen solchen Wettbewerb im Jahr 2023 in die zu erarbeitende Projektliste aufgenommen. Gemeinsam mit der Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) in Courtemelon, die bereits zehn solcher Wettbewerbe auf schweizerischer Ebene erfolgreich durchgeführt und weiterentwickelt hat, wurde das Jahr 2023 im Rahmen eines Kooperationsvertrages genutzt, um den internationalen Wettbewerb zu strukturieren und die Kriterien zu entwickeln.

Ein Regelwerk wurde erstellt, ein Design entwickelt und eine erste Personalplanung vorgenommen. Im September 2023 wurde das Projekt im Rahmen des Schweizer Wettbewerbs in Courtemelon mit einem Ausstellungsstand und einer Präsentation im Rahmen der Eröffnungsfeier mit zahlreichen namhaften Gästen erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt.

Unterstützung vom Kanton Nidwalden

Nach dem Grundsatzentscheid des Stiftungsrates konnte der Kanton Nidwalden überzeugt werden, die Konzeption und Planung von Alp'24 einmalig mit NRP-Mitteln zu unterstützen.

Das CULINARIUM ALPINUM wird vom 8. bis 10. November 2024 zur Erlebniszentrale alpiner Produkte und Regionen. Ein erstmals durchgeführter Kongress zum Thema Alpinkulinarik wird im Klostersaal stattfinden.

Der Wettbewerb wird in folgenden fünf Kategorien ausgeschrieben:

- Kat. A: Milcherzeugnisse
- Kat. B: Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Erzeugnisse
- Kat. C: Fleisch- und Fischprodukte
- Kat. D: Erzeugnisse auf der Basis von Obst, Gemüse und Honig, einschliesslich Öle, Essig und nicht alkoholischer Getränke
- Kat. E: Alkoholische Getränke (exkl. Weine)



Die Medaillen liegen bereit

Eine erfahrene Jury, die sich aus Produzenten, Konsumenten und Fachleuten der jeweiligen Kategorien zusammensetzt, prüft, vergleicht und bewertet die eingereichten Produkte. Es werden Gold-, Silber- und Bronzemedailles vergeben, die die Produzentinnen und Produzenten auf den Produkten und in ihrer Kommunikation verwenden dürfen. Dadurch wird die Akzeptanz der Produkte sowohl auf dem jeweiligen nationalen Markt als auch bei der Vermarktung im gesamten Alpenraum unterstützt. Ein internationales Netzwerk wird aufgebaut und die Veranstaltung soll ab 2024 alle zwei Jahre in Stans stattfinden.

Alp'24 soll eine erste Veranstaltung zur Schaffung eines aktiven Netzwerkes im Bereich der alpinen Kulinarik sein. Sie kann damit als aktives Beispiel für eine glaubwürdige Bewerbung um die Anerkennung des «Kulinarischen Erbes der Alpen» als immaterielles Weltkulturerbe durch die UNESCO dienen.

www.alp24.ch



Strategische Partnerschaften

Gezielte Kooperationen für nachhaltiges Wachstum

Im Jahr 2023 haben wir bedeutende Fortschritte gemacht und sind in der Realität angekommen. Unser Bekanntheitsgrad und die Auslastung verzeichnen einen stetigen Anstieg, was auf unsere gezielten Bemühungen und Kooperationen zurückzuführen ist.

Gezielte Kooperationen

Wir legen grossen Wert darauf, eine solide Basis zu schaffen, und haben daher strategische Kooperationen geschlossen, insbesondere mit der Organisation «Responsible Hotels of Switzerland». Durch diese Partnerschaft können wir gemeinsam die Zielgruppe der nachhaltig Reisenden ansprechen und unsere Ressourcen gezielt bündeln. Unser Netzwerk haben wir kontinuierlich ausgebaut, um unsere Reichweite zu erhöhen.

Weiter haben wir bei Bio Cuisine das Level 1 erreicht. Mit Bio Cuisine erkennen die Gäste schnell, wie viel Nachhaltigkeit sie auf dem Teller erwarten. Die Zertifizierung ist dreistufig aufgebaut und zeichnet den Anteil an Bio- sowie Knospe-Produkten im Betrieb aus. Basis ist der Einkaufswert der Lebensmittel. 2023 haben wir den ersten Level erreicht, was bedeutet, dass wir 30 bis 60 Prozent Bio-zertifizierte Produkte verwenden. In konkreten Zahlen gesprochen, sind wir bei ca. 40 Prozent.

Langfristige Buchungen

Im Vergleich zu 2022, als viele Veranstaltungen aufgrund der Coronapandemie nachgeholt wurden, fielen diese im Jahr 2023 weg. Stattdessen verzeichnen wir eine verstärkte Buchungstendenz unserer Gäste, die nun wieder langfristiger planen, sogar bis zu eineinhalb Jahren im Voraus. Auch für das Jahr 2025 sind bereits Buchungen eingegangen.

Wir setzen uns aktiv für nachhaltiges Reisen ein und belohnen unsere Gäste seit 2023 für längere Aufenthalte. Durch eine vielversprechende Zusammenarbeit mit einem namhaften Reiseveranstalter, der Wochenangebote an einem Ort anbietet, konnten wir unser Hotel für mehrere Wochen im Jahr 2024 ausbuchen. Diese Partnerschaft ermöglicht es uns, auch in schwächeren Zeiten eine gewisse Grundauslastung zu sichern.

swiss
historic
hotels





In Kooperation mit Bucher Travel bieten wir seit 2023 individuelle Kocherlebnisse im internationalen Markt für Luxusreisende an. Unter dem Namen «Swiss Cooking Class» werden die Kurse angeboten, die sich grosser Beliebtheit erfreuen. Während der Wintermonate hat unsere Köchin Ursula Christen verschiedene Kocherlebnisse unter dem Titel «Kochen im Kloster» von den Apéro-Häppchen bis zu den Brunch-Ideen angeboten, die bei den Teilnehmenden sehr gut ankamen.

Im Herbst 2023 wurde zudem das gesamte Küchenteam unter der Leitung unseres Küchenchefs David Zurfluh mit 14 Gault-Millau-Punkten mehr als verdient ausgezeichnet.

CULINARIUM ALPINUM beliebt bei Veranstaltern

Wir durften zahlreiche Gäste im Rahmen unterschiedlicher Anlässe empfangen. Den Anfang machte der beliebte, schnell ausverkaufte Sagenanlass, bei dem eine Sagenerzählerin und zwei Erzähler heimische Sagen zum Besten gaben. Die mystische Atmosphäre des ehemaligen Klosters und das feine Essen boten den idealen Rahmen. Für 2024 sind wieder drei Sagenanlässe geplant.

Auch die Stanser Musiktage (SMT) waren nach 2021 und 2022 wieder im grosszügigen Klostersaal zu Gast. Die Veranstalter kommen auch 2024 wieder und sind herzlich willkommen.

Nachhaltigkeit und regionale Produkte

Wir setzen vermehrt auf Themen aus unserem eigenen Garten und haben eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit Lieferanten im Kanton Nidwalden. Rund 80 Prozent unseres Food-Umsatzes stammen aus dieser Region, wobei wir immer mehr auf Bio- und Demeterprodukte setzen.

DANKE!

Abschliessend danken wir unseren Gästen für ihre Treue, denn sie lassen uns erfolgreich sein. Ein besonders grosser Dank gilt auch unseren engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die sich tagtäglich für das Wohl unserer Gäste einsetzen, sowie der Stiftung KEDA für die partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Mit all diesen Erfolgen im Rücken fühlen wir uns bestätigt, auf dem richtigen Weg zu sein, und werden diesen konsequent weiterverfolgen.

Gastgeber Team Peter Durrer AG

Peter Durrer

Säumerfest 2023

Säumer feierten ihr 20-jähriges Jubiläum bei uns

Welcher Ort hätte sich für die Jubiläumsausgabe des Säumerfests besser geeignet als das CULINARIUM ALPINUM mit seinem Alpsbrinzkeller? Zusammen mit dem Förderverein Sbrinz-Route organisierten wir den unvergesslichen Anlass, der Ende August bei strahlendem Sonnenschein stattfand.

2003 machte sich eine Säumergruppe des späteren Fördervereins Sbrinz-Route auf den Weg von Giswil nach Ponte im Val Formazza/I und belebte damit eine jahrhundertealte Tradition entlang der alten Sbrinz-Handelsroute. Sbrinz ist auch das «Leitprodukt» des Projekts «Kulinarische Genussorte», das Luzern Tourismus zusammen mit den fünf Zentralschweizer Kantonen im Frühling 2023 lancierte, um die Erlebnisregion Luzern-Vierwaldstättersee kulinarisch zu stärken und das kulinarische Erbe ins Zentrum zu rücken. Mit dem Alpsbrinzkeller ist das CULINARIUM ALPINUM in Stans Leitbetrieb und macht den Alpsbrinz erlebbar. Im ehemaligen Klosterkeller reift der würzige Käse der acht Alpsbrinz-Alpen unter der Leitung der Molki Stans.

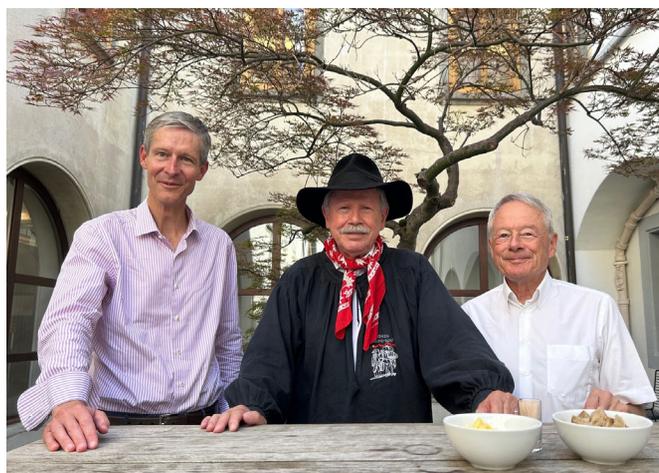
Die Sbrinzroute war bis zur Eröffnung des Gotthard-Eisenbahntunnels 1882 der wichtigste Handelsweg über die Alpen, als grosse Mengen Sbrinz über den Gotthardpass exportiert wurden. Heute wird die 150 Kilometer lange Säumerwanderung nach Domodossola/I durch vier Kulturregionen, die unterschiedlicher nicht sein könnten, mindestens dreimal im Jahr abwechselnd von Nidwalden bzw. Obwalden mit Saumtieren in sieben Tagen begangen. Grund genug, das Jubiläum mit vielen Attraktionen und Darbietungen auf dem Areal des ehemaligen Kapuzinerklosters und des Kollegiums zu feiern. «Wir sind überzeugt, dass die Sbrinz-Route dem Bedürfnis nach etwas «Urächtem» in Verbindung mit Natur und Kultur entspricht», betonte Werner Grossniklaus, Präsident des Fördervereins Sbrinz-Route anlässlich des Medienanlasses.

Luzern-Vierwaldstättersee stärkt mit Sbrinz die kulinarische Identität

Marcel Perren, Direktor von Luzern Tourismus, stellte das gemeinsame Projekt «Kulinarische Genussorte» der Kantone Uri, Schwyz, Nidwalden, Obwalden und Luzern unter der Leitung von Luzern Tourismus am Medienanlass vor. Er betonte die Wichtigkeit, die Kulinariik im Tourismus und damit das kulinarische Erbe der jeweiligen Regionen zu fördern. Zudem solle das CULINARIUM ALPINUM als kulinarisches Kompetenzzentrum aus touristischer Sicht gestärkt und die regionale Kulinariik in den einzelnen Kantonen im Zusammenhang mit der Nachhaltigkeit im Tourismus ins Zentrum gerückt werden.

Kulinarisches Erbe der Alpen im Mittelpunkt

Unser Stiftungsratspräsident Tis Prager freute sich, dass die Jubiläumsfeier in den Mauern des ehemaligen Kapuzinerklosters stattfand und dass das CULINARIUM ALPINUM der führende Genussort ist. Er unterstrich die Bedeutung der Projekte für die Stiftung und die Schweiz und erwähnte die Kandidatur zur Anerkennung des «Kulinarischen Erbes der Alpen» als immaterielles Weltkulturerbe durch die UNESCO, welche wir als Kompetenzpartner aktiv unterstützen. Ebenfalls verwies er auf den internationalen Wettbewerb und Markt unter dem Namen Alp'24 rund um alpine kulinarische Produkte. Dieser internationale Anlass findet vom 8. bis 10. November 2024 statt.



Marcel Perren, Direktor Luzern Tourismus, Werner Grossniklaus, Präsident des Fördervereins Sbrinz-Route, und Tis Prager, KEDA-Stiftungsratspräsident



Wissensmanagement

Es reicht nicht, nur zu wissen, man muss es auch tun

Das Wissen zu managen, ist ein anspruchsvolles strategisches Anliegen der Stiftung KEDA. Frei nach dem Zitat von J. W. von Goethe aus seinem Werk «Wilhelm Meisters Wanderjahre» haben wir im CULINARIUM ALPINUM 2023 begonnen, das bei uns vorhandene Wissen über Aspekte des kulinarischen Erbes der Alpen zu erfassen.

CULINARIUM ALPINUM als Erlebnisort

In Kombination mit sensorischen Genusserlebnissen möchten wir dieses Wissen einem breiten Publikum zur Verfügung stellen. Das Interesse an unseren Aktivitäten ist gross und wir wollen Orientierung bieten in einer Zeit des Überflusses an Informationen. Der deutsche Trendforscher Matthias Horx charakterisiert die heutige Situation mit den Worten «Wir baden in einem Meer an Informationen und sehnen uns nach Wissen». Diese «Sehnsucht nach Wissen» zu bedienen – ja, sogar zu befriedigen –, ist eines unserer Leitmotive, die unser Handeln antreibt. Dabei ist die Verknüpfung von theoretischen Erkenntnissen mit emotionalen, sinnlichen Erfahrungen die ideale «Erfahrungsverankerung». Sie ist dann am nachhaltigsten, wenn die Erfahrungen in einem solch inspirierenden Umfeld wie im CULINARIUM ALPINUM und der Essbaren Landschaft passieren.

Wir entwickeln eine Wissensdatenbank, um die vorhandenen Kenntnisse über Rohstoffe und Herstellungsverfahren und Produkte der alpinen Regionalkulinarik attraktiv und vielfältig

nutzen zu können. Die Sammlung ist im Jahr 2023 kontinuierlich gewachsen. Begonnen haben wir mit den Geheimnissen des Alpbprinz und ersten Schätzen aus unserer Essbaren Landschaft wie Zitronenmelisse und Pilzen.

Vielfältige Nutzungsmöglichkeiten

Von Beginn an werden wir Wert legen auf die Benutzerfreundlichkeit und unterschiedlichen Bedürfnisse der interessierten Menschen, die zu uns kommen oder Daten online abrufen möchten. Von Kindern und Jugendlichen bis zu Seniorinnen und Senioren sollen alle das Wissen ebenso nutzen können wie in der Lehre und Wissenschaft aktive und begeisterte «alpine Regionalkulinariker und -kulinarikerinnen». Wir wollen einen Kompass schaffen, der einen Beitrag leistet, faktenbasiertes Wissen in praxisnahe Anwendung zu bringen.

Egal wie – ob mit Flyern, Merkblättern, Broschüren, Büchern mit Bildern, Publikationen oder digitalen Dateien sowie Social-Media-Beiträgen, Sie werden genussvoll mit Ihren Sinnen mit uns das kulinarische Erbe der Alpen erleben können! Wir freuen uns auf dieses gemeinsame und bereichernde Erlebnis.

In einem weiteren Schritt werden wir die Wissensdatenbank gemeinsam mit den anderen sechs Alpenländern ausbauen und somit eine Community of Practice schaffen.



Professor Michael Kleinert, KEDA-Stiftungsrat und Leiter des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation an der ZHAW

Landwirtschaft sei Dank!

Marie Pfammatter, Leiterin Beratung und Projekte Landwirtschaft, und David Zurfluh, Küchenchef

David Zurfluh, du bist in Stans aufgewachsen. Gibt es bei dir eine frühere Verbindung zum Kloster?

Das Kloster und die Kapuziner waren immer präsent, Teil meines Alltags. Der Bezug vertiefte sich, als meine Mutter im ehemaligen Klostersgarten einen Garten pflegte, nachdem die Vorbesitzerin für Einheimische den Garten öffnete.

Du bist seit 2020 Küchenchef. Was hat dich an dem Job gereizt?

Nachdem ich in der Zeitung von der Idee las, weckte sie mein Interesse. Als ich dann später erfuhr, dass mein früherer Arbeitskollege Peter Durrer involviert war, nahm ich Kontakt zu ihm auf.

Wie kommst du in die Kreativität?

Mein kreatives Team bringt die meisten Ideen ein, und ich lasse ihnen viel Freiraum. Wir beginnen oft bei der klassischen Verwendung einer Zutat, um dann mit überraschenden neuen Komponenten neue Kreationen zu entwickeln.

Aus welchem Alpenland möchtest du Menüs anbieten?

Natürlich aus Slowenien, da kenne ich mich am wenigsten aus.

Marie Pfammatter, du bist seit Sommer 2023 bei der Stiftung KEDA tätig, hast Agronomie studiert und kommst ursprünglich aus dem Unterwallis. Wie kamst du nach Stans und was verbindet dich mit der Alpinkulinarik?

Die Liebe führte mich in die Zentralschweiz, wo mein Partner und ich einen Hof mit Ziegen und Pferden betreiben. Ich habe immer im Alpenraum gelebt und bin mit der Landwirtschaft als Produzentin von Käse und Fleisch vertraut und bin auch grosse Geniesserin dieser Produkte.

Woran arbeitest du aktuell und was treibt dich an?

Ich engagiere mich in verschiedenen landwirtschaftlichen Projekten zur Stärkung und Förderung der lokalen und regionalen Landwirtschaft. Als Produzentin verstehe ich die Herausforderungen sehr gut und arbeite mit grosser Freude auch am Projekt Alp'24. Letztes Jahr war ich als Jurymitglied beim Schweizer Wettbewerb in Courtemelon involviert.

Was schätzt ihr beide an der Stiftung KEDA?

DZ: Ich schätze die professionelle Unterstützung, die uns die KEDA bietet, und die Essbare Landschaft finde ich grossartig.

MP: Ich schätze die kollegiale Zusammenarbeit in unserem Team. Als «junge» Stiftung stehen uns die Türen offen, wenn wir unsere Ideen mit potenziellen Partnern besprechen möchten.

Was schätzt ihr am Gastrobetrieb CULINARIUM ALPINUM?

MP: Das Konzept «Bezug der Lebensmittel direkt bei den Produzenten und ohne Zwischenhandel» finde ich genial. Eigentlich sollten das alle so machen, um die Landwirtschaft und die Region zu stärken. Und natürlich liebe ich das Essen, das David und sein Team kochen.

DZ: Ich mag das Team, mit dem ich arbeiten darf. Wir pflegen eine gute Atmosphäre. Und natürlich finde ich den Ort cool sowie die Herausforderung, unsere Gäste immer wieder mit saisonalen und regionalen Angeboten zu überraschen. Das gute Verhältnis zu unseren Lieferanten schätze ich sehr. Mir gefallen auch die verschiedenen Anlässe im Haus wie die Stanser Musiktage oder der Sagenanlass, weil wir dafür immer spezielle Menüs kreieren können.

Welches ist euer Lieblingsessen aus der Alpinkulinarik, David Zurfluh und Marie Pfammatter?

DZ: Neben den Äplermagronen mag ich am liebsten die saisonalen Produkte.

MP: Ich liebe Käse. Am liebsten esse ich Raclette oder Fondue mit einem guten Glas Walliser Wein.

Was würdet ihr gerne in der Essbaren Landschaft pflanzen?

MP: Anstelle von weiteren Pflanzen würde ich Hühner, Zwergziegen, Gänse oder Enten als gute Wächter ansiedeln.

DZ: Zitrusfrüchte und Chili.

Was wünscht ihr euch fürs CULINARIUM ALPINUM und die Stiftung KEDA?

MP: Ich wünsche mir, dass wir unsere Ziele als Kompetenzzentrum erreichen und die Zusammenarbeit zwischen den Alpenländern intensiviert wird. Ich finde es spannend, die Geschichten hinter den Produkten zu hören und weiterzugeben. Davon können alle profitieren.

DZ: Dass wir mit dem UNESCO-Welterbe vorankommen, Erfolg haben und noch bekannter werden.



Bericht Revisionsstelle



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 2023 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 dem schweizerischen Gesetz und der Stiftungsurkunde entspricht.

Stans, 9. April 2024

BDO AG

Alice Rieder

Zugelassene Revisionsexpertin

Livio Müller

Leitender Revisor
Zugelassener Revisionsexperte

Beilage
Jahresrechnung

BDO AG, mit Hauptsitz in Zürich, ist die unabhängige, rechtlich selbstständige Schweizer Mitgliedsfirma des internationalen BDO Netzwerkes.

Der vollständige Revisionsbericht inklusive testierter Jahresrechnung, bestehend aus Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang, ist hier einsehbar:



BILANZ

AKTIVEN	31.12.2023	Vorjahr
	CHF	CHF
Flüssige Mittel	769'958	448'227
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	3'592	28'683
Übrige kurzfristige Forderungen	29'998	18'872
Vorräte und nicht fakturierte Dienstleistungen	834	2'965
Aktive Rechnungsabgrenzungen	50'581	13'697
TOTAL UMLAUFVERMÖGEN	854'962	512'443
Finanzanlagen	200'292	200'250
Mobile Sachanlagen	50'001	70'001
Immobilien Sachanlagen	328'663	608'109
Immaterielle Werte	25'000	41'174
TOTAL ANLAGEVERMÖGEN	603'955	919'535
TOTAL AKTIVEN	1'458'917	1'431'978

PASSIVEN	31.12.2023	Vorjahr
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	109'176	47'548
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	9'884	15'719
Übrige kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	100'000	75'000
Passive Rechnungsabgrenzungen	54'757	48'137
TOTAL KURZFRISTIGES FREMDKAPITAL	273'817	186'404
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	443'750	543'750
Übrige langfristige Verbindlichkeiten	400'000	400'000
Zweckgebundene Spenden	62'361	66'483
TOTAL LANGFRISTIGES FREMDKAPITAL	906'111	1'010'233
TOTAL FREMDKAPITAL	1'179'929	1'196'637
Stiftungskapital	250'000	250'000
Bilanzgewinn		
– Verlustvortrag	–14'659	–15'165
– Ertragsüberschuss	43'647	506
TOTAL EIGENKAPITAL	278'989	235'341
TOTAL PASSIVEN	1'458'917	1'431'978

ERFOLGSRECHNUNG

	31.12.2023	Vorjahr
	CHF	CHF
Erhaltene Zuwendungen	1'500'000	811'018
Erhaltene Subventionen	82'736	20'000
Ertrag aus Dienstleistungen	30'417	40'747
Verwendung zweckgebundene Spenden	4'121	175'000
Mietertrag	143'562	227'316
Übrige Erträge	33'062	57'542
TOTAL BETRIEBSERTRAG	1'793'898	1'331'623
VERWENDUNG VON BEITRÄGEN UND ZUWENDUNGEN	-649'803	-282'307
Personalaufwand	-563'758	-471'550
Kosten Projektphase	-12'360	-7'285
Beratungskosten Dritte	-42'506	-28'103
Übriger Verwaltungsaufwand	-23'794	-30'626
Übriger Verwaltungsaufwand Organe	-12'600	-7'350
Marketingaufwand	-43'753	-99'559
Liegenschafts- und Mietaufwand	-242'687	-174'130
Unterhaltsaufwand	-27'774	-27'551
Energieaufwand	-23'358	-26'687
Übriger Aufwand	-2'995	1'274
TOTAL ÜBRIGER BETRIEBSAUFWAND	-431'826	-400'018
ABSCHREIBUNGEN UND WERTBERICHTIGUNGEN AUF ANLAGEVERMÖGEN	-100'518	-170'461
BETRIEBLICHES ERGEBNIS	47'993	7'288
Finanzertrag	2'693	294
Finanzaufwand	-7'038	-7'075
ERTRAGSÜBERSCHUSS	43'647	506

Die KEDA-Stiftung

Positionierung auf dem Weg in eine gute Zukunft

Der Erhalt, die Förderung und die Weiterentwicklung des kulinarischen Erbes der Alpen war und ist der Zweck der Stiftung. Seit Beginn wurde dieses Ziel in den Statuten der Stiftung festgeschrieben.

Dieses Ziel verfolgt die Stiftung KEDA auch in Zukunft mit multinationalen Elementen, Projekten und Veranstaltungen in den verschiedenen Kompetenzgebieten. Dabei werden die Kriterien der UNESCO-Charta für multinationale Bewerbungen berücksichtigt und angewendet: die Erhaltung des traditionellen Esskulturerbes der Alpen, die Sicherstellung des Fortbestandes einschliesslich der Dokumentation, der Forschung, der Weitergabe sowie der Neubelebung der verschiedenen Aspekte des Erbes.

Die Stiftung KEDA hat im Jahr 2023 den Beirat mit neuen Mitgliedern erweitert, die der Stiftung helfen werden, die vielfältigen Ziele zu erreichen.

Mit dem dadurch entstehenden Netzwerk und der konkreten Zusammenarbeit mit neuen internationalen Stakeholdern werden gemeinsame Ziele verfolgt und in neuen konkreten Projekten umgesetzt. Die Basis dafür sind das bestehende Schweizer Netzwerk im Bereich der regionalen Kulinarik und ein neues schweizerisches Netzwerk im Bereich des Genusses. Hier wird die Stiftung KEDA eng mit der Fondation du Goût kooperieren. Dabei werden wir Traditionen bewahren, Genuss-erlebnisse schaffen und die Zukunft nachhaltig gestalten.

Die Stiftung KEDA wird intensiv daran arbeiten, das Wissen über die alpine Kulinarik zu sammeln, digitale Plattformen zu erstellen und zusammenzuführen, um daraus aktives Wissen und massgeschneiderte Angebote an die interessierten Zielgruppen zu vermitteln. Notwendige Investitionen für den Aufbau dieser Plattformen können dafür bereitgestellt werden.

Gemeinsam mit dem «Gastgeber Team Peter Durrer» wird die Stiftung KEDA nicht nur die inzwischen glaubwürdig etablierte Regionalkulinarik aus der Umgebung von Stans im Restaurant CULINARIUM ALPINUM erlebbar machen, sondern auch überraschende internationale alpinkulinarische Genusserlebnisse mit Produkten aus unserer Region anbieten.

Auch die Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsamt Nidwalden, den Bauern und Produzenten vor Ort mit dem Ziel der Entwicklung eines von der Eidgenossenschaft finanziell unterstützten Projektes zur regionalen Entwicklung (PRE) integriert sich in die zukünftige Positionierung der Stiftung KEDA im Kompetenzbereich Landwirtschaft. Die in diesem Projekt gewonnenen Erkenntnisse werden die Kompetenzen der Stiftung KEDA erhöhen und ihre Glaubwürdigkeit für zukünftige Aufträge zur Erfüllung ihres statutarischen Zwecks optimieren.

Parallel zu all diesen neuen Projekten wird die Stiftung KEDA an der Optimierung des Angebotes vor Ort im Kloster Stans für Besucherinnen und Besucher arbeiten. Gemeinsam mit dem Partner und Baurechtsinhaber, der Senn Gruppe in St. Gallen, wird derzeit in Abstimmung mit dem Denkmalschutz die Nutzung weiterer Bereiche des renovierten Klosters geprüft.

Der Stiftungsrat ist überzeugt, dass die Realisierung der gegenwärtig verfolgten Projekte der entscheidende Schritt für eine nachhaltige und finanziell machbare Tätigkeit der Stiftung ist. Bis zur Realisierung dieser Projekte ist daher eine Anschubfinanzierung notwendig. Diese erscheint zu einem wesentlichen Teil als gesichert. Die Stiftung wird auch danach auf die Unterstützung durch staatliche Organisationen und private Zuwendungen angewiesen sein.

Mit dieser Positionierung schaut die Stiftung KEDA zuversichtlich in eine gute Zukunft.



Bild: Von Pechristener – Eigenes WerkMap

Mitglieder des Beirats

Unser Beirat besteht aus Fachleuten aus allen Bereichen. Wir freuen uns, wenn wir bei Bedarf auf ihren Rat zurückgreifen können. Der Beirat tagt einmal jährlich gemeinsam mit dem Stiftungsrat und pflegt einen intensiven und konstruktiven Dialog.



Thomas Bratschi

Leiter Geschäftsentwicklung, ZHAW Life Sciences und Facility Management, und Gründer der foodward foundation



Lukas Kilcher

Direktor AGRIDEA



Dr. Olivier Girardin

Direktor Fondation Rurale Interjurassienne (FRI)
Präsident Kulinarisches Erbe der Schweiz



Simon Mouttet

Selbstständiger Berater



Patrick Honauer

Koch, Mit-Gründer, Mit-Unternehmer, Dozent



Wendel Odermatt

Meisterlandwirt und Betriebsleiter auf dem Lochrütihof



Beat Heuberger

Partner, H & H Management Luzern



Andreas Züllig

Hotelier, Hotel Schweizerhof Lenzerheide



Jost Huwyler

Partner, H & H Management Luzern

Mitglieder des Stiftungsrats

Die Stiftung KEDA hat das Privileg, dass sie von Anfang an einen Stiftungsrat mit ausgewiesenen Spezialistinnen und Spezialisten hatte. Seit 2023 ist der Stiftungsrat konstant und kann so seine strategischen Aufgaben noch besser wahrnehmen.



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

cr-solutions, Unternehmensberatung

«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, ehemalige Eigentümerin der IST – Höhere Fachschule für Tourismus & Outdoor, Zürich und Lausanne, Bildungs- und Tourismusexpertin

«Ich setze mich mit grosser 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.»



Prof. Dipl.-Ing. Michael Kleinert

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 wissenschaftsbasiert 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.»



Beatrice Richard-Ruf

Landrätin, 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.»



**GANZ HERZLICHEN DANK
AN UNSERE GRÜNDUNGSSTIFTER,
KOOPERATIONSPARTNER,
DIE ÖFFENTLICHE HAND,
UNSERE SPONSOREN,
GÄSTE UND LIEFERANTEN SOWIE AN
ALLE MITARBEITERINNEN
UND MITARBEITER!**

