

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 98 (2020)
Heft: 10

Artikel: Wie einst bei Grossmutter
Autor: Grüter, Roland
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1087442>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 19.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Wie einst bei Gross

Die Schweizer Küche ist geprägt von regionalen Spezialitäten. Das neu gegründete Culinarium Alpinum im Kapuzinerkloster Stans will auf diese Tradition verweisen – und aufzeigen, wie reich das kulinarische Erbe der Alpen ist.

TEXT: ROLAND GRÜTER

Vor 16 Jahren fiel die Tür endgültig ins Schloss: Der Kapuzinerorden musste das Kloster in Stans NW aufgeben. Das Haus war für den kleinen Konvent zu gross geworden, nur noch 12 Ordensbrüder lebten darin, der Nachwuchs fehlte. Ideen waren gefragt, um das Gebäude aus dem 16. Jahrhundert mit neuem Leben zu füllen. Anfang September wurde darin das Culinarium Alpinum eröffnet, ein Kompetenzzentrum für Regionalkulinarik. Es will vor allem jene des Alpenraums pflegen

und bekannter machen. Diese ist wichtiger Teil der Schweizer (Ess-)Kultur. Insgesamt 14 Millionen Franken wurden in den Umbau des Klosters investiert. Dort, wo einst Mönche um die Gnade Gottes beteten, schlafen jetzt Gäste: Der Betrieb umfasst einen Hotelbetrieb mit 14 Zimmern. In den alten Kellerräumen reift Alpsbrinz der nahen Käseerei. Im neu angelegten Garten werden rund 500 verschiedene Beerensorten gepflanzt, Besucherinnen und Besucher dürfen sich bereits im nächsten Jahr durch die Vielfalt schlemmen. Und im hauseigenen Restaurant werden re-

gionale Produkte der Innerschweiz aufgetischt – oder im Klosterladen und an Themenmärkten verkauft.

Dominik Flammer, Inhaber der Zürcher Agentur Public History Food, ist Initiant des Zentrums. Er macht sich seit Jahren für Produkte der Alpentäler stark und hat dazu schon mehrere Bücher geschrieben. Vor allem sein Werk über die Schweizer Käsekultur geriet zum Bestseller. Über 50 000 Stück wurden davon verkauft. Der Zürcher ist ständig auf der Suche nach traditionellen oder neuen Produkten, nach bewährten oder zukunftsweisenden Herstellungsmethoden. Er berät Berufsköche, Ein- und Verkäufer grosser Handelsketten und gibt sein Knowhow an Vorträgen und Kursen weiter. Im neu begründeten kulinarischen Zentrum will er vor allem Bauern mit Köchen zusammenbringen: in der Hoffnung, dass sich diese gegenseitig beflügeln.

Der Startpunkt des Culinariums ist gut gewählt: Das Interesse an regionalen



Buchautor Dominik Flammer hat das Culinarium Alpinum initiiert, in dessen Kellergewölben Alpsbrinz aus der Region reift, während in den 14 Hotelzimmern Gäste schlafen.

mutter

und traditionellen Produkten wächst stetig. Alte Gemüse- und Obstsorten werden wiederentdeckt: nicht nur von Sterneköchen, sondern auch in der Alltagsküche. In Österreich erfolgte dieses Revival weit früher – und bescherte der Gastronomie und Lebensmittelproduzenten viel Lob und neue Einnahmequellen.

In der Schweiz gerieten regionale Produkte in Vergessenheit. Ein Opfer des Fortschritts. Denn die Schweizer Küche war eine der ersten, die globalisiert wurde. Ende des 19. Jahrhunderts

prägten französische Köche landesweit die Speisekarten. Auch die Köche späterer Generationen wurden mit festem Blick auf internationale Spezialitäten ausgebildet. Das kulinarische Erbe unserer Grossmütter schien ihnen zu verstaubt. Dabei ist dieses reich und vielseitig. Die Pizzoccheri des Puschlavs, die Luganiga des Tessins – jede Region kennt andere Spezialitäten. Dafür machen sich Dominik Flammer und dessen Mitstreiterinnen und Mitstreiter in Stans stark.

Was aber macht die alpine Küche aus? Bedingt durch das Klima, die Geologie und die Geschichte, umfasst sie meist fleisch-, milch- und obstlastige Gerichte. Auch die grosse Getreide- und Gemüsevielfalt gehören dazu. Dass ausgerechnet in einem Kloster daran erinnert werden soll, ist folgerichtig. Denn Klöster waren schon immer Wegbereiter für kulinarische Moden. In deren Gärten wuchsen Kartoffeln, Tomaten und andere Gemüse weit früher als auf privaten Pflanzplätzen. Darauf verweist ein anderes Buch, das Dominik Flammer unlängst geschrieben hat: «Die historischen Gemüsegärten der Schweiz». Darin beschreibt er 14 Gemüsegärten des Museums Ballenberg, die er nach den Moden uralter Zeiten bepflanzt hat (siehe Kasten). Darunter finden sich etliche Gemüse, die über die Jahrzehnte vergessen gingen – und die wir nun in Stans neu kennenlernen können. *

Mehr Infos zum Culinarium Alpinum in Stans finden Sie unter: culinarium-alpinum.com

Uralte Zeiten

In historischen Gärten war für Romantik wenig Platz. Die Menschen bauten an, was sie satt machte – Gemüse, Kräuter und Getreide, ein paar Beerensträucher. Fertig. Das zeigen die historischen Bauerngärten, die im Freilichtmuseum Ballenberg zu bestaunen sind. Jedes der grünen Reviere verweist auf eine andere Region und einen anderen Zeitabschnitt – und erinnert damit an die Kultur- und Sozialgeschichte der ländlichen Schweiz. Im AT Verlag ist ein Führer zu den Biotopen erschienen: Im Buch «Die historischen Gemüsegärten der Schweiz» (Dominik Flammer, Sylvan Müller) ist beispielsweise nachzulesen, wie die Hugenotten die Schweizer Gemüsekultur erneuerten – und unter anderem die Artischocke mitbrachten.