

Herzlich Willkommen...



... im Kompetenzzentrum für
Regionalkulinarik im Alpenraum

VISION (Was & Warum?)



- Wir sind das führende Kompetenzzentrum für Regionalkulinarik im Alpenraum mit dem Ziel der Vernetzung aller Akteure und Bereiche.
- Wir wecken und schärfen das Bewusstsein entlang des gesamten Wertschöpfungskreislaufs.
- Wir setzen uns für die sozialen, ökologischen und ökonomischen Aspekte der Kulinarik ein.
- Wir fördern Innovation, Kreativität und Vielfalt der Kulinarik von der Produktion bis zum Konsument.

CHARTA_(Wie?)

Stiftung

- Bildung, Beratung & Projekte
- Vermietung der Gastronomie
- Vermietung des Alpsbrinz-Kellers
- Nachhaltigkeit, Innovationskraft, Zukunftsfähigkeit

Angebot

- Restaurant & Herberge
- Tagungs- & Kurszentrum
- Essbare Landschaft

Kultur

- Plattform für kreativen Austausch zwischen allen Akteuren des Wertschöpfungskreislaufes



INHALT



- Kurse & Schulungen für professionelle & private Personen
- Beratung für Handel, Gastronomie & Landwirtschaft
- Projekte in Produktion, Verarbeitung und Gastronomie
- Events
- Bildung für Lehrpersonen & Schüler
- Degustationen & Führungen



unsere PROJEKTE



Alpiner Acker- & Gemüsebau

Netzwerkberatung / Landwirtschaftliche Beratung

Tagungs- &

- CULINARIUM ALPINUM als Netzwerkdrehscheibe sowie Bildungsstätte
- Leitung: Josiane Enggasser
- Projektcoach: Lukas Kilcher

Themen:

- Nachhaltige Anbaumethoden
- Regionalität
- Unternehmerische Innovation und Diversifikation in der Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Regionalprodukten
- Versorgungssicherheit und Unabhängigkeit
- Ernährungstrends

Der Alpsbrinz-Keller

Beratung in Netzwerk und Vermarktung

- Das CULINARIUM ALPINUM ist die Heimat des Alpsbrinz
- Leitung: Clemens Rüttimann
- Externer Fachberater: Molki Stans, Alex Dippold

Themen:

- Bekanntheitsgrad in Handel, Gastronomie und Bevölkerung steigern
- Unterschiede zwischen Alp- und Talsbrinz im Marketing hervorbringen
- Wiedererkennungswert und Verfügbarkeit erhöhen
- Qualitätsstandards festlegen und kommunizieren (Lagerung, Reifung)
- Attraktivität für Nachwuchskäser steigern
- Alpsbrinz statt Parmesan in der regionalen alpinen Küche

Die Essbare Landschaft

Projektbetreuung und Beratung

- Das CULINARIUM ALPINUM als Standort der Essbaren Landschaften
- Leitung: Josiane Enggasser
- Externer Fachberater: Sigfried Tatschl (A)
- Partner: ProSpecieRara, Fructus

Themen:

- 250 Sorten – einzigartige Vielfalt an Beeren, Obst, Nutzsträuchern, Blumen und Kräutern
- Biodiversität zum Anschauen, Anfassen und verkosten
- Verschiedene Kultivierungsarten werden präsentiert
- Kurse für Anpflanzung, Pflege, Zucht und Ernte
- Seltene Pflanzen wie Szechuan-Pfeffer und die Rote Quitte
- Essbare Landschaft – Essbare Gemeinden – Essbare Schweiz - ... Lasst und die Welt retten!

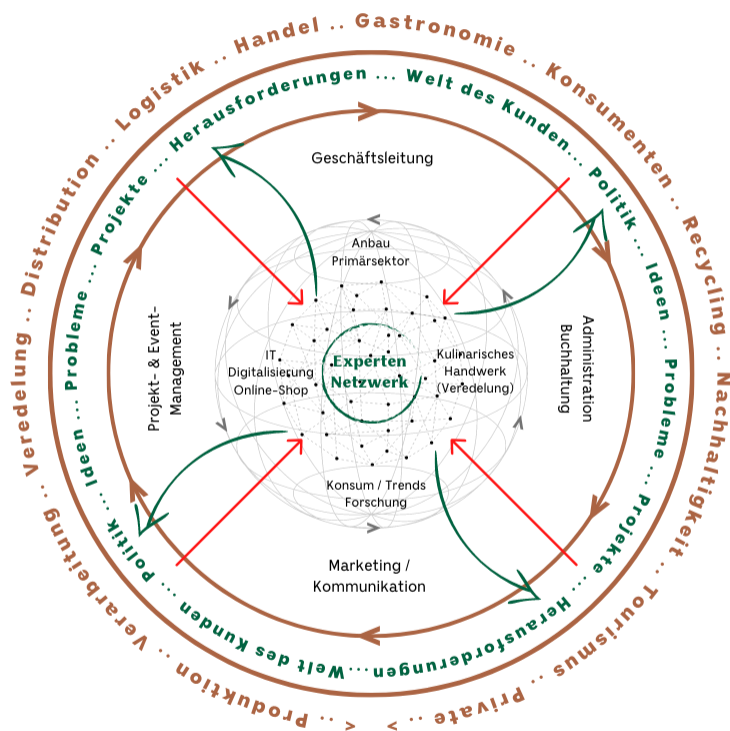
und einige weitere Projekte...

- ... Entwicklung eines CAS in alpiner Kulinarik in Zusammenarbeit mit der ZHAW
- ... Potential heimischer Wildpflanzen mittels Anbauversuchen, sensorischer und chemischer Charakterisierung heimischer Wurzeln aufspüren. In Zusammenarbeit mit der ZHAW
- ... Die Erstellung von Pädagogischen Unterlagen für Lehrpersonen, Schülerinnen und Schüler des Primar- und Sekundar-Schulsystems
- Kurse und Seminare zum Erhalt, zur Weiterentwicklung sowie zur Verbreitung von Wissen über Anbau, Veredelung und Zubereitung alpiner Regionalkulinarik.

SENN AG
Baurechtsinhaber

Gastgeberteam
Peter Durrer

Neuer Pächter
Klostermatte



Wir freuen uns, Sie bald im
CULINARIUM ALPINUM
begrüssen und verwöhnen zu dürfen



Vielen
Dank ¹¹