



MONTREUX INTERNATIONAL TOURISM FORUM | 9. November 2023

**HERZLICH WILLKOMMEN IM
CULINARIUM ALPINUM**

Geschichte

- 1584 - 2004 Kapuzinerkloster, gegründet von Ritter Johann Melchior Lussy (1529 – 1606)
- 2004 Konvent des Klosters wird aufgelöst
- 2004 Kanton Nidwalden kauft die 6'500 m2 grosse Anlage
- 2004 - 2013 Verschiedene Nutzungen werden versucht
- 2015 Kanton NW erteilt der Senn Gruppe den Zuschlag für eine Neunutzung des Klosters inkl. Gartenanlage
- 2017 Gründung Stiftung KEDA – Kulinarisches Erbe der Alpen
- 2020 Eröffnung des Gastronomiebetriebs CULINARIUM ALPINUM
- 2022 Eröffnung Essbare Landschaft



Ein Ziel Zwei Bereiche

**Stiftung KEDA
Kulinarisches Erbe
der Alpen**



**Gastgeberteam
Peter Durrer AG
(GGTPD)**

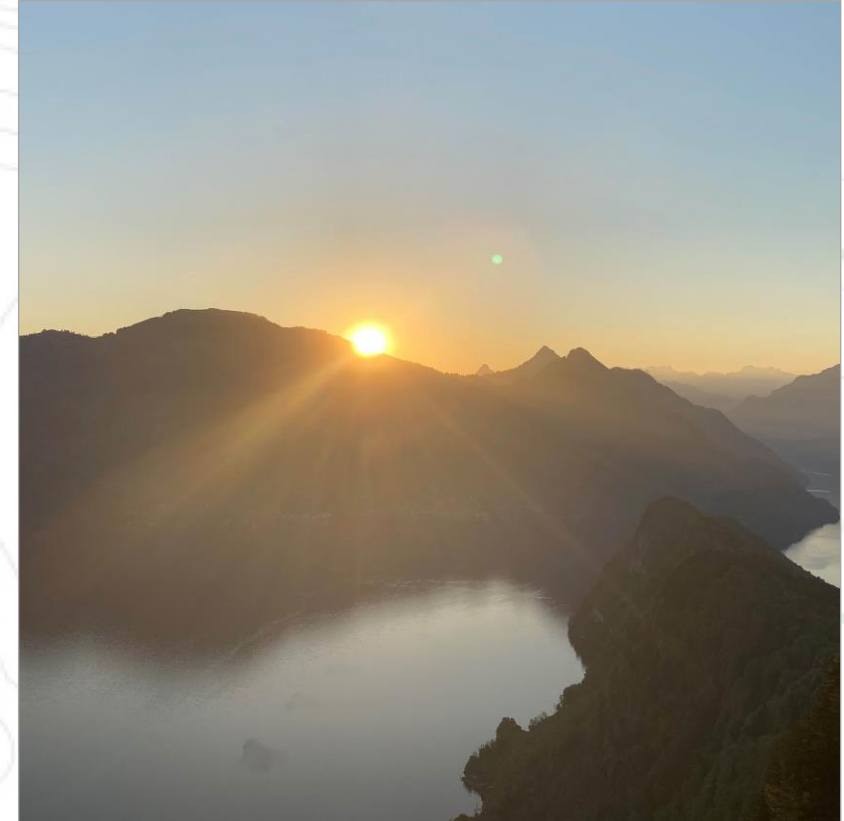
E h e m a l i g e s K a p u z i n e r k l o s t e r

Stiftung KEDA

Vision & Leitmotiv

Wir sind das führende Kompetenzzentrum für Regionalkulinarik im Alpenraum.

- Wir vernetzen alle Akteure und Bereiche untereinander.
- Wir wecken und schärfen das Bewusstsein für Regionalkulinarik 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 täglichen Produktion bis zum Konsumenten bezüglich der essbaren Ressourcen und des Tourismus im Alpenraum.
- Tradition bewahren – Genuss erleben – Zukunft nachhaltig gestalten.



CULINARIUM ALPINUM

Unsere Kompetenzen



- CULINARIUM ALPINUM – Restaurant und Herberge
- Klosterladen
- Alpsbrinz-Keller, Genussort
- Essbare Landschaft & Kräutergarten und deren Verbreitung
- Landwirtschaftsprojekte mit den Kantonen Nidwalden und Obwalden
- Wissenssammlung und Wissensvermittlung
- Events zur Förderung der Kulinarik im Alpenraum: Säumerfest 2023, Alp'24
- Kompetenzpartner für die Bewerbung «Kulinarisches Erbe der Alpen» als immaterielles UNESCO-Kulturerbe
- Plattform für kreativen Austausch zwischen allen Akteuren des Wertschöpfungskreislaufes

Unsere Projekte



Restaurant und Herberge

- Restaurant
- 14 Herbergszimmer
- Tagungsräume für 150 Personen
- Kursküche
- Klosterladen



Klosterladen

- Eigenproduktionen aus der Küche des CULINARIUM ALPINUM
- Produkte von Produzenten aus der Region/Schweiz



Alpsbrinz-Keller

Die Heimat des Alpsbrinz

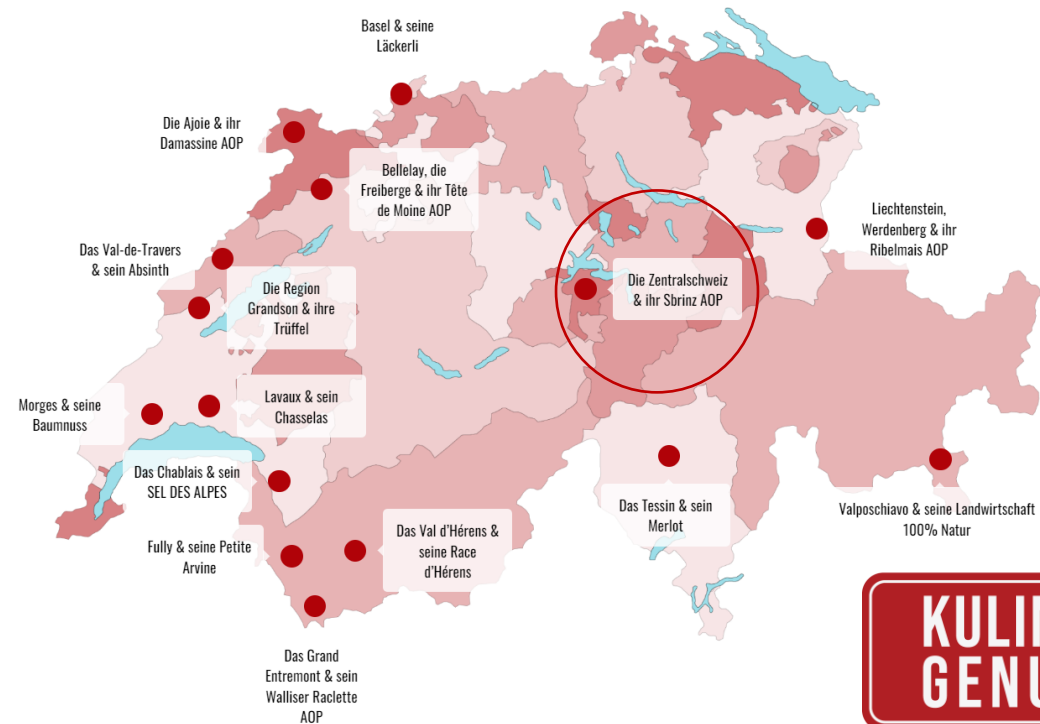
- Mieterin des Kellers: Molki Stans
- Alpsbrinz von acht Alpen in Nid- und Obwalden reift in unserem Keller
- Vielfältiges Angebot rund um den Alpsbrinz
- Degustationen, Kochkurse
- Alpsbrinz statt Parmesan in der regionalen alpinen Küche
- Ausflug auf eine Alpsbrinzalp
- Wir fördern den Gebrauch von Alpsbrinz in der Küche
- Wir steigern den Bekanntheitsgrad von Alpsbrinz in Handel, Gastronomie und Bevölkerung



Genussorte der Schweiz

Die Zentralschweiz und ihr Alpsbrinz AOP

- Offizieller Genussort in der Zentralschweiz
- Innerschweizer Kantone präsentieren ihre Spezialitäten
- CULINARIUM ALPINUM ist offizieller Alpsbrinz-Repräsentant mit dem Alpsbrinz-Keller
- Zusammenarbeit mit Luzern Tourismus



Essbare Landschaft

im ehemaligen Klostergarten in Kooperation mit Fructus und ProSpecieRara

- 250 Sorten – einzigartige Vielfalt an Beeren, Obst, Nutzsträuchern und Kräutern
- Biodiversität zum Anschauen, Anfassen und verkosten
- Verschiedene Kultivierungsarten werden präsentiert
- Kurse für Anpflanzung, Pflege, Zucht und Ernte
- Kultivierung seltener Pflanzen wie Szechuan-Pfeffer, Rote Quitte, Schisandra usw.
- Schaffung von Essbaren Gemeinden schweizweit
- Zusammenarbeit mit Schulen (kiknet)



Landwirtschaftsprojekte

Alpiner Acker- & Gemüsebau

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

PRE Nidwalden Obwalden

- Wir arbeiten an der Projektdefinition



Wissensammlung und -vermittlung

- Wir wollen das Kulinarische Erbe der Alpen als Daten Hub zusammenfassen
- Wir wollen die Daten aktiv nutzbar machen und verbreiten
- Wir wollen Erfahrungswissen praxisnah vermitteln (AlpSbrinz, Früchte aus der Essbaren Landschaft, Kräuter etc.)
- Wir wollen aktuelle Erkenntnisse der Forschung (Grundlagen- und vor allem angewandte Forschungsergebnisse) nutzen
- Wir wollen Genuss erlebbar machen
- Wir wollen innovative, nachhaltige Ideen für die Zukunft kreieren



Ernährung der Zukunft



regional

**Flexitarisch, vegan oder
vegetarisch**

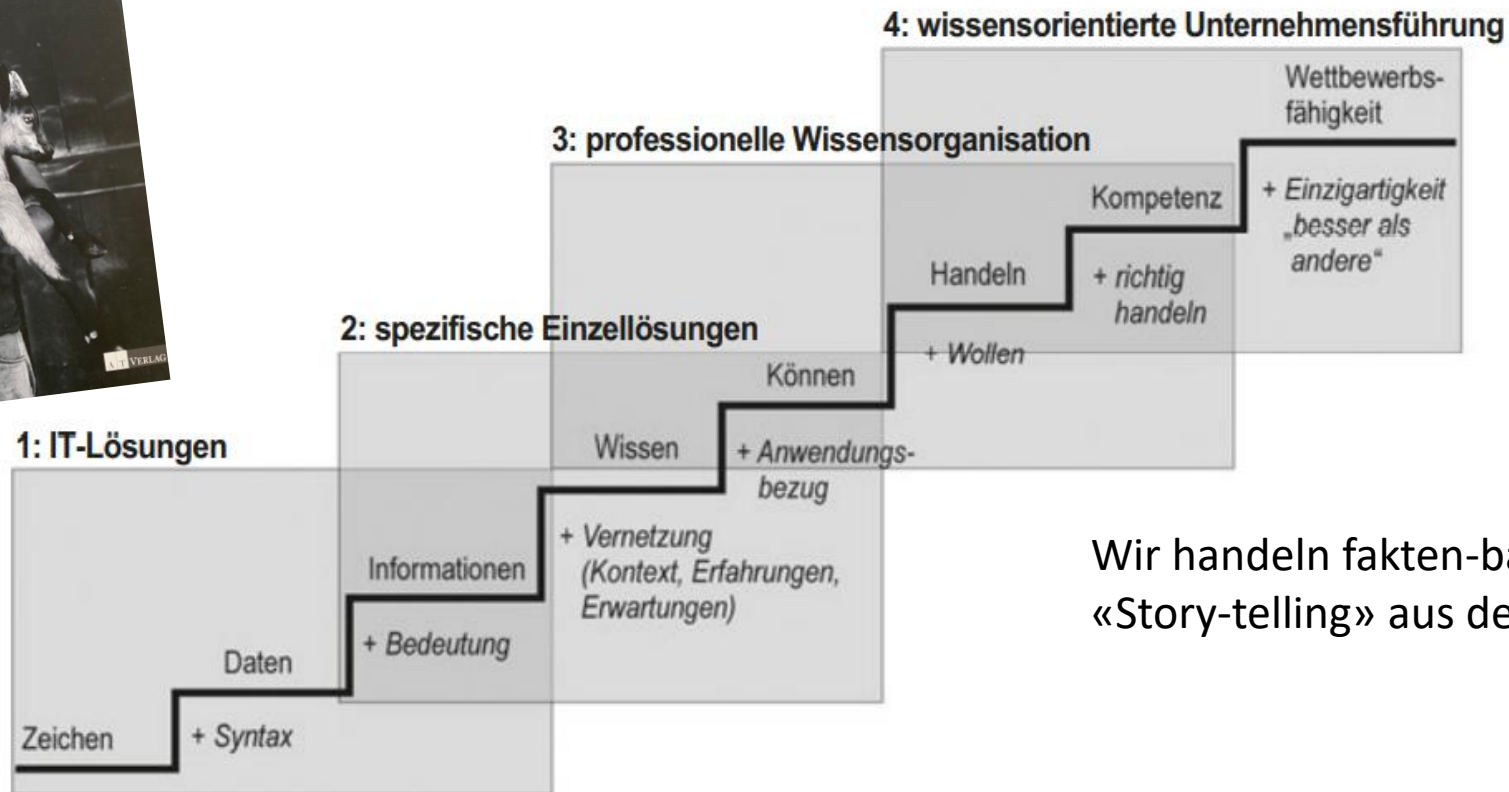
Free from...

**Geschmacksvoll, gesund,
zukunftsfähig**

**Personalisiert und auf
Konsumentenbedürfnisse**

ausgerichtet

Wissenstreppe



Wir handeln fakten-basiert – mehr als nur «Story-telling» aus dem Buch

Abb. 10.1: Reifegrade wissensorientierter Unternehmensführung (vgl. North 2005: 36).

Das kulinarische Erbe der Alpen

Der Alpenbogen



Wiederentdeckung der Vielfalt im Alpenbogen:
36 heimische Rinderrassen
2500 Käsevarietäten
1500 Apfelsorten
60 verschiedene «Streckwürste»
2000 essbare Wildpflanzen
35 autochthone Traubensorten

Säumerfest im CULINARIUM ALPINUM

20-jähriges Jubiläum, 18. – 20. August 2023

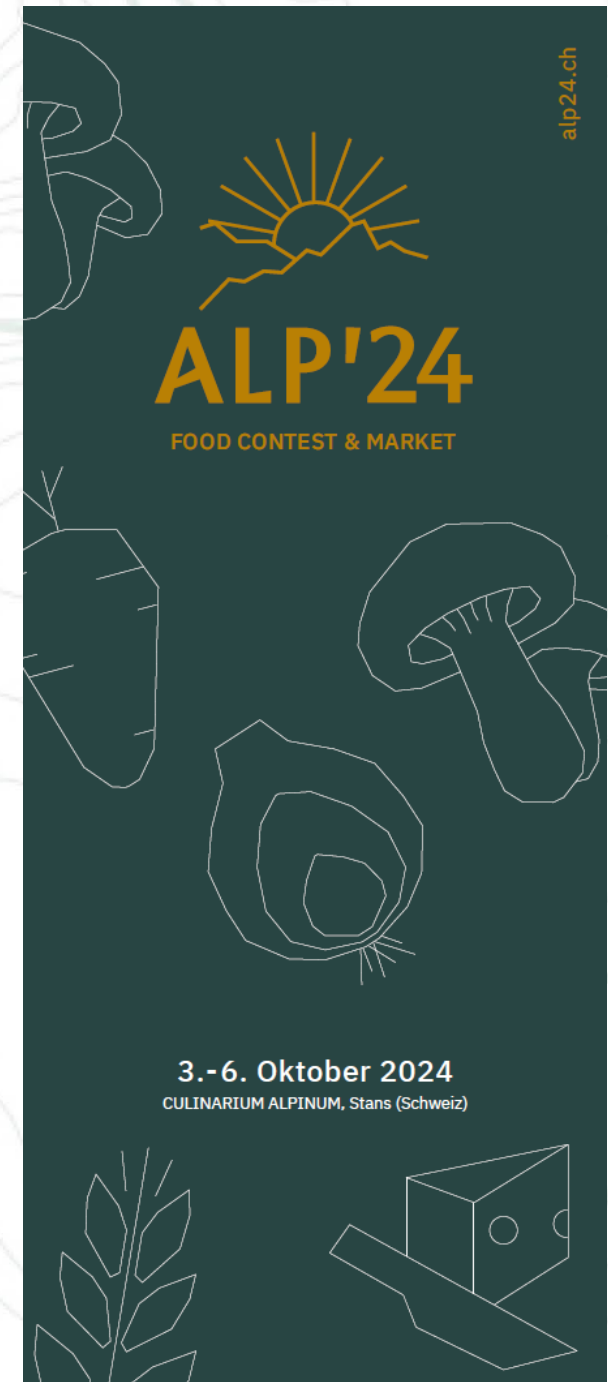
- Rund 3'000 ZuschauerInnen aus der ganzen Schweiz nahmen am Fest teil.
- Tourismusorganisationen der Sbrinz-Route präsentierten sich.
- Unterhaltung, Markt mit altem Handwerk, Kulinarik, Kinderattraktionen usw.



Alp'24

Internat. Markt der Alpenprodukte mit Wettbewerb

- Chance für die sieben Alpenländer ihre Produkte zu präsentieren
- Entwicklungsmotor für CULINARIUM ALPINUM: Aufbau Kompetenz, Vertrauen, Partnerschaften, Netzwerk
- Motor für Internationale Kooperation und Präsenz in den Alpenländern
- Wertvolle Plattform und Service für Partner und Zielgruppen; Absatz und Wertschöpfung der Partner / Marktteilnehmer fördern
- Markt auf dem Areal CULINARIUM ALPINUM und Kollegi Stans
- Galadinner auf dem Stanserhorn
- Zusammenarbeit mit FRI (Fondation Rural Interjurassienne)



UNESCO

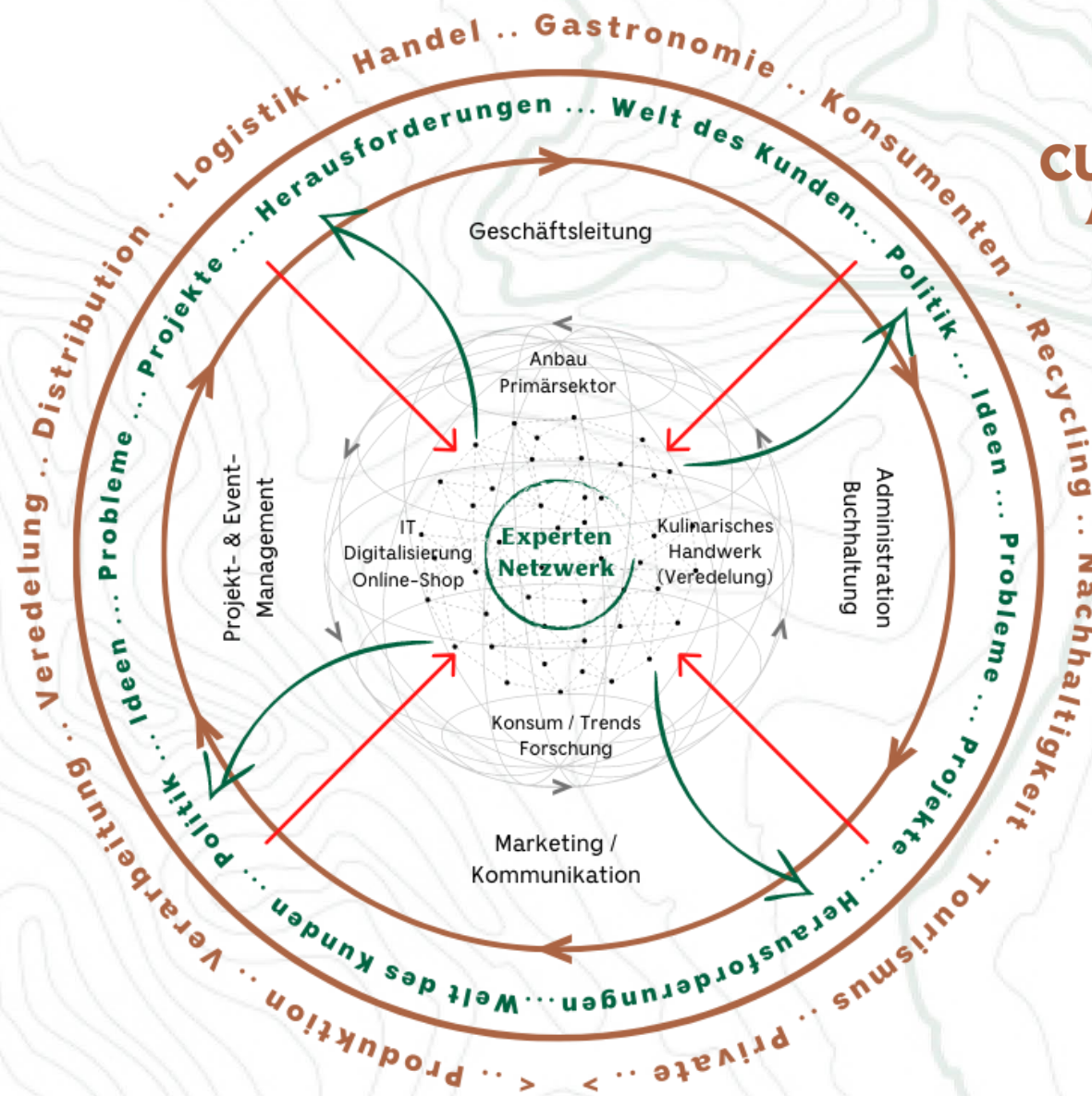
«Kulinarisches Erbe der Alpen» als immaterielles UNESCO-Kulturerbe

- Projekt seit 2016 unter der Leitung der Region Lombardei, Italien
- Das Kulinarische Erbe der Alpen und weitere Werte des Alpenraumes als immaterielles UNESCO Weltkulturerbe anerkennen
- Entscheid seitens Welterbekomitee nach der Antragsstellung voraussichtlich in 2024



Netzwerk

Pflege nationaler & internationaler Kulinarik-Netzwerke



Fundraising

- Die Stiftung KEDA will die nächsten Jahre dazu nutzen, die beschriebenen Ziele gemeinsam mit geeigneten Partnern zu erreichen.
- Wir sind offen für strategische Partnerschaften.



Stiftung KEDA Kulinarisches Erbe der Alpen





ONE WAY

J. D'AVANZIO & SON, INC. NY DC 330

FDR D

←

48TH S

0