

Neues Leben im einstigen Kloster

Wo früher Kapuziner wirkten, übernachten heute Gäste – und speisen vorzüglich. Seit über zwei Jahren gibt es in Stans das «Culinarium Alpinum», welches sich der kulinarischen Vielfalt der Alpen verschrieben hat.

Vera Rüttimann

Es riecht betörend. Auf den Tellen liegen Edelpilz-Terrinen, Rindshuft und Kartoffel-Schnitten. Zum Trinken gibt es selbst gepressten Birnen-, Tomaten- oder Karottensaft. Die Produkte stammen von Produzenten aus der Zentralschweiz. Genossen werden sie von den Gästen, die im Restaurant – dem ehemaligen Refektorium des Kapuzinerklosters Stans – speisen. Es sind Leute, die herausfinden wollen, was aus dem ehemaligen Kapuzinerkloster nach dem Transformationsprozess entstanden ist.

Peter Durrer, Co-Leiter des «Culinarium Alpinum» und Leiter der Gastronomie, sagt über das Essen hier: «Wir kochen nicht bloss alte Dinge nach, sondern kreieren auch Neues – ganz nach dem Geist dieses Ortes.»

«Essbare Landschaft»

Im Klostergarten steht Josiane Enggasser. Die Garten-Spezialistin steht auf einem Boden, der schon den Kapuzinern heilig war. «Viele Obst- und Gemüsesorten wurden einst von den Ordensleuten aus fernen Ländern in unsere Gefilde gebracht», weiss sie. Kloster- und Kulinarik-Geschichte hängen eng zusammen.

Im einst von den Brüdern terrassierten Garten entsteht in Zusammenarbeit mit «Pro Specie Rara», der schweizerischen Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren und Fructus, der Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, ein einzigartiges Projekt: «Die ess-



Peter Durrer (links), Co-Leiter «Culinarium Alpinum» und Leiter Gastronomie, mit Sous-Chef Christoph Koller im Restaurant des «Culinariums».

Bild: Vera Rüttimann

bare Landschaft». Die Leiterin dieses Projektes sagt: «Hier werden über 250 Obst- und Beerensorten heranwachsen. Darunter auch alte, unbekanntere und bewährte Sorten.» Pflege und Schnitt von Obst- und Gemüsesorten werden im «Culinarium Alpinum» in Kursen weitervermittelt.

Die Früchte und das Gemüse können nicht nur draussen im Garten bestaunt werden, sondern auch im Klosterladen. Ein Ort, an dem verschiedene Stränge zusammenkommen. Neben eingemachtem Obst und Gemüse ist auch das «Klosterbrot» beliebt. «Das Sauerteigbrot ba-

cken wir jeden Morgen frisch. So, wie es schon die Kapuziner gemacht haben», sagt Christoph Koller, der als Sous-Chef in der Küche arbeitet. Im Klosterbrot, sagt er, gebe es Sonnenblumenkerne. «Die Sonnenblume war ein Symbol des Heiligen Franz von Assisi.» Ob der Ziegenzüchter mit Quark oder die Brennesselfrau mit ihren Stauden – im Klosterladen sind vor allem regionale Produzenten mit ihren Produkten vertreten.

Christoph Koller führt Gäste zu Alpsbrinz-Degustationen in einen dunklen Keller: Im ältesten Teil des fast 440 Jahre alten, ehemaligen Klosters lagern die

Alpsbrinzaibe. Der Alpsbrinz ist der älteste Käse der Schweiz. Dieser typische Innerschweizer Extrahartkäse werde, so Koller, nur noch auf acht Alpen in den Kantonen Nid- und Obwalden und Luzern hergestellt.

Kulinarisches Erbe der Alpen

In einem schön restaurierten Kreuzgang hängen beeindruckende Schwarz-Weiss-Bilder. Die Bilder von Bauern, Handwerkern und Food-Tableaus sind vom Fotografen Silvan Müller. Alle entstammen dem Buch «Das kulinarische Erbe der Alpen» von Dominik

Flammer. «Das Buch ist ein wesentlicher Impuls für die Gründung des «Culinarium Alpinum», sagt Peter Durrer.

Das, was in Silvan Müllers Edelband steht, kann man auch nachkochen. Nämlich in der top-modernen Kursküche in einem der ehemaligen Wohnräume der Kapuziner. Überall im Innern des «Culinarium Alpinum» finden sich noch Reminiszenzen an das ehemalige Klosterleben. Seien es Kreuzfixe an den Wänden, Madonnenstatuen oder alte Ölbilder mit Heiligendarstellungen.

Bewusst minimalistisch

Besonders begehrt ist das Übernachten im «Culinarium Alpinum». Wer sich abends im Restaurant verköstigt hat, möchte auch in einem der Herbergzimmer schlafen. Dort, wo früher die Kapuziner ihr Haupt gebettet haben, sind 14 Zimmer entstanden. Jedes trägt jeweils den Namen einer alten Apfelsorte. Die lindgrünen Holzwände strahlen Wärme aus. Die Einrichtung ist bewusst minimalistisch: Es gibt keinen Fernseher, dafür ein schlichtes Holzpult. Die Aussicht auf umliegende Berge ist traumhaft. Wer will da noch in die Glotze sehen?

Einige Fusschritte entfernt vom Schlafrakt befindet sich die Klosterkirche. Auch in ihrem stimmungsvollen Innern kann man schön zur Ruhe finden. Der «Verein Kapuzinerkirche Stans» sorgt sich um den Unterhalt der Kirche. Er ist bestrebt, dass das franziskanische Gedankengut in Nidwalden auch hier weiterleben kann.

Mein Thema

Demokratie

Ein waghalsiger Gedanke, der fasziniert. Der Theologe Christian Bauer spricht im Zusammenhang mit dem synodalen Prozess von drei zentralen Punkten. «Wer mehr Synodalität wagen möchte, muss mehr Demokratie, mehr Politik und mehr Streitkultur wagen. Sie haben richtig gelesen. Begrenzte Amtszeiten und Gewaltenteilung würden der Kirche gut anstehen, Ordensgemeinschaften kennen dieses Modell ansatzweise. Dazu braucht es einen Ausgleich zwischen «spirituellen» und «politischen» Elementen. Beides gibt es schon jetzt, das Bedürfnis nach Stille wächst, und die letzte Konzerninitiative ist uns noch in Erinnerung. Eine neue Streitkultur hebt zwar die Extrempositionen innerhalb der Kirche nicht einfach auf, aber der Versuch würde sich lohnen, miteinander nach Brücken zu suchen, um Neues zu entdecken.

Es ist mir bewusst, dass die Kirche nie zu einer reinen Demokratie wird, das muss sie auch nicht. Die Aufgabe besteht darin, zu verhindern, dass sie nie wieder eine Monarchie mit einem hofähnlichen Gefolge oder gar Diktatur wird, sondern zu einer «demokratischen Mehrheitskirche aller Getauften». Sie würde sich mehr als jesuanische Nachfolgegemeinschaft verstehen denn als Klerikerherrschaft.



Hans-Peter Schuler
Diakon, Brunnen
hp_schuler@bluewin.ch



Eine Dienstleistung des Schweizerischen Katholischen Pressevereins (SKPV) • www.skpv.ch
fördert christliche Medienarbeit

Christ + Welt
Zeitungsseiten zu aktuellen Fragen