



Der «Essenssucher» plant Grosses

Nidwalden Dominik Flammer will im Kapuzinerkloster Stans kulinarisches Wissen über den Alpenraum bündeln. Noch fehlen rund 3,5 Millionen Franken. Skepsis und Ungeduld aus dem Hauptort begegnet Flammer gelassen.

Franziska Herger

franziska.herger@nidwaldnerzeitung.ch

Dominik Flammers Klingelton ist eine Kirchenglocke – passend für den Mann, der dem Kapuzinerkloster Stans neues Leben einhauchen will. Für die Senn Values AG, die mit dem Kanton im Oktober 2015 einen Baurechtsvertrag über 60 Jahre für das Kloster unterzeichnet hat, plant der gebürtige St. Galler an der Mürz ein kulinarisches Kompetenzzentrum für den Alpenraum. Seit kurzem hat das Projekt auch einen Namen: Culinarium Alpinum. Nicht zu trendig sollte es sein, sagt Flammer. «Uns geht es um Tradition, um das Bergen von kulinarischen Schätzen.»

Das Aufspüren regionaler Spezialitäten hat der gelernte Ökonom und Journalist zum Beruf gemacht. Flammer ist Foodscout, wörtlich ein Essenssucher. Der Autor des Bestsellers «Das kulinarische Erbe der Alpen» berät auch Landwirtschafts-, Gastronomie- und Tourismusbetriebe darin, wie sie regionale Produkte bekannt machen können. All das will der 51-Jährige nun in Stans vermitteln. Seit Juli liegt die Baubewilligung vor, die Eröffnung des Zentrums ist für Herbst 2019 geplant.

Bio-Brauerei hinter Klostermauern geplant

Flammers Pläne für das Kloster sind im letzten Jahr konkreter geworden: Es sollen Weiterbildungen in regionaler Kulinarik stattfinden, «für jeden, der in

der Gastronomie tätig ist, vom Landwirt bis zum Detailhändler. Themen könnten etwa alte Getreidesorten, die verschiedenen Schweizer Rinderrassen oder die Vielfalt der Alpenkräuter sein», erklärt der Projektleiter. Als Partner zur Entwicklung der Seminare sind bereits die Stiftung Pro Specie Rara, Slow Food Schweiz, die Biobauern Ob- und Nidwalden, das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und die Luzerner Bäckerei- und Konditoreifachschule Richemont mit im Boot. «Wir sind auch im Gespräch mit Fachhochschulen und Landwirtschaftsschulen, um herauszufinden, welche Weiterbildungen ihre Bedürfnisse abdecken könnten», erklärt Flammer.

Geplant sind zudem 19 Klosterzimmer für Kursteilnehmer, ein Klostersgarten «mit einem Archiv der Schweizer Spalierbirnen entlang der Klostermauern» und ein öffentliches Restaurant namens Refugium Alpinum. Im Klosterkeller will Flammer «eine Heimat des Alpsbrinzkäse» bauen, und auch eine Bio-Brauerei ist geplant. Auch mit österreichischen und Südtiroler Institutionen will Flammer zusammenarbeiten, «um eine Bündelung von kulinarischem Wissen zu erreichen, wie es sie sonst im Alpenraum nirgends gibt». Die Grundnahrungsmittel möchte der Projektleiter jedoch so lokal wie möglich beschaffen. Für Milch, Eier, Fleisch und Käse werde man mit Nidwaldner Produzenten zusammenarbeiten.

Für all das braucht es Geld. Neben den 9 Millionen, die die Senn Values AG in die Sanierung des Klosters investiert, sind weitere 5 Millionen für den Aufbau des Zentrums inklusive Defizitdeckung für die ersten drei Jahre nötig. «Danach wollen wir selbsttragend sein», erklärt Flammer. Die Stiftung Kulinarisches Erbe der Alpen, die Flammer präsidiert, hat bisher 1,3 Millionen Franken beisammen. «Grössere Stiftungen, die auch grössere Beiträge sprechen können, warten aber noch auf das Betriebskonzept und den Businessplan», erklärt Flammer. «Wir arbeiten mit Hochdruck daran.»

Ende 2018 soll das Geld da sein

Flammer selber wird nach der Eröffnung des Zentrums weiter beratend tätig sein. Die Leitung hingegen übernehmen Profis aus der Gastronomiebranche, zwei davon sind bereits auf nächsten Sommer angestellt. «Ich bin kein Tausendsassa», meint Flammer. «Meine Aufgabe ist es, Ideen zu entwickeln.»

In Stans schlug dem Projektleiter oft Skepsis entgegen. «Mir wurde am Anfang das Gefühl gegeben, ein Fremder zu sein», sagt Flammer. Aber die Leute hätten auch schlechte Erfahrungen gemacht. «Die Mondobiotek-Geschichte hängt uns wie ein Stein am Hals.» Das Biopharma-Unternehmen verliess das Kloster 2014, ohne sein Versprechen ge-



halten zu haben, das Gebäude zu sanieren. Um eine Wiederholung zu verhindern, verpflichtet der heutige Baurechtsvertrag die Senn Values AG, zwölf Monate nach Erteilung der Baubewilligung mit dem Umbau zu starten, also nächsten Sommer. Flammer fühlt sich nicht unter Druck gesetzt. «Ich bin mir bewusst, dass die Leute das Gefühl haben, es passiere wenig. Aber wir sind gut im Zeitplan und werden den Baustart einhalten können.» Er sei selber kein geduldiger Mensch, sagt der Projektleiter. «Alle Bedürfnisse der verschiedenen Partner unter einen Hut zu bringen, war die grösste Herausforderung des letzten Jahres.»

Für 2018 hat sich der Projektleiter konkrete Ziele gesetzt. «Ich will bis Ende Jahr 100 Prozent der benötigten Stiftungsgelder beisammenhaben und mit allen Partnern fixe Vereinbarungen für Weiterbildungen abschliessen.» Am meisten freut sich Flammer auf den Klosterumbau. «Es wird toll zu sehen, wie aus diesem schönen Gebäude wieder das herausgeholt wird, was es eigentlich hergäbe.»



Dominik Flammer, Projektleiter des Kompetenzzentrums «Das kulinarische Erbe der Alpen».

Bild: Oliver Mattmann