

14.12.2023 - 09:09 Uhr

## Culinarium Alpinum stösst zu den Responsible Hotels of Switzerland



Ehemaliges Kapuzinerkloster ist Neumitglied bei den Nachhaltigkeitsleadern

### CULINARIUM ALPINUM STÖSST ZU DEN RESPONSIBLE HOTELS OF SWITZERLAND

Zürich, 14. Dezember 2023 – Das «Kompetenzzentrum für Kulinarik» Culinarium Alpinum in Stans (Nidwalden) ist seit dem Dezember 2023 Mitglied bei den Responsible Hotels of Switzerland. Damit ist die Gruppe im letzten halben Jahr um fünf Hotels gewachsen und erreicht nach zwei Jahren ihres Bestehens den Meilenstein von 40 Mitgliederhotels.

Das ehemalige Kapuzinerkloster vereint Historie mit der Moderne. Mit dem Leitmotiv «Kompetenzzentrum für Kulinarik im Alpenraum» setzt das ehemalige Kloster den Fokus auf das reiche kulinarische Erbe der Alpen. Die behutsam renovierte Anlage bietet nun 14 Herbergszimmer, alle mit einem malerischen Blick auf das Buochserhorn, und ermöglicht den Gästen, geschickt in die faszinierende Historie einzutauchen.

### EIN VORZEIGETRIEB IN SACHEN REGIONALITÄT

Das Culinarium Alpinum erfindet die Regionalküche neu. Die Speisekarte beinhaltet ausschliesslich Produkte, die direkt von landwirtschaftlichen Produzenten bezogen werden, ohne jeglichen Zwischenhandel. Der Fokus liegt auf authentischen und unverfälschten regionalen Zutaten aus der Innerschweiz, vorzugsweise aus biologischem Anbau, ergänzt durch kulinarische Schätze aus dem Alpenraum. Dies führt zu einer dynamischen Menügestaltung, die sich ausschliesslich nach der Verfügbarkeit richtet. Die Konsequenz daraus ist eine nachhaltige Praxis ohne Foodwaste, da sämtliche Ressourcen effizient genutzt werden.

### KURSE, SEMINARE, ERLEBNISSE

Betrieben wird das Culinarium Alpinum von der gemeinnützigen Stiftung «Kulinarische Erbe der Alpen» (KEDE) mit Sitz in Stans. Gemäss seiner Charta engagiert sich der Betrieb in Bildung und Beratung rund um das Thema Kulinarik des Alpenraums. Heute fungiert es als Begegnungsort für Gourmets, Naturfreunde und Köche gleichermaßen. Hier treffen sich passionierte Schnapsbrenner, engagierte Bäuerinnen, erfahrene Metzger, versierte Sommeliers, geschulte Gourmets, kundige Käseexperten und erfahrene Bäckermeister, um gemeinsam die Zukunft unseres kulinarischen Kulturraums zu gestalten. Zu den weiteren Highlights gehören der Alpsbrinz-

Keller, der Klosterladen mit regionalen Produkten sowie die «Essbare Landschaft», in der Besucher 250 alte und neue Sorten Obst und Beeren entdecken können – Naschen ist hier ausdrücklich erwünscht!

## DANK SANFTER RENNOVATION BLEIBT HISTORIE ERHALTEN

Obwohl das alte Kapuzinerkloster vor ein paar Jahren renoviert wurde, handelt es sich weiterhin um ein historisches Gebäude. So befindet es energetisch nicht auf dem neusten Stand. Aus der Not wird hier eine Tugend gemacht: Die Beheizung erfolgt durch eine Schnitzelheizung, und dies ausschliesslich in den Räumen, in denen sie tatsächlich benötigt wird. Das bedeutet, dass ungenutzte Räume nicht unnötig beheizt werden.

Derzeit sind rund 24 Vollzeitstellen auf 38 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Culinarium Alpinum verteilt. Ergänzt wird das Team durch vier Auszubildende, was eine Altersspanne von 16 bis 67 Jahren im Hotel bedeutet. Neben den regulären Tätigkeiten bietet das Hotel Sprachkurse und andere integrative Programme für geflüchtete Menschen an, um sie auf den Arbeitsmarkt vorzubereiten und zu unterstützen.

## DIE RESPONSIBLE HOTELS FREUEN SICH ÜBER MEILENSTEIN

Im Januar 2022 wurde die Hotelgruppe Responsible Hotels of Switzerland mit 26 Schweizer Leadbetrieben der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit gegründet. Chantal Cartier, Geschäftsführerin der Responsible Hotels of Switzerland, hebt die Vielfältigkeit der Gruppe hervor: «Wir sind stolz darauf, mittlerweile rund 40 Hotels in unserer Mitgliedschaft zu zählen. Es ist uns ein Anliegen, alle Regionen der Schweiz abzudecken und für jedes Budget passende Angebote bereitzustellen». Die Anzahl der Hotelbetriebe ist dabei nicht das eigentliche Ziel. Cartier betont: «Wir möchten ein Schaufenster sein für eigenständige, charakterstarke Hotels an besonderen Orten und mit nachgewiesener hoher Qualität. Der Zulauf bestätigt sowohl die hohe Nachfrage nach nachhaltiger Hotellerie, als auch das Bewusstsein führender Betriebe für ihre Verantwortung».

## ÜBER DIE RESPONSIBLE HOTELS OF SWITZERLAND

Die Hotelgruppe «Responsible Hotels of Switzerland» vereinigt die Leadbetriebe der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit. Unsere Mitglieder sind eigenständige, charakterstarke Betriebe an schönen Orten und von hoher Qualität. Unsere Gäste sind so anspruchsvoll wie wir selbst – sie wollen herzerfrischend, entbehrungsfrei und verantwortungsbewusst geniessen. Wir wollen Gästen mit hohem Anspruch an verantwortungsvolles Reisen eine Lösung bieten. Die Responsible Hotels of Switzerland sind die nachhaltigen Schweizer Hotels.

## KONTAKT

Responsible Hotels of Switzerland

Michael Müller

[media@responsiblehotels.ch](mailto:media@responsiblehotels.ch)

+41 79 795 59 39

[www.responsiblehotels.ch](http://www.responsiblehotels.ch)

## Medieninhalte



Das Culinarium Alpinum in Stans ist Neumitglied bei den Responsible Hotels of Switzerland



Culinarium Alpinum in Stans



*Chantal Cartier, Geschäftsführerin Responsible Hotels of Switzerland*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100088995/100914456> abgerufen werden.