



Medienmitteilung

Buchneuheit Culinarium Alpinum: Saisonale Rezepte und regionale Produzentenporträts rund ums kulinarische Erbe der Schweiz

Regional und saisonal kochen und geniessen, das ist im Culinarium Alpinum in Stans keine Floskel, sondern das Herzstück aller Arbeit in Garten und Küche. Das neue Buch «Culinarium Alpinum – Rezepte mit alpinem Herz und regionaler Seele» zeigt darum neben kreativen und nachkochbaren Rezepten für alle vier Jahreszeiten noch mehr: Es porträtiert die Menschen, die durch ihre leidenschaftliche Arbeit auf den Feldern und Alpen, in Gärten, Backstuben, Käsereien und Fischereien der Innerschweiz das Kochen mit hochwertigen, regionalen Lebensmitteln erst ermöglichen.

Stans, 20. Oktober 2026 – Im Frühling ein geräuchertes Hechtfilet mit Joghurt, Gurken und Senf; im Sommer marinierte Zucchetti mit Thymian, Alp Sbrinz und Sonnenblumenkernen; im Herbst ein Randentatar mit Sauerrahm, Baumnüssen, Meerrettich und Sauerteigchips und im Winter gerösteter Kabis mit Miso-Beurre-blanc und Röstzwiebeln oder Gitzilebercreme mit Brioche und süss-sauren Brombeeren. Nach Lust und Laune kommt aus der «Schatzkammer» noch Selbsteingelegtes wie Kompott, diverse Chutneys oder Senf dazu. So vielfältig, kreativ und einfach zugleich ist die Schweizer Alpenküche à la Culinarium Alpinum.

Mitkochen, Mitdenken, Mitgeniessen

Dank einem Herzenswunsch von Beda Röthlisberger, stellvertretender Küchenchef des Culinarium Alpinum, ist aus Rezepten wie diesen ein ganz besonderes Kochbuch entstanden, in das auf 200 Seiten auch die Ideen von Küchenchef David Zurfuh und dem gesamten Küchenteam eingeflossen sind. «Es ist kein strenges Regelwerk, sondern eine Einladung zum Mitkochen, Mitdenken und Mitgeniessen», heisst es im Buch. Die Rezepte sind phantasievoll, übersichtlich, gut nachvollziehbar und mit einfach zu besorgenden Zutaten umsetzbar. Exotisches wie Krustentiere oder Sesam kommt grundsätzlich nicht vor. Bei vielen Rezepten werden für andere Jahreszeiten Abwandlungen vorgeschlagen. Und wenn Lebensmittel wie etwa Eiweiss oder Eigelb übrig bleiben, sind Ideen für eine sinnvolle Verwendung beschrieben.

Persönliche Geschichten von Fischräucherei bis Alpschweinzucht

Auch die persönlichen Beziehungen des Culinarium Alpinum zu den Produzentinnen und Produzenten, die Kenntnis über deren Betriebe und Arbeitsweise kommen dem Buch zu Gute. In wunderschönen Bildern und Geschichten erfährt man etwa, wie Martin Waser in Beckenried am Vierwaldstättersee seinen Hecht räuchert, wie die Familie Zumbühl im Engelbergertal Kühe, Burenziegen und seltene Alpschweine von der Geburt bis zur Verarbeitung begleitet oder wie Alex Lussi und Reto Hurschler in Höhlen in Stansstad ihre Gotthardpilze zum Spriessen bringen.

Vergängliche Arbeit weiterleben lassen

Warum Köche ein Kochbuch schreiben, erklärt Beda Röthlisberger so: «Vielleicht, weil unsere tägliche Arbeit so vergänglich ist. Am Abend, wenn die Gäste zufrieden und satt nach Hause gegangen sind, erinnert kaum noch etwas an die vielen Stunden Arbeit. Ein Kochbuch bewahrt



Erinnerungen, Ideen und Erfahrungen, die so weitergegeben und immer wieder neu erlebt werden können.»

Total regional auch in der Buchproduktion

Übrigens: Das Buch ist nicht nur inhaltlich regional. Auch die Produktion wurde so nah wie möglich in der Region realisiert. Die Inhalte wurden inhouse oder mit Unterstützung von Schweizer Dienstleistern in den Bereichen Fotografie, Foodstyling, Lektorat und Buchbinderei erstellt, aufbereitet und in Dallenwil NW gedruckt.

Ein Belegexemplar kann via stiftung@culinarium-alpinum.ch angefordert werden.

Über das Culinarium Alpinum

Das Culinarium Alpinum in Stans ist das Kompetenzzentrum für alpine Kulinarik und Treffpunkt für Produzenten, Gastronomen sowie Kulinarik-Interessierte. Als einzigartiger Ort der Begegnung vereint es ein Restaurant, ein Hotel, eine Kochstudio und Veranstaltungsräume unter einem Dach. Hier werden die Vielfalt und Qualität der alpinen Küche erlebbar gemacht – mit einem konsequenten Fokus auf regionale Zutaten, traditionelle Verarbeitung und innovative Genusskonzepte.

Hinter dem Konzept steht die Stiftung KEDA (Kulinarisches Erbe der Alpen), die sich für die Förderung und Entwicklung der alpinen Kulinarik sowie für die Stärkung nachhaltiger, regionaler Wertschöpfungsketten einsetzt. Das Restaurant und das Hotel wird vom Gastgeber team Peter Durrer AG betrieben.

<https://www.culinarium-alpinum.ch>

Kontakt

Sabine Biedermann
PrimCom
Stv. Geschäftsführerin
Tel. +41 44 4221 41 23
sabine.biedermann@primcom.com

Andres Lietha
Stiftung Culinarium Alpinum
Geschäftsführer
Tel. +41 41 619 17 00
andres.lietha@culinarium-alpinum.ch