

# Vision

**Eine attraktive Erlebniswelt** in Form einer Essbaren Landschaft, die über die Klostermauern hinaus in die umliegenden Gemeinden, in den Kanton Nidwalden und in die ganze Schweiz hinauswächst. Die Essbare Landschaft ist nicht bloss ein Garten, sie ist ein Programm, das unsere Dörfer und Städte verändert. Öffentliche Räume und private Gärten werden in Obst- und Beerengärten verwandelt. Weshalb nicht anstelle von Liguster und Kirschlorbeer eine Beerenhecke beim Spielplatz? Gemeinden, Schulen, Organisationen und Private sind motiviert, die Idee der Essbaren Landschaft umzusetzen.



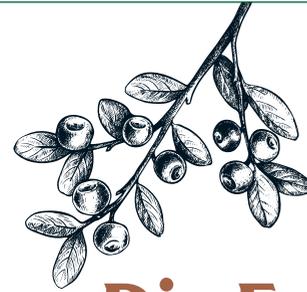
**Mit der Essbaren Landschaft schafft das CULINARIUM ALPINUM in Stans einen Anschauungs- und Genusssort – einen «Muttergarten».** Hier gilt es alte und neue Sorten zu entdecken und zu pflegen. Die Essbare Landschaft und das dazugehörige Rahmenangebot bieten einen Grundstock für attraktive Lern- und Experimentiermöglichkeiten: Bildung für Ausbilder und Vermittlung von altem und neuem Wissen – für Jung und Alt. Gastronomie und Landwirtschaft werden inspiriert. Vor allem letzterer bietet sich die Möglichkeit, erfolgversprechende Nischenprodukte zu entdecken. Die Essbare Landschaft, als Ort der Begegnung, ist öffentlich, jeder ist eingeladen, hier zu verweilen und von den Früchten zu naschen.



## • Ein klein wenig Geschichte •

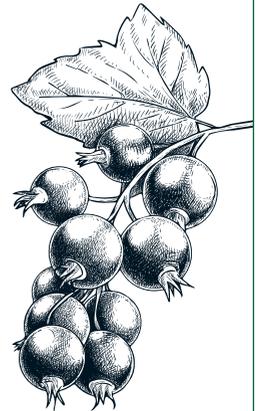
Die Gartenanlage des CULINARIUM ALPINUM orientiert sich am traditionellen alpinen Klostergarten. Über Jahrhunderte haben sich die Klöster als Pioniere für den Obst- und Gartenbau eingesetzt. Viele Pflanzen, welche in den Klostergärten gepflegt wurden, haben den Weg zu den Bauern und in die privaten Gärten gefunden. Für diese Obst-, Beeren- und Kräutergärten blieb der traditionelle und bewährte Landschaftsgarten zentral. An diesen Gärten orientierten sich später die Streuobstwiesen, Beerenpflanzplätze und Nutzhecken der Bauern. Die Kombination alter mit neuen, bisher unbekannt, Arten und Sorten entspricht der Rolle, die Klöster in der Landwirtschaft seit jeher übernommen haben. So hätten beispielsweise Aprikose, Pfirsich oder Mandel ohne diese Innovationen nie ihren Weg in die hiesige Landwirtschaft gefunden. Mit der Veredelung verschiedenster Baumsorten leisteten die Klöster einen zudem wertvollen Beitrag zur Entwicklung der Obstvielfalt.

[culinarium-alpinum.com](http://culinarium-alpinum.com)



# Die Essbare Landschaft ...eine Sinnesperle

**Das CULINARIUM ALPINUM im ehemaligen Kapuzinerkloster Stans bietet dem Kulinarischen Erbe des Alpenraums eine Heimat. Hier soll die biologische Vielfalt von Nutzpflanzen gefördert werden, wie sie vor der Einführung der Monokulturen für Beeren- und Obstkulturen bis in die Zeit der agro-industriellen Revolution verbreitet war. Die Menschen, besonders auch unsere Kinder, sollen vor der Haustüre Zugang zu essbaren Pflanzen haben.**



Als wichtiger Teil der Biodiversität ermöglichen uns essbare Pflanzen ein vielseitiges Erlebnis: Sie sprechen viele unserer Sinne an und berühren uns. Und dies bei Menschen jeden Alters. Gerade dies kann die Motivation erhöhen, sich wieder vermehrt für die Pflege der biologischen Vielfalt einzusetzen. Erwachsene, Jugendliche und Kinder werden durch Erlebnisse mit essbaren Pflanzen sensibilisiert. Aus diesen Gedanken heraus entstand unsere Vision.





- 1 Beerenbeet
- 2 Obsthecke
- 3 Streuobst
- 4 Raritäten
- 5 Schattenreich
- 6 Pawpaws
- 7 Obst am Spalier
- 8 Pforte

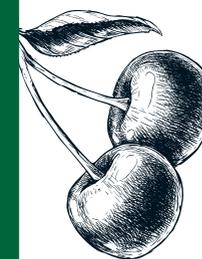


# Die Essbare Landschaft



Die Essbare Landschaft des CULINARIUM ALPINUM in Stans ist in der Schweiz einzigartig. Federführend bei der Umsetzung sowie bei Auf- und Ausbau ist dabei der europaweit bekannte Permakultur-Pionier Siegfried Tatschl, der bereits mit einer «Essbaren Gemeinde» in Kirchberg am Wagram (A) ein solches Projekt realisiert hat. Die wichtigsten Partner in diesem Projekt sind ProSpecieRara und FRUCTUS, den beiden, für die Kernidee des Kulinarischen Erbes der Alpen zentralen Institutionen.

Besucher treffen auf eine einzigartige Vielfalt von rund 250 Sorten: Einheimische alte wie zum Teil eingeführte neue und für unsere Breiten gerade unbekannte Sorten an Beeren, Obst, Nutzsträuchern, Kräutern und Blumen. So finden sich Quitten, Himbeeren und Mispeln neben Ölweide, Nankingkirsche und Indianerbanane.



Der Garten, das Herzstück der Essbaren Landschaft, ist angepflanzt; bis im Mai 2022 wird die erste Etappe abgeschlossen. Allerdings steckt er noch in den Babyschuhen. Mit liebevoller Pflege wird er von Jahr zu Jahr seine Pracht weiterentfalten, in drei bis sechs Jahren zu einem «Teenie-Garten» heranwachsen und nach acht bis zehn Jahren sozusagen erwachsen sein.

In einem weiteren Schritt wurde das Projekt bereits Pro Natura Nidwalden und einigen Gemeinden der Umgebung präsentiert. Diese unterstützen unser Vorhaben.

