

Zentralschweizer Tourismustag 2022:

Kulinarik als Reisemotiv – Das Gestern, Heute und Morgen der Sinne

Am 20. September 2022 im CULINARIUM ALPINUM in Stans

Beeinflusst das kulinarische Angebot die Wahl des Reiseziels? Was haben die verschiedenen Reisetypen mit Kulinarik zu tun und wie prägen die lokalen Spezialitäten den Aufenthalt?

Der [Zentralschweizer Tourismustag 2022](#) widmete sich dieser Fragen und Themen im [CULINARIUM ALPINUM](#) in Stans.

Stanserhorn – Ein genussvoller Ausflug

Was haben Hartweizengriess und das Stanserhorn gemeinsam? Definitiv eine Frage, welche man nicht auf den ersten Blick beantworten kann. Doch wenn man die kulinarischen Highlights auf dem Stanser Hausberg genauer unter die Lupe nimmt, kommt man der Antwort auf die Spur. Die Äplermagronen sind die Hausspezialität auf dem Stanserhorn und dies nicht ohne Grund: Sie werden aus einer Mischung aus feinsten Schweizer-Zutaten die von «Kernser-Hartweizengriess-Pasta» aus Obwalden bis hin zur Gemüsebouillon aus dem Simmental reichen, gezaubert.

Die 20-köpfige Gruppe hat das Programm auf dem Stanserhorn mit herrlichem Ausblick bei tollstem Wetter in vollen Zügen genossen.

Kulinarik und Tourismus – wie passt das zusammen?

Nach der Eröffnung von [Timo Albiez](#), Stv. Direktion [SHL Hotelfachschule Luzern](#), kamen für die Begrüssung Hanna Rychener und Horst Lichtner vom [CULINARIUM ALPINUM](#) wie auch Lukas Arnold als Vertreter des Kantons Nidwalden der Gemeinde Stans zu Wort.

Mit dem ersten Referat startete [Jürg Stettler](#), Institutsleiter [Institut für Tourismus und Mobilität der Hochschule Luzern](#). Noch ganz in der Euphorie des vorausgegangenen Stanserhorn-Ausfluges, zeigte er auf, wie das Thema «Kulinarik» in den Tourismus eingebettet werden kann. Die Gastronomie hat einen enormen Einfluss auf Reisende: Rund 15 – 35% des Reisebudgets werden für Essen und Trinken ausgegeben. Zudem kann die kulinarische Vielfalt eines Landes oder einer Stadt auch als Unterstützung der Wahl des Reiseziels dienen. Und trotzdem beträgt die Zufriedenheit der Gäste in der Schweiz im Bereich Gastronomie nur knapp 70%, hier besteht noch einiges an Verbesserungspotenzial auf der Angebotsseite.

Erlebnis und regionale Spezialitäten in Kombination – ein Glücksgefühl für die Gäste der Region Luzern - Vierwaldstättersee

Mit [Marcel Perren](#), CEO der [Luzern Tourismus AG](#) folgte ein spannendes Referat aus Sicht der Destination. Die strategische Positionierung und die Geschäftsfelder der Region zeigen deutlich auf, welchen Stellenwert die Themen Kulinarik und Gastronomie einnehmen. Ob ein Picknick in der Natur mit Schweizer Käse, gesunde Spezialitäten während eines Wellnessaufenthalts oder ein schnelles Zmittag auf der Geschäftsreise – immer und überall spielt die Verpflegung eine wichtige Rolle und trägt zum Gesamterlebnis bei. Regionaltypische Produkte beeinflussen das Image der einzelnen Regionen und prägen diese positiv. Gefragt sind Mut, Ideenvielfalt und die Zusammenarbeit mit regionalen leidenschaftlichen Produzenten, um die Region kulinarisch einen Schritt voranzubringen und die Glücksgefühle der Reisenden zu vervollkommen.

Vom Kapuziner-Kloster zum eindrücklichen CULINARUM ALPINUM

Wie das kulinarische Erbe der Alpen eine Heimat in Stans erhalten hat, erklärt [Peter Durrer](#) als Inhaber Gastgeberteam Peter Durrer AG und Leiter Gastronomie/Hotellerie [CULINARUM ALPINUM](#) im letzten Referat.

Kochkünstler und Schnapsbrennerinnen, Bäuerinnen und Metzger, Sommeliers und Verkosterinnen, Käseprofis und Bäckermeisterinnen kommen hier zusammen, um gemeinsam die Zukunft des kulinarischen Kulturraums der Schweiz zu gestalten. Ketchup im Winter, wenn keine Tomaten wachsen? Das ist nur möglich, wenn dieses im Sommer mit saftigen Schweizer-Tomaten hergestellt wird. Dies ist nur eine der vielen Ideen hinter dem regionalen, nachhaltigen und spannenden Konzept. Diese unglaubliche Vielfalt an Erlebnisse an schönster Lage im Kanton Nidwalden gibt es nur im [CULINARUM ALPINUM](#).

Die Vielfalt des Erbe der Alpen in fünf Themenposten

Nach den Input-Referaten verteilten sich die Teilnehmenden des diesjährigen Tourismustages auf fünf verschiedene Posten. Beim ersten Posten «So ein Käse! – Alpsbrinz statt Parmesan» rückte der feine «[Sbrinz](#)» in den Vordergrund. Der essbaren Landschaft des [CULINARUM ALPINUM](#) war der Posten «Was für ein Garten! – Beeren retten die Welt» gewidmet. Nur Referate von Kulinarik zu hören, ohne sie zu erleben ist natürlich nicht dasselbe. Beim Workshop «Ab in die Küche! – Verschnaufpause auf dem Teller» konnten darum frisch zubereitete Chääs-Hörnli probiert werden. Mit einem weiteren Themenposten «Klerus-Klöster – Kulinarik!» rückten die kulinarischen Vermächtnisse der Klöster in den Vordergrund. Die Kulinarik ist im stetigen Wandel und deshalb war «[DAS MORGEN](#)» Mittelpunkt des fünften Workshops. Das einzigartige Themenhotel mit einem Neuro Culinary Center, welches Innovation, Forschung, Kulinarik und Musik vernetzt.

Durch den Abend führte eloquent und humorvoll Timo Albiez, Stv. Direktion [SHL Hotelfachschule Luzern](#).

Kulinarische Highlights beim regionalen Apéro

Die rund 80 Gäste aus Tourismus und Politik haben den persönlichen Austausch und das Netzwerken sichtlich genossen. Dies bei einem überragenden Apéro, mit ausschliesslich Schweizer Zutaten. Von feinstem selbstgebackenem Brot über Feigen aus der Region bis zu Hummus aus Kichererbsen aus der Linthebene: es wurde einiges geboten. Nach dem Sbrinz-Workshop durfte auch der Käse nicht fehlen: die köstlichen Käseschnitte rundeten den Apéro Riche ab. Die kulinarische Vielfalt, die Werte und Visionen des [CULINARUM ALPINUM](#) wurde authentisch präsentiert - was für ein Erlebnis! Alles in allem war der Abend ein voller Erfolg!

Der [Tourismustag](#) ist ein Networking- und Weiterbildungsanlass der Zentralschweizer Tourismusbranche. Die Hochschule Luzern organisiert die Veranstaltung jährlich in einem der Zentralschweizer Kantone in Zusammenarbeit mit der Luzern Tourismus AG und der SHL Schweizerischen Hotelfachschule.

Chiara Köchli, Hochschule Luzern