



1 Das Kloster Stans ist mittlerweile einem Glaubensbekenntnis zur Kulinarik verpflichtet. Blick in einen Innenhof.
L'art culinaire alpin est le nouveau credo du monastère de Stans. Vue sur une des courts intérieures
Oggi il convento di Stans è votato a una professione di fede gastronomica. Scorcio di uno dei cortili interni.
FOTOS: DANIEL AMMANN

SIEBEN ZU EINS FÜRS KLOSTER STANS

SEPT À UN POUR LE MONASTÈRE DE STANS

SETTE SU OTTO PER IL CONVENTO DI STANS

■ Zugegeben: Dieses Projekt gewinnt mit seinem Charme. Ein ehemaliges Kapuzinerkloster in der Innerschweiz, am Rand eines malerischen Orts. Obstbäume beginnen die Mauern hinaufzuklettern, die schlichte weisse Fassade ist eher sanft repariert als renoviert, eine Geste der Empathie, die sich im Innern fortsetzt. Aus je zweieinhalb einstigen Mönchszellen wurde ein neues Gästezimmer, 14 insgesamt, mittlerweile einer Askese der Qualität verschrieben: Vollholz, Daunen, Aufputzleitungen, Seife aus Alpenblumen. Das Wichtigste aber ist die Küche, im doppelten Sinn. Denn gekocht wird in dieser Herberge ausschliesslich mit regionalen Produkten, die direkt vom Bauernhof, von den Sennerinnen oder von den umgebenden Wiesen bezogen werden. In der Schulküche kann man das sogar lernen. Das neue Glaubensbekenntnis des Klosters nämlich ist die alpine Kochkunst. Sein neuer Name, «Culinarium Alpinum», erinnert noch ans Latein der einstigen Gottesdienste. Auch das Versprechen vom Himmel ist geblieben.

■ Avouons-le, ce projet séduit par son charme. Un ancien monastère cistercien en Suisse centrale, situé en bordure d'un village pittoresque. Avec ses arbres fruitiers aux pieds de ses murs, la blanche et austère façade a subi de petites réparations au lieu d'une rénovation – un geste empreint d'empathie, qui se confirme dans les espaces intérieurs. La réunion de deux cellules monacales et demie forme une nouvelle chambre d'hôtel; on en trouve 14 en tout, où ascétisme rime avec qualité: bois massif, tuyaux apparents, savon aux fleurs des Alpes. Mais le plus important est la cuisine, et ce, à double titre. En effet, dans cette auberge, on ne cuisine qu'avec des produits locaux en provenance directe de la ferme, des laiteries ou des prés environnants. Le pourquoi et le comment, on l'apprend dans le cadre d'initiations à l'art culinaire alpin, le nouveau crédo du monastère – rebaptisé «Culinarium Alpinum», pour rappeler le latin des messes d'autrefois. La promesse du septième ciel est restée.

Dass Investitionen in Baukultur sich bezahlt machen, zeigt kaum ein Bau schöner als das zum «Culinarium Alpinum» verwandelte Kloster Stans. Auch wenn eines der acht Davoser Kriterien hier teilweise ignoriert wurde.

Investir dans la culture du bâti est rentable – le monastère de Stans, reconverti en «Culinarium Alpinum», en est la plus belle preuve. Et ceci bien qu'un des huit critères de Davos n'ait été respecté que partiellement.

La trasformazione del convento di Stans in «Culinarium Alpinum» dimostra nel migliore dei modi che investire nella cultura della costruzione dà i suoi frutti. Anche se uno degli otto criteri di Davos è stato parzialmente ignorato.

■ Lo ammettiamo: questo progetto conquista con il suo fascino. Un ex convento dei cappuccini nella Svizzera centrale, ai margini di una località pittoresca. Alberi da frutto si arrampicano sulle mura, la semplice facciata bianca è stata riparata più che restaurata – un gesto di empatia che prosegue all'interno. Dalle ex celle dei frati sono state ricavate le stanze per gli ospiti – quattordici in tutto, due celle e mezza per ogni stanza –, ora dedicate a un'asceti di qualità: legno massiccio, impianti a vista, sapone ai fiori alpini. Ma la cosa più importante è la cucina, nel duplice senso della parola. Qui, infatti, si utilizzano esclusivamente materie prime regionali, provenienti direttamente dalle fattorie, dalle malghe o dai pascoli circostanti; qui è presente anche una scuola di cucina. Perché la nuova vocazione del convento è l'arte culinaria alpina. Il nome attuale, «Culinarium Alpinum», ricorda il latino delle antiche funzioni religiose. È rimasta anche la promessa del paradiso.

Senner als Helden

Aber bleiben wir irdisch! Was verlangen die Davos-Kriterien für hohe Baukultur? Eine «verantwortungsvolle Bodennutzung», eine «dauerhafte Bauweise». Das kann kaum besser erfüllt sein als in dieser Aktualisierung eines Klosters und seiner Wirtschaftsweise: Hier kommt alles aus dem Boden, beinahe von der Parzelle (die Kräuter), überwiegend aus Sichtweite (die Käse), maximal aus der Schweiz (der Wein). Bauen und Bebauen gehen miteinander einher. Die neuen baulichen Zutaten haben die Architekten Birgit und Beat Rothen aus Winterthur zurückhaltend, mit grosser Sensibilität für das Bestehende und doch in dezidiert zeitgenössischer Sprache hinzugefügt. «Wirtschaftlichen Mehrwert» generiert die Institution ganz direkt für die Produzenten, alles gelangt ohne Zwischenhändler hierher. Auf riesigen Schwarzweissaufnahmen von Sylvan Müller entlang der Flure zwischen Restaurant und Innenhof werden Senner zu Helden und Käser zu Eingeweihten in den Kult, dem hier gehuldigt wird. Die Aufnahmen finden sich auch im grossvolumigen Band «Das kulinarische Erbe der Alpen», verfasst vom Kulinariker Dominik Flammer, der treibenden Kraft hinter der Stiftung, die das Kloster betreibt und die den gleichen Namen trägt wie das Buch. Auf diese Weise erfüllt das Projekt ein weiteres Davos-Kriterium, es «verbindet Menschen», genauer gesagt ein überwiegend urbanes Besucherpublikum mit dem Land und den Menschen, die es bearbeiten. Wer erst entfremdet genug ist, hat Sehnsucht nach einem unverwechselbaren Genius Loci, der

Des berger-ères héroïques

Mais restons terrestres! Que demandent les critères de Davos pour la culture du bâti? Un «usage responsable du sol», une «méthode de construction durable». À cet égard, difficile de faire mieux que cette réaffectation d'un monastère et de son économie, où tout sort de terre: de la parcelle même (les herbes), le plus souvent des environs proches (le fromage) et, au plus loin, de Suisse (le vin). Ici, bâtir et cultiver vont de pair. Faisant preuve de beaucoup de sensibilité et de modestie, les architectes Birgit et Beat Rothen de Winterthur ont ajouté de nouveaux ingrédients au bâtiment existant, sans hésiter à se servir d'un langage contemporain. L'établissement génère une «valeur économique» pour les producteurs, car tout arrive directement sur place, sans recours à des intermédiaires. Dans les couloirs entre le restaurant et la cour, les berger-ères sur les grandes photographies en noir et blanc de Sylvan Müller se transforment en héros et héroïnes et les fromager-ères en initiées au culte que l'on voue ici. Ces photographies illustrent aussi la publication volumineuse *Das kulinarische Erbe der Alpen* (L'héritage culinaire des Alpes) du gastronome Dominik Flammer, la force motrice de la fondation éponyme qui exploite le monastère. Ainsi, le projet répond à un autre critère de Davos: il «relie les personnes entre elles». De manière concrète, il relie un public principalement urbain au paysage et aux humains qui le cultivent. Quand on a été trop déraciné, on a la nostalgie d'un genius loci unique; un genius loci qui, ici, n'est pas seulement «renforcé», comme le

I malgari come eroi

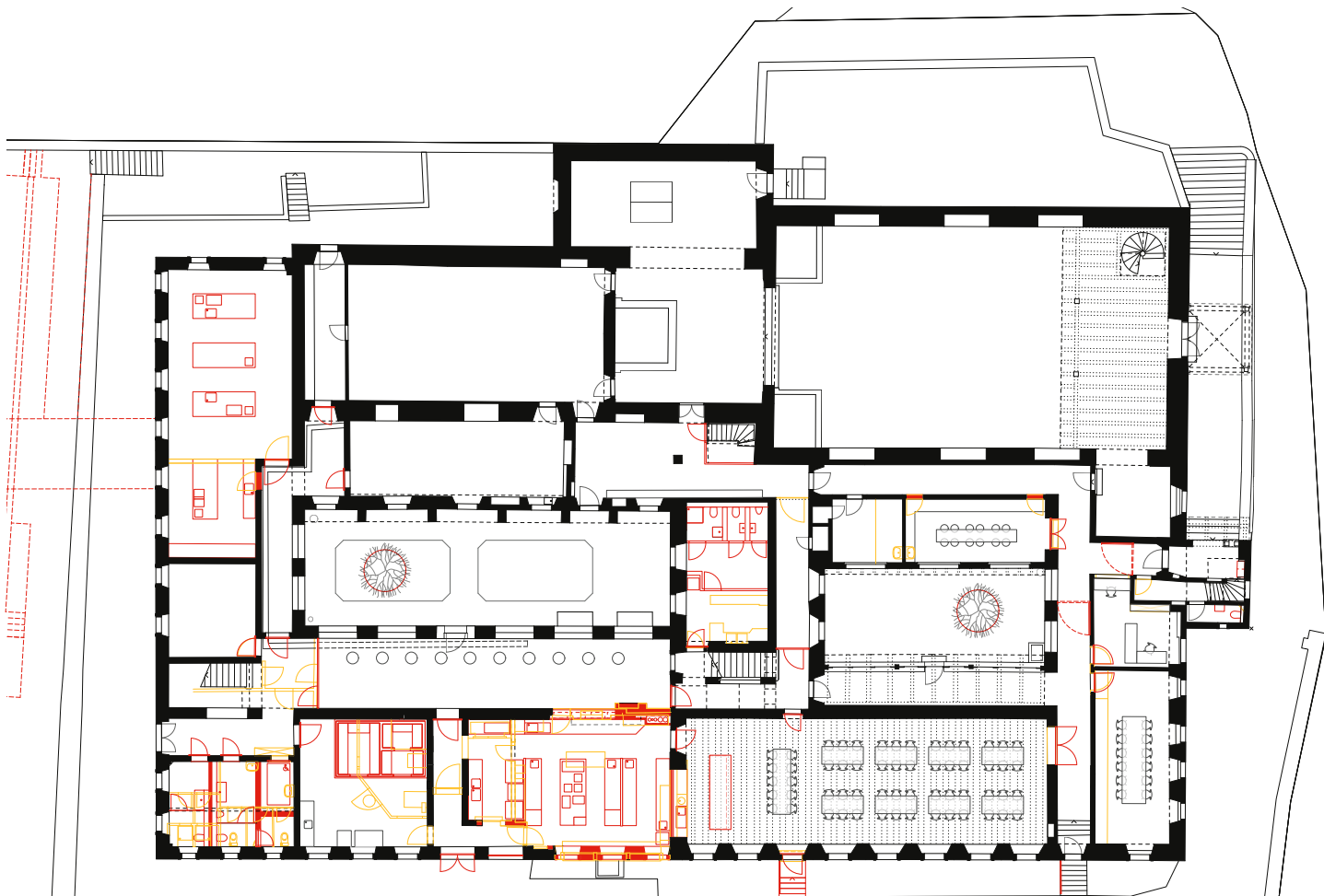
Ma rimaniamo sulla terra. Che cosa prevede il Sistema Davos per una cultura della costruzione di qualità? Anzitutto l'«uso responsabile del territorio» e «materiali e metodi di costruzione durevoli». Difficile trovare questi due punti rispettati meglio che in questo antico convento ammodernato e nel suo modo di intendere l'economia; qui tutto viene dal territorio: dal lotto stesso (le erbe), da una distanza a portata d'occhio (i formaggi), al massimo dalla regione circostante (il vino). Qui costruire e coltivare vanno a braccetto. Gli architetti, Birgit e Beat Rothen di Winterthur, hanno aggiunto i nuovi ingredienti costruttivi con sobrietà, grande sensibilità per l'esistente eppure con un linguaggio decisamente contemporaneo. La struttura genera «valore economico» direttamente per i produttori: tutto arriva senza intermediari. Nelle grandi fotografie in bianco e nero di Sylvan Müller alle pareti del corridoio tra il ristorante e il cortile, i malgari diventano eroi e i casari gli iniziati del culto qui praticato. Le fotografie si ritrovano nel grande volume *Das kulinarische Erbe der Alpen* (L'eredità culinaria delle Alpi), scritto da Dominik Flammer, la forza trainante della fondazione che gestisce il convento e che porta lo stesso nome del libro. Il progetto soddisfa così un altro dei criteri di Davos, «connette le persone»: più esattamente un pubblico di visitatori, prevalentemente residenti in città, con la terra e con le persone che la lavorano. Chi ne è molto lontano, ha nostalgia di un genius loci inconfondibile, che qui non viene semplicemente «rafforzato», come richiesto, ma realmente definito.



2 Die neuen Zutaten von Rothen Architekten treten zurückhaltend auf – wie dieser Steg zwischen dem Kloster und dem terrassierten Garten.
Les nouveaux ingrédients concoctés par Rothen Architekten – ici, la passerelle entre le monastère et le jardin en terrasse
I nuovi elementi introdotti dello studio Rothen Architekten sono molto sobri, come questa passerella tra il convento e il giardino terrazzato.



3 Einen Geist von spartanischem Luxus, der in der Qualität der Materialien steckt, hat die Herberge vom Kloster übernommen.
L'auberge a conservé l'esprit de l'ancien monastère, avec un luxe spartiate que seuls les matériaux de qualité confèrent.
L'albergo ha conservato lo spirito dell'antico convento, con l'aggiunta di un lusso spartano, insito nella qualità dei materiali utilizzati.



4 Das Restaurant lagert sich an eine Ecke (rechts unten). Die Schulküche links daneben spricht von der neuen Bestimmung des Bauwerks; die Barockkirche (oben) von der einstigen.

Le restaurant se situe dans un angle du bâtiment (en bas à droite). La cuisine à gauche témoigne de la nouvelle fonction du bâtiment; l'église baroque, en haut, de son ancien usage.

Il ristorante si trova in un angolo dell'edificio (in basso a destra). La cucina della scuola, che lo affianca a sinistra, testimonia la nuova destinazione d'uso del complesso, la chiesa barocca (in alto) quella precedente.

PLAN: ROTHEN ARCHITEKTUR, WINTERTHUR

hier nicht allein, wie gefordert, «verstärkt» wird, sondern eigentlich definiert. Die «räumliche Kohärenz» zur umgebenden Landschaft ist selbstverständlich bei diesem Bau, der umgeben ist von einem terrassierten Garten, oder, wie das hier genannt wird, einer «essbaren Landschaft»: rund 500 verschiedene Obst- und Gemüsesorten und andere Gewächse, die sich allesamt vertilgen lassen. Was weniger mundet an der Landschaft – auch Stans ist nicht ganz frei vom Schweizer Virus der Agglomerisierung –, blendet die Klostermauer geschickt aus, so dass der Blick von der Restaurantterrasse allein auf Matten, Höfe, Wälder und Berge fällt.

Begeisterung und Besessenheit

Keine Frage, dass dieser Bau seinen «Zweck erfüllt» – wenn man bei diesen hohen Ambitionen überhaupt von «Zweck» sprechen mag. Dicke Häkchen also hinter sieben der acht Davos-Kriterien. Der einzige Haken: die «gute Gouvernance». Unter diesem Anglizismus wird ein «partizipativer Entscheidungsprozess» verstanden; aber den gab es hier zugegeben nicht. Im Gegenteil.

demande Davos, mais défini. La «cohérence spatiale» avec le paysage environnant semble une évidence pour ce bâtiment entouré d'un jardin en terrasses, appelé «paysage comestible», qui compte quelques 500 variétés de fruits, légumes et autres plantes, évidemment toutes consommables. Certes, Stans n'échappe pas au virus de la construction. Mais les bâtiments environnants au goût amer sont cachés à la vue par les remparts du monastère, de sorte que, depuis la terrasse du restaurant, on ne voit que prés, fermes, forêts et montagnes.

Enthousiasme et obsession

Sans aucun doute, ce bâtiment «répond aux besoins», bien qu'il soit difficile de parler de «besoins», étant donné les objectifs ambitieux. Mettons alors de grandes coches à sept des huit critères de Davos. Seule anicroche: la Gouvernance, critère incluant notamment un «processus participatif». Ici, ce n'était manifestement pas le cas. Au contraire, il était plutôt de nature paternaliste: à son origine, Johannes Senn et son enthousiasme pour le bâtiment et le projet;

La «coerenza spaziale» con il paesaggio circostante è evidente nella struttura, che è circondata da un giardino a terrazze o, come si dice da queste parti, un «paesaggio comestibile»: circa cinquecento varietà di frutta, verdura e altre piante, tutte commestibili. Gli aspetti meno gustosi del paesaggio – nep-pure Stans è del tutto immune dal virus svizzero dell'agglomerazione – sono abilmente filtrati dalle mura del convento, cosicché dalla terrazza del ristorante l'occhio spazia solo su pascoli, fattorie, boschi e montagne.

Entusiasmo e ossessione

Non c'è dubbio che questa struttura «raggiunge il suo scopo» – se di fronte ad ambizioni così alte si può parlare di «scopo». Insomma, missione compiuta su sette degli otto criteri di Davos. Unico neo: la «buona governance», anglicismo che intende, tra le altre cose, un «processo decisionale partecipativo». Bisogna ammetterlo: questo non è presente. Anzi, è piuttosto di natura paternalistica: l'entusiasmo di Johannes Senn per questo luogo e per il progetto; l'ossessione di Dominik Flammer; l'impegno culinario, ol-

5 In den strengen Fensterrhythmus fügt sich eine einladende Serie von Sitznischen: Restaurant des Culinarium Alpinum.

Des coussièges accueillants s'insèrent dans le rythme strict des fenêtres: Restaurant du Culinarium Alpinum.

Nel ritmo rigoroso delle finestre si inseriscono una serie di accoglienti nicchie: Ristorante del Culinarium Alpinum.

FOTO: TIMO SCHWACH



Eher einen paternalistischen: die Begeisterung von Johannes Senn für den Bau und für das Projekt. Die Besessenheit von Dominik Flammer. Den kulinarisch ebenso wie juristisch engagierten Tis Prager, Wirtschaftsanwalt und Präsident der Stiftung. Dessen Engagement wiederum bewog Peter Durrer, eigentlich ein Manager von Fünfsternehotels, hier die Gastronomie und Hotellerie zu übernehmen – und mittlerweile mit seinem Gartencoach im Beet zu knien, eigenen Ketchup herzustellen und Zitronen aus der Küche zu verbannen. Hier sind also einige Männer aus elitären Kreisen zusammengekommen. Aber so richtig schlimm kann das nicht finden, wer das Ergebnis erlebt. Auch wenn es dem Culinarium Alpinum vielleicht gut täte, etwas volksnäher alpine Hausfrauen- und Hausmannskost zu sammeln und zu erforschen und auch ein Publikum mit einem schmaleren Portefeuille anzusprechen.

Dominik Flammer et son obsession; Tis Prager, avocat d'affaires et président de la fondation, doté d'un engagement culinaire et juridique. L'enthousiasme de celui-ci a convaincu à son tour Peter Durrer, alors manager d'hôtels cinq étoiles, de reprendre le restaurant et l'hôtellerie – et qui depuis met la main à la terre, épaulé par son coach en jardinage, ayant banni les citrons de sa cuisine. Le projet réunit donc une poignée d'hommes de milieux élitistes. Mais vu le résultat, c'est un moindre mal, même si le Culinarium Alpinum y gagnerait peut-être à collecter et explorer les recettes alpines plus populaires – et à s'adresser également à un public moins privilégié.

tre che giuridico, di Tis Prager, avvocato e presidente della fondazione. Il coinvolgimento di quest'ultimo ha spinto Peter Durrer, manager di hotel a cinque stelle, a trasferirsi qui per occuparsi della gastronomia e dell'accoglienza alberghiera – e poi a dedicarsi all'orto a fianco del suo coach, a produrre il ketchup in proprio e a bandire i limoni dalla cucina. Insomma, qui si sono incontrati uomini provenienti da ambienti d'élite. Ma questo, per chi ne sperimenta il risultato, non è esattamente un difetto. Anche se, forse, al Culinarium Alpinum non farebbe male raccogliere ed esplorare un cibo alpino casalingo più vicino al popolo – e anche rivolgersi a un pubblico con un portafoglio più sottile.

KLOSTER STANS

Bauherrschaft: Senn Resources, St. Gallen

Architektur: Rothen Architekten, Winterthur

Nutzer: Stiftung Kulinarisches Erbe der Alpen

Landschaftsarchitektur: Balliana Schubert Landschaftsarchitekten, Zürich

Bauleitung:

[da-ni.ch] architektur gmbh, Stans

Tragwerksplanung: Dr. Lüchinger + Meyer Bauingenieure, Luzern

Hautechnik- und Elektroplanung: 3-Plan Haustechnik, Winterthur

Baumeister: Poli Bau, Hergiswil

Zimmerarbeiten/Holzbau:

Holzbau Niederberger, Büren

Kücheneinrichtungen: Gastro Online, Ballwil

MONASTÈRE DE STANS

Maître d'ouvrage:

Senn Resources, Saint-Gall

Architecture:

Rothen Architekten, Winterthur

Entité exploitante: Stiftung Kulinarisches Erbe der Alpen

Paysagiste: Balliana Schubert Landschaftsarchitekten, Zürich

Direction des travaux:

[da-ni.ch] architektur, Stans

Ingénierie civile: Dr. Lüchinger + Meyer Bauingenieure, Lucerne

CVSE: 3-Plan Haustechnik, Winterthur

Maçonnerie: Poli Bau, Hergiswil

Charpenterie: Holzbau Niederberger, Büren

Équipement cuisine: Gastro Online, Ballwil

CONVENTO DI STANS

Committenza: Senn Resources, San Gallo

Architettura: Rothen Architekten, Winterthur

Utente:

Stiftung Kulinarisches Erbe der Alpen

Architettura del paesaggio: Balliana Schubert Landschaftsarchitekten, Zurigo

Direzione dei lavori:

[da-ni.ch] architektur, Stans

Ingegneria civile: Dr. Lüchinger + Meyer Bauingenieure, Lucerna

Impianti tecnici e elettrotecnica: 3-Plan Haustechnik, Winterthur

Impresa: Poli Bau, Hergiswil

Carpenteria/Opere in legno:

Holzbau Niederberger, Büren

Attrezzature cucina: Gastro Online, Ballwil