



Von den Alpen auf den Teller – erfolgreich nachhaltig

Am Freitag, 6. November 2026, startet ALP'26 mit einem Forum im Theater Stans zu topaktuellen Themen: Unter dem Titel «Von den Alpen auf den Teller – erfolgreich nachhaltig» diskutieren Referentinnen und Referenten aus dem gesamten Alpenraum, wie Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus gemeinsam eine zukunftsfähige alpine Landwirtschaft und Ernährungskultur gestalten. Das Forum bildet den Auftakt der ALP'26, die vom 6.–8. November 2026 im CULINARIUM ALPINUM in Stans zusätzlich Wettbewerb und Markt für regionale Lebensmittel vereint.

Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus im Dialog

Im Zentrum stehen Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus. Mit dem Forum schafft das CULINARIUM ALPINUM eine Plattform für den Austausch zwischen den zentralen Akteuren dieser Bereiche, fördert den grenzüberschreitenden Dialog und vernetzt Entwicklungsmotoren aus den gesamten Alpenregionen – von Fachpersonen aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Gastronomie, Tourismus, Behörden und Politik gleichermassen. Das gemeinsame Ziel: das Fundament einer zukunftsfähigen Ernährungskultur im Alpenraum zu sichern.

Hochkarätige Referentinnen und Referenten

Moderiert wird das Forum von Lukas Kilcher, Direktor Agridea und Beirat des CULINARIUM ALPINUM, gemeinsam mit Elfriede Berger von der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien. Im Zentrum stehen drei Tandem-Gespräche: Esther Kern, Trend-Scout und Food-Pionierin, und Tobias Bätz, Sternekoch und Vorstand von freakstotable (Deutschland), zeigen, wie sich mit Regionalprodukten Wertschätzung und Wertschöpfung erzeugen lässt. Andrea Mair-Nenning von Agrarmarketing Tirol (Österreich) und Lukas Kalbermatten, Initiant der Lauchernalp Lodge im Lötschental, erörtern, wie gemeinsame Nachhaltigkeits- und Klimastrategien Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus stärken. Und Sophie Boizard, Chefredaktorin der Zeitschrift L'Alpe (Frankreich), und Giorgio Gobetti von Butega Valtellina (Italien) sprechen darüber, wie Bildung, Marketing und Kommunikation die Werte alpiner Regionen vermitteln. Ergänzt wird das Programm durch Praxisbeispiele von Unternehmen und Projekten aus der gesamten Alpenregion.

Die Referentinnen und Referenten im Bild

Moderation: Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus im Dialog



Lukas Kilcher

Direktor Agridea, Beirat CULINARIUM ALPINUM



Elfriede Berger

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien (Österreich)

Wie wird aus Regionalität echte Wertschöpfung?



Esther Kern

Trend-Scout und Food-Pionierin



Tobias Bätz

Sternekoch und Vorstand freakstotable (Deutschland)

Wie stärken gemeinsame Klimastrategien Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus?



Andrea Mair-Nenning

Agrarmarketing Tirol (Österreich)



Lukas Kalbermatten

Initiant Lauchernalp Lodge, Lötschental

Wie werden die Werte alpiner Regionen vermittelt?



Sophie Boizard

Chefredaktorin Zeitschrift L'Alpe (Frankreich)



Giorgio Gobetti

Butega Valtellina (Italien)

Weitere Informationen

Das Forum richtet sich an Fachpersonen aus Landwirtschaft, Produzenten, Verarbeitung, Handel, Gastronomie, Tourismus, Behörden und Politik sowie an alle Interessierten an regionaler Lebensmittelkultur.

Das Forum findet am Freitag, 6. November 2026, im Theater Stans statt (Mürgstrasse 6, 6370 Stans, in unmittelbarer Nähe des CULINARIUM ALPINUM). Türöffnung ist um 9.30 Uhr, das Forum dauert von 10.00 bis 16.00 Uhr.

Verleihung der Auszeichnung «Cercle régional»

Direkt im Anschluss ans Forum wird die Auszeichnung «Cercle régional» verliehen durch das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) und des Staatssekretariats für Wirtschaft (SECO). Die Auszeichnung 2026 richtet den Fokus auf: «Regionale Wertschöpfung stärken: Kulinarischer Genuss und vielfältige Landschaften».

Die Teilnahme kostet CHF 120, inklusive alpine Pausenverpflegung, Stehlunch und Apéro. Die Anmeldung mit Ticketvorkauf ist obligatorisch, eine Tageskasse wird nicht angeboten. Für internationale Gäste steht eine KI-gestützte Simultanübersetzung zur Verfügung.

Weitere Informationen, Programm und Anmeldung

www.alp26.ch/forum

Kontakt Forum ALP26

Andres Lietha, Geschäftsführer Stiftung CULINARIUM ALPINUM, Organisation Forum

+41 41 619 17 00

stiftung@culinarium-alpinum.ch

Kontakt Cercle régional

Michèle Brunner

+41 32 552 49 90

michele.brunner@regiosuisse.ch

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 CULINARIUM ALPINUM (vormals Stiftung KEDA), welche sich für die Förderung und Entwicklung der alpinen Kulinarik sowie für die Stärkung nachhaltiger, regionaler Wertschöpfungsketten ein. Das Restaurant und das Hotel wird vom Gastgeber team Peter Durrer AG betrieben.