

# Hier wird altes Brot zu Pasta

Das Aarauer Töpferhaus hat mit einem Sternekoch Brot-Pasta entwickelt. Das Altbrot kommt vom Jaisli-Beck.

Katja Schlegel

In der Teigwaren-Produktion riecht es nicht etwa nach Griess und auch nicht nach Eiern. Sondern nach Brot. Yanick lugt oben in die Knetmaschine, prüft dann die Pasta auf Länge und Farbe. Es passt. Was da aus der Maschine purzelt, ist Pasta. Aber eben Pasta aus altem Brot, «Pasta di Pane». Das neueste Produkt aus der Lebensmittel-Werkstatt der Stiftung Töpferhaus in Suhr. Und das mit der längsten Vorgesichte.

Die Idee zu «Pasta di Pane» entstand im September 2020. «Ich habe einen Bericht über Martin Göschel gelesen, der Brotreste zu frischen Teigwaren verarbeitet, statt sie wegzuworfen», sagt Daniel Aeberhard, Geschäftsführer der Stiftung mit Sitz in Aarau. Göschel, mit 18 «Gault-Millau»-Punkten und einem Michelin-Stern der aktuell höchstdotierte Koch im Kanton Bern, arbeitet seit 2017 im 5-Sterne-Luxushotel «The Alpina Gstaad».

Aeberhard, der in seinen Produktionsstätten ebenfalls grossen Wert auf das Verhindern von Foodwaste legt, war sofort angetan von der Idee. Also fragte er Göschel kurzerhand an, was er davon halte, mit dem Töpferhaus Teigwaren aus Brot zu entwickeln. Nicht frische, sondern Trockenteigwaren, die deutlich länger haltbar und deshalb für den Verkauf besser geeignet sind. «Martin Göschel ist ein sehr offener und interessierter Mensch und hat sofort zugesagt, gemeinsam diese Idee weiterzubringen», sagt Aeberhard.

Doch was ist schon ein gutes Rezept ohne Hauptzutat: «Erst haben wir bei Coop angefragt, ob sie uns altes Brot liefern könnten», sagt Aeberhard, das wäre aber logistisch zu kompliziert geworden. Also klopfte er bei



Aus Yanicks Maschine purzeln Teigwaren aus altem Brot.

Bild: Mathias Förster

einem Unternehmen an, das dem Foodwaste bereits den Kampf angesagt hatte: der Bäckerei Jaisli in Buchs. Auch Marc Jaisli habe sofort zugesagt. «Eine tolle Kooperation», sagt Aeberhard. «Wir alle drei wollen dem Brot eine zweite Chance geben.» Die Erfahrung habe ihn gelehrt: Wenn die Werte stimmen, stehen die Zeichen für Erfolg gut.

## Die Knacknuss? Nicht etwa das Rezept

Bis sich der Erfolg einstellte, sollte es aber eine Weile dauern. Das Problem war nicht etwa das Rezept, nicht die Zusammensetzung. «Um das Rezept braucht man bei Teigwaren kein Geheimnis zu machen», sagt Aeberhard und lacht, «das Geheimnis ist der

Trocknungsprozess.» Bis die richtige Dauer und die richtige Hitze – je nach Luftfeuchtigkeit – gefunden waren, habe es einige Versuche gebraucht.

## Bereits mit Gold ausgezeichnet

Eine weitere Knacknuss: die Verpackung. Denn diese sollte natürlich – ganz im Sinne der Nachhaltigkeit – ohne Plastik auskommen. Neues Terrain für das Töpferhaus, das bis dato alle Teigwaren in Plastik einschweisst. «Wir haben vieles ausprobiert, von Graspapier bis hin zu Biofolie.» Geworden ist es schliesslich eine schlichte Papiertüte, von Hand bedruckt und mit einem Faden zusammengebunden. Im Oktober wurden die

«Pasta di Pane» offiziell lanciert, seither sind 1300 Pack produziert worden. Das Produkt kommt gut an, nicht nur der Idee, sondern auch dem Geschmack wegen. Etwas herber als herkömmliche Nudeln, schön bissfest; die Pasta besteht zu knapp der Hälfte aus Altbrot, das geschnitten, getrocknet, gemahlen und gesiebt wird, dazu kommen Hartweizengriess oder Urdinkelmehl, Wasser und Eier.

Übrigens: Kaum lanciert, wurden die «Pasta di Pane» auch bereits mit Gold ausgezeichnet: Das Töpferhaus gewann den «Socialstore-Award» in der Kategorie «Food, Genuss & Spezialitäten», eine Auszeichnung für Produkte aus Werkstätten sozialer Institutionen. «Das ist für uns

der zweite Gewinn, nebst dem guten Gefühl, etwas gegen Foodwaste beitragen zu können: der Gewinn dieser Kooperationen, das Entdecken neuer Welten», sagt Aeberhard. Dank dieser Zusammenarbeit entstehe so viel Wertvolles, so viel Synergie. «Als Institution für Menschen mit psychischen Problemen hilft es uns und vor allem unseren Klientinnen und Klienten sehr, in anderen Zusammenhängen wahrgenommen zu werden: Nicht als Einrichtung für leider noch immer stigmatisierte Menschen, sondern als Ort der Innovation.» Zu kaufen gibt es die «Pasta di Pane» aktuell beim Töpferhaus, in den Jaisli-Filialen, bei Aarau Info und im «Gmüesrad».

# «Second Fish» taucht wieder auf

Heute eröffnen Jana von Wyl und Kelly Reck ihren Secondhand-Shop ein zweites Mal, diesmal in den Räumen der Aargauischen Kantonalbank an der Aarauer Bahnhofstrasse. Die prominente Lage sei ein wichtiges Zeichen.

Katja Schlegel

Am Samstag öffnet an bester Lage ein Secondhand-Shop zum zweiten Mal seine Türen, diesmal an der Bahnhofstrasse, beim Hauptsitz der Aargauischen Kantonalbank: «Second Fish». Unter dem Titel «AKB Lab» fördert die Bank innovative Unternehmen, die sich in den AKB-Räumen für kurze Zeit der Öffentlichkeit präsentieren können.

Kelly Reck und Jana von Wyl, die Köpfe hinter dem Laden, hatten «Second Fish» im Frühling 2021 im coronabedingt geschlossenen «Boiler Club» eingerichtet, damals für zwei Monate. «Die Rückmeldungen waren extrem positiv», sagt Reck. «Das Bedürfnis nach solchen Angeboten in Aarau ist riesig.»

Als dann die AKB dank der Vermittlung durch Aarau Standortförderung mit der Idee auf sie zukam, mit «Second Fish» für ein paar Monate an die Bahn-

hofstrasse zu ziehen, hätten sie nicht lange gezögert. «Eine solche Gelegenheit muss man packen», sagt Reck. Ein Secondhand-Shop an solch prominenter

Lage sei ein wichtiges Zeichen: «Es hilft, Secondhand-Mode salonfähig zu machen. Und einem breiten Publikum aufzuzeigen, wie viel Kleider gekauft und schliesslich ungenutzt herumliegen», sagt von Wyl. Wie gross diese Mengen sind, erstaunt die beiden immer wieder. «Wenn man sich das vor Augen hält, ist es schon erschreckend.»

## Nicht nur Kleider, sondern auch Literatur

Verkauft werden im «Second Fish» nicht nur Kleider, sondern auch Schuhe, Taschen und Accessoires. Dazu verkaufen Reck und von Wyl feministische Literatur aus der Bücherbrocki sowie Einrichtungsgegenstände und Möbel aus der Kramer-Brocki und Secondhand-Platten vom Dezibelle. Weiter wurden

Abschminkpads aus Recyclingmaterial, genäht von Nina Blatter, ins Angebot aufgenommen und dank einer Kollaboration mit dem Start-up Aporz konnten Möbel aus recyceltem Plastik gebaut werden. Lauter Unternehmen, die sich der Nachhaltigkeit verschrieben haben, die Ausrangiertem ein zweites Leben bieten. Reck: «Wir hoffen, dass wir so dazu beitragen können, die Secondhand-Kultur in Aarau zu fördern.»

## Hinweis

«Second Fish» wird bis am 10. Juni im AKB Lab zu Gast sein, jeweils geöffnet von Dienstag bis Samstag. Ein Teil des Erlöses geht an die internationale Meerschutzzorganisation «Sea Shepherd». Kleiderspenden werden unter Vorbehalt entgegengenommen.



Jana von Wyl (links) und Kelly Reck eröffnen ihren Secondhand-Shop «Second Fish» nach 2021 nun zum zweiten Mal. Bild: Katja Schlegel

Giebelgezwitcher

**Star** Da ist den Organisatoren des Musikfestivals «Melody Aarau» ein Coup gelungen: Sie haben es geschafft, dass Schlagersängerin Francine Jordi am Pfingstsonntag (28. Mai) in der Reithalle ihr 25-Jähriges Bühnenjubiläum feiert. Sie spielt gemeinsam mit dem Klassikorchester Argovia Philharmonie die berühmtesten Hits ihrer Karriere, wie «Träne», «Für dich Sehnsucht» und viele mehr. Es ist Konzept des «Melody Aarau», ungewöhnliche Kombinationen auf die Bühne zu holen. Am Samstag, 27. Mai, tritt der Headliner Pegasus zusammen mit Klassik Nuevo, einem Orchester aus Aarau, auf. «Melody Aarau» wird von Personen aus Aarau und der Umgebung organisiert. Dazu gehören der musikalische Leiter Srdjan Vukasinovic, Fabian Koch, Jürg Willi, Thomas Käser und Daniel Troxler.



Francine Jordi am Pfingstsonntag (28. Mai) in der Reithalle ihr 25-Jähriges Bühnenjubiläum feiert.

**Fliegender Wechsel** Am Montagmittag geht im Blumenhaus Frei im Bahnhof Aarau das Licht aus. Im wahren Sinne des Wortes: Die Scheinwerfer werden abmontiert und gezügelt, als letzter Akt sozusagen. Denn bereits am Dienstagmorgen eröffnet Gisela Frei mit ihrem Team den neuen Laden an der Kasernenstrasse, im Ersatzneubau vom «Goldige Öpfel» beziehungsweise «Hotel Argovia». Die Vorfreude sei gewaltig, sagt Frei, sie freue sich über jede und jeden, der einfach mal auf einen Kaffee vorbeikommt, um ihr neues «Bijou» anzuschauen. Gross gefeiert wird die Neueröffnung zu Beginn nicht, dafür sei es noch zu kalt. «Wir planen aber ein grosses Frühlingfest am 17. und 18. März.» Das Lokal am Bahnhof wird sie per 13. Februar räumen.

**Sachplan genehmigt** Nachdem die öffentliche Auflage beim Regierungsrat ohne Einwendungen abgelaufen ist, gilt der Sachplan Hochhaus von Aarau Regio nun offiziell als genehmigt. Für zwölf Verbandsgemeinden der Region wird dort verbindlich festgelegt, wo Hochhäuser gebaut werden dürfen. Für Aufrühr sorgte die ursprüngliche Absicht, das Steinfeld zwischen Buchs und Suhr als Eignungsgebiet für über 30 Meter hohe Wohntürme zu definieren. Anwohnende und Gemeinde wehrten sich.

**Standortsuche** Das Quartier Scheibenschachen wünscht sich Fernwärme – und die Eniwa ist gewillt, diese zu liefern. Aber das sei nicht so einfach, erläuterte CEO Hans-Kaspar Scherrer am Rande der Grundsteinlegung für die neue Energiezentrale KSA: Weil die Eniwa selber in diesem Bereich kein Land besitzt, gestaltet sich die Standortsuche für eine Energiezentrale «Aare Nord» kompliziert. Noch sei man mitten in diesem Prozess.