

PASTA DI PANE

GEHT IN SERIE

Eine Zusammenarbeit mit der Stiftung Töpferhaus brachte Pasta di Pane auf den Weg. Die Stiftung Töpferhaus unterstützt psychisch beeinträchtigte Menschen mit verschiedenen Angeboten in ihrer beruflichen und sozialen Integration. Im Kanton Aargau, in der Nordwestschweiz, finden dank dem Töpferhaus 40 Menschen Beschäftigung an einem angepassten Arbeitsplatz. Sie werden unter professioneller Anleitung in Produktionsprozesse einbezogen, an deren Ende hochwertige und nachhaltige Produkte stehen. Neben Nudeln und Backwaren entstehen auch feine Pralinés und diverse Frischprodukte. Ganz besonders vielfältig ist die Kollektion an Glückwunsch- und anderen Karten. Aufmerksam geworden auf die Zero-Waste-Pasta, die Martin Göschel als Executive Chef in der Küche des The Alpina Gstaad kreierte, fand die Stiftung gemeinsam mit dem Hotel einen Weg, die Teigwaren als Trockenpasta nach Göschels Rezept zu produzieren. Mit Brot aus der nahegelegenen Bäckerei Jaisli und in eigens entworfener Verpackung wurde die Pasta di Pane Mitte Oktober offiziell lanciert. Da das Brot, das die Basis der Pasta ist, gesalzen ist, gibt die Stiftung Töpferhaus einen Rezeptvorschlag von Martin Göschel zu jeder verkauften Packung Teigwaren ab. Eingtütet in Papiersäcke und etikettiert mit einer Stempelmaske, ist jedes Päckchen Pasta di Pane ein handgemachtes Qualitätsprodukt.

PASTA DI PANE GOES INTO SERIAL PRODUCTION

The Töpferhaus Foundation has collaborated with The Alpina Gstaad to market delicious Pasta di Pane. Located in canton of Aargau, Northwestern Switzerland, the Töpferhaus Foundation supports mentally challenged people with professional and social integration. Around 40 people benefit from adapted workplace in their workshop at the two locations. Under professional guidance, they are involved in production processes that result in high-quality and sustainable products. In addition to pasta and baked goods, fine pralines are also produced as well as fresh products such as salads, mueslis and sandwiches. The collection of greeting cards is particularly wide-ranging. Impressed by the zero-waste dough created by Chef Martin Göschel of The Alpina Gstaad, the foundation collaborated with the hotel to produce pasta with leftover bread from the nearby Jaisli bakery. Officially launched in mid-October, the Pasta di Pane is sold and includes a recipe suggestion from Martin Göschel. Bagged in paper packaging and labelled with a stamped mask, each packet of Pasta di Pane is a handmade quality product.

www.shop.toepferhaus.ch

