

Die etwas andere Pasta

Im Töpferhaus Aarau erhält nicht verwendetes Brot eine zweite Chance – als Bestandteil von Teigwaren. Pasta di Pane heisst die Kreation. Sternekoch Martin Göschel, Executive Chef des The Alpina Gstaad, ist der Rezeptgeber für die ressourcenschonende Nudel.

TEXT ANKE ROGGENKAMP



Grosse Auszeichnung: Spitzenkoch Martin Göschel (l.) und Daniel Aeberhard (M.) vom Töpferhaus nahmen den Socialstore Award in der Kategorie Food von Felix Glanzmann (r.) von sozjobs.ch entgegen.

esteverwertung nannten unsere Grossmütter das Prinzip, Lebensmittel in neuer Form ein zweites Mal auf den Tisch zu bringen. Weggeworfen wurde nichts. «Heute hingegen landen grosse Mengen Brot, Gemüse und Obst im Müll statt auf dem Teller», erklärt Daniel Aeberhard, Geschäftsführer der Stiftung Töpferhaus. Aus Lebensmittelresten ein neues Produkt herzustellen – mit dieser Idee beschäftigte sich das Töpferhaus seit Längerem.

Den Kick zur Umsetzung gab ein Artikel in einer Zeitung. Sternekoch Martin Göschel, Executive Chef des The Alpina Gstaad, berichtete darin von seinem Umgang mit übriggebliebenen Produkten. Daniel Aeberhard knüpfte Kontakt zu Göschel und holte ihn und sein Pasta-Rezept nach Aarau. «Mich hat die Anfrage des Töpferhauses sehr gefreut. Wir haben gemeinsam einen Weg gefunden, Brot-Teigwaren als Trockenpasta zu produzieren», bestätigt Martin Göschel. Die Bäckerei Jaisli in Buchs kam als Lieferant mit ins Team: Sie liefert das einwandfreie Restbrot, eine Hauptzutat der Pasta di Pane. Geschäftsführer Marc Jaisli ist begeistert, dass Brotreste aus seiner Bäckerei auf diese Art und Weise nachhaltig verwertet werden und dadurch Food Waste vermieden werden kann.

Gemeinsame Mission

Warum diese Idee so gut zur Stiftung Töpferhaus passt, fasst Geschäftsführer Daniel Aeberhard so zusammen: «Bei uns spielt das Thema Nachhaltigkeit stets eine grosse Rolle – sozial, wirtschaftlich und ökologisch. Da war die Brücke schnell geschlagen zur nachhaltigeren Pasta.» Die Stiftung Töpferhaus fand mit Martin Göschel und Marc Jaisli gleichgesinnte Partner. «Gemeinsam ist es uns gelungen, Brotresten in Form von Pasta eine zweite Chance zu geben. Das passt zu unserem Verständnis von Kooperation und innovativer Weiterentwicklung», resümiert Daniel Aeberhard.

Gold-Award – ein Gewinn für alle

Ein Erfolg, der bereits einen Preis gewonnen hat: Beim Socialstore Award 2022 gab's Gold in der Kategorie Food. Den Preis sehen die Beteiligten als Ansporn für die weitere Arbeit. Daniel Aeberhard: «Wir sind sowieso alle Gewinner: die Umwelt, die Lebensmittel, unsere feine Pasta, die Kundinnen und Kunden und natürlich die Menschen vom Töpferhaus.»

⊢

Infos und Verkaufsstellen

Pasta di Pane besteht aus Schweizer Hartweizengriess oder Urdinkelmehl sowie geröstetem, fein gemahlenem Restbrot. Hergestellt und verpackt wird es im Töpferhaus. Ein Rezeptvorschlag von Martin Göschel liegt jeder Packung bei. Verkauf u.a. in den Verkaufsstellen des Töpferhauses und des Jaisli-Becks oder im Hofladen «Zum Gmüesrad».

Weitere Infos und Verkaufsstellen auf toepferhaus.ch

Frische Teigwaren aus Restbrot: Yanik Stampfli vom Töpferhaus verarbeitet das Mehl aus Restbrot der Bäckerei Jaisli zu einer nachhaltigen Delikatesse.

