



Yannik Stampfli (l.), Klient, und Daniel Aeberhard, Geschäftsführer des Töpferhaus, bereiten die Brot-scheiben zum Trocknen vor.



Das gemahlene Brot wird in die Teigmaschine geschüttet, ...



... damit daraus Pasta di Pane hergestellt werden kann.

REGION

SOLIDARITÉ

Pasta mit viel Liebe

Regionale Zutaten, soziales Engagement und eine Portion Handarbeit – seit 2013 werden im Töpferhaus Teigwaren hergestellt. 2017 folgte die Umstellung auf Bio-Knospe-Qualität. Seit 2022 bereichert die Zero-Waste-Pasta «Pasta di Pane» das Sortiment.

Text **Carole Husi** Fotos **Markus Hässig**

Tannenbäume aus Spinat, Herzli aus Tomaten oder Rigatoni mit Rüebligeschmack – in der Teigwaren-Manufaktur des Töpferhauses in Suhr AG entstehen über 20 verschiedene Pasta-Kreationen. Der Name Manufaktur ist dabei Programm: Die Teigwaren werden von Hand (lat. manus) in Bio-Qualität hergestellt (lat. facere). Mit viel Elan und Geschick führen dabei die Klient:innen des Töpferhauses die verschiedenen Arbeitsschritte durch.

Seit 1981 bietet das Töpferhaus an seinen Standorten im Aargau in Aarau, Lenzburg und Suhr Gestaltungsräume für Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen und begleitet diese in ihrer persönlichen Entwicklung. Daniel Aeberhard (56), Geschäftsführer des Töpferhauses, steht mit Yannik Stampfli (26), Klient, in der hauseigenen Manufaktur in Suhr. «Hier entstehen mit viel Liebe und Sorgfalt unsere Teigwaren-Kreationen, die in der Region beliebten Bachfische und

weitere Backwaren», erklärt Aeberhard und fügt an: «Dabei stehen neben den regionalen Zutaten die Menschen, die die Produkte herstellen, im Mittelpunkt.»

Die Zero-Waste-Pasta

Stampfli schnappt sich ein Brot und schneidet es mit der Schneidmaschine geschickt in Scheiben, bevor er sie zum Trocknen auf die vorbereiteten Bretter legt. «Die einzelnen Arbeitsschritte sind so einfach wie möglich gehalten, sodass sie von allen verstanden werden. So können wir selbstständig arbeiten», erläutert der 26-Jährige, der bereits seit dreieinhalb Jahren mit Leidenschaft Teigwaren im Töpferhaus produziert. «Sobald die Scheiben getrocknet sind, werden sie zu feinem Mehl gemahlen und zusammen mit anderen Zutaten zu unserer Pasta di Pane weiterverarbeitet», ergänzt Stampfli. Besonders gefällt ihm dabei, dass dem Restbrot neues Leben eingehaucht wird: «Es ist schön mitzuerleben, wie aus

wiederverwertbaren Nahrungsmitteln neue Produkte entstehen.»

Ein Beitrag in der Coopzeitung hat Aeberhard auf die nachhaltige Pasta aufmerksam gemacht: «Wir haben von der Zero-Waste-Variante des Sternekochs Martin Göschel gelesen und ihn anschliessend kontaktiert. Zusammen mit ihm und dem Jaisli-Beck aus Aarau haben wir einen Weg gefunden, unsere Pasta di Pane herzustellen und damit ein Stück Nachhaltigkeit auf die Teller unseren Kundinnen und Kunden zu zaubern», erklärt Aeberhard. Zur Pasta mit feinem Röstgeschmack passt am besten eine leichte Sauce – ein passendes Rezept von Martin Göschel liegt jeder Packung Pasta di Pane bei. ■



Die «Pasta Mia» Pasta di Pane Dinkel à 300 g vom Töpferhaus ist für Fr. 6.60 in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich.