



Walter Fatzer weiss dank seiner Erfahrung in der Teigwarenherstellung genau, wie die Radiatori aussehen müssen.

Teigwaren

BIO UND FARBENFROH

◆ **Aarau** Vor rund sieben Jahren begann die Stiftung Töpferhaus mit der Teigwarenproduktion. Nun wurde diese auf Bio-Knospe umgestellt. — NOËLLE KÖNIG

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg 1; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häfliger

SCHUPFART

Rock – Country – Schlager



Mit einem jungen Überflieger, einer Rampensau und dem dienstältesten deutschen Rap-Act startet am Freitag das Schupfart Festival. Bereits zum 35. Mal werden dieses Wochenende, 22. bis 24. September, wieder Tausende Rock-, Country- und Schlagerfans in die Fricktaler Gemeinde pilgern. Es gehört zum Erfolgskonzept des Festivals, dass es seine Tage nach Musiksparten gliedert. So wird am Freitag an der Pop-Rock-Night der Rapper Nemo den Abend eröffnen. Danach wird der als aussergewöhnlicher Bühnenkünstler bekannte Seven das Publikum begeistern. Als Hauptact stehen die deutschen Rapper «Die Fantastischen Vier» auf der Bühne – ein Garant für einen unvergesslichen Abend. Am Samstag werden gleich fünf Künstler alle Cowboys und -girls von den Hockern auf die Tanzfläche reissen. Unter anderem stehen die Bellamy Brothers und Stacie Collins aus den USA und die Country Sisters aus Tschechien auf der Bühne. Zum Abschluss am Sonntag können die Besucher mit Matthias Reim, Vanessa Mai und «The Rebel Tell Band» durch den Tag schaukeln. Für alle drei Tage sind noch Tickets erhältlich. Weitere Informationen finden Sie im Internet.

► www.schupfartfestival.ch

Sehen Sie sich das Randenpulver an, das eine ist etwas heller als das andere. Solche Schwankungen kommen bei Bio-Produkten vor, da man nicht mit künstlichen Zusätzen nachhilft», kommentiert Matthias Dietter (47), Bereichsleiter Arbeit im Töpferhaus Aarau, die beiden Beutel mit dem violetten Pulver, die er in der Hand hält. Vor Kurzem hat die Stiftung, die an der Bachstrasse in Aarau in einer alten Teigwarenfabrik zu Hause ist, ihre Teigwarenproduktion auf Bio-Knospe-Qualität umgestellt.

Neue Produkte – neue Rezeptur

Seit rund sieben Jahren stellt die soziale Institution, die Wohn- und Arbeitsmöglichkeiten für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung bietet, Teigwaren her – mit viel Geschmack und wunderbar farbig. «Dass das Töpferhaus seine Produktion auf Bio Knospe umstellt, passt sehr gut zu Coop und unseren Nachhaltigkeitsbemühungen», so Raoul Mutter (26), regionaler Gruppenleiter Food Coop Category Management. Mit dem Wechsel der Rohstoffe war es aber noch nicht gemacht, wie Dietter vom Töpferhaus erklärt: «Zutaten in Bio-Qualität schmecken anders, da sie keine künstlichen Zusatzstoffe enthalten. Deshalb mussten wir die verschiedenen Rezepturen anpassen.» So sei es zum Beispiel eine grosse Herausforderung gewesen, das Zitronen-Aroma der «Gletscherhüetli» wieder so hinzubekommen, dass es einem beim Essen nicht den Mund zusammenzog. Als Vorlage diente jeweils das ursprüngliche, konventionelle Rezept.

Mehr Geschmack dank Bio

Eine weitere Herausforderung war, alle Zutaten in der Qualität zu erhalten, die für das Bio-Knospe-Label erforderlich

sind. So sind zum Beispiel auch Steinpilze, die nicht gezüchtet werden können, sondern in der Natur gesammelt werden müssen, nicht automatisch ein Bio-Produkt. «Dafür muss auch das Sammelgebiet, die Verarbeitung und die Lagerung stimmen», erklärt Dietter. Man habe aber auch diese Hürde gemeistert und für den Geschmack sei es definitiv ein Gewinn gewesen: «Wir konnten durch die Umstellung auf Bio definitiv eine Qualitätssteigerung erreichen.» Nur schon der Bio-Hartweizengriess hat dazu beigetragen, dass der Geschmack intensiver geworden ist. «Die Teigwaren esse ich am liebsten nur mit etwas Butter oder Olivenöl, dann entfaltet sich der feine Geschmack am besten», so Dietter. ●

PASTA MIA BEI COOP

Seit vier Jahren sind die Teigwaren «pasta mia» vom Töpferhaus Aarau auch bei Coop in ausgewählten Verkaufsstellen der Region erhältlich. Bei Coop finden Sie die Sorten Bio-Gnocchi Sardi (300 g à Fr. 3.50), Bio-Gletscherhüetli Zitrone (300 g à Fr. 3.95), Bio-Radiatori Rüebli (300 g à Fr. 3.95) und Bio-Radiatori Randen (300 g à Fr. 3.95). Passend zur Saison gibt es diesen Herbst neu Bio-Radiatori Steinpilz (300 g à Fr. 4.95).



Fotos: Markus Hässig, zvg