

«KNOSPE- VERARBEITUNG BRINGT EINEN MEHRWERT»

Matthias Dietter leitet den Bereich Arbeit im Töpferhaus in Aarau. Dort werden auch Teigwaren in verschiedenen Geschmacksrichtungen hergestellt. Die Umstellung der Pasta auf die Knospe führte zu positiven Überraschungen. **Tanja Hoch, Bio Suisse**



Foto: Tanja Hoch

Herr Dietter, wie kamen Sie darauf, im Töpferhaus Lebensmittel herzustellen?

Im Jahr 2009 hatten wir zu wenige Aufträge. Aus der Not heraus fingen wir an, Backwaren herzustellen. Der Verkauf begann beim Lebensmittelladen um die Ecke, mit dem wir eine Zusammenarbeit eingingen. Die erste Lieferung bestand aus vier Rüeblitörtli. Die Lebensmittelprodukte fanden Anklang und nach und nach kamen weitere Produkte dazu.

So auch die Teigwaren.

Genau. Auch bei den Teigwaren haben wir mit wenigen Aufträgen angefangen. Für uns ist die lange Haltbarkeit der Teigwaren ein grosser Vorteil, denn so können wir mit weniger Produktionsdruck arbeiten. Und wir wollten uns mit unserem Produkt abheben, weil es viele Anbieter mit geschützten Arbeitsplätzen gibt. Also liessen wir uns mit der Knospe zertifizieren.

Was waren die Herausforderungen bei der Umstellung auf die Knospe?

Am schwierigsten waren die Verfügbarkeit der Rohstoffe und die Anpassung der Rezepte. Aufgrund der Verarbeitungs-Richtlinien von Bio Suisse mussten wir jedes einzelne Rezept prüfen, ob wir es weiter verwenden konnten oder ob wir es anpassen mussten. Viele Rezeptkomponenten wie gewisse

E-Nummern sind ausgeschlossen, weil sie bei der Knospe nicht zulässig sind. Jetzt greifen wir auf natürliche Knospe-Rohstoffe zurück.

Das hört sich aufwendig an.

Aber es war auch spannend und sehr lehrreich. Bei der Teigwarensorte Zitrone beispielsweise haben wir mithilfe verschiedener Knospe-Zitrusfruchtsäften am Säuregeschmack getüftelt. Eine geschmacklich gute Mischung muss gleichzeitig mit den Maschinen kompatibel sein, das heisst zum Beispiel nicht zu feucht oder zu trocken sein.

Was ist das Besondere an Ihren Knospe-Teigwaren?

Wir haben die Rezeptur der Knospe-Teigwaren immer im Vergleich mit den bisherigen konventionellen Teigwaren getestet und angepasst. Uns ist nicht nur ein Unterschied bei der Bio-Qualität aufgefallen, sondern auch eine Verbesserung des Geschmacks. Diesen intensiveren Geschmack bemerkt man sogar bei der Natur-Sorte, die nur aus Wasser und Hartweizengriess besteht. Das war auch für uns eine Überraschung! Schwankungen in der Farbe und im Geschmack, beispielsweise bei den Randen, wird es aufgrund unterschiedlicher Herkunft und verschiedener Anbaubedingungen immer geben. Das gehört dazu.



Das Töpferhaus wurde 1981 als therapeutische Wohngemeinschaft gegründet. Heute ist das Töpferhaus in die drei Bereiche Wohnen, Arbeit und Tagesstätte mit unterschiedlichen Angeboten für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung gegliedert. Das Töpferhaus bietet ihnen die Chance zu Neuorientierung, persönlicher Lebensgestaltung und sozialer sowie beruflicher Integration. Das Töpferhaus produziert seit 2017 Pasta in Knospe-Qualität. www.toepferhaus.ch, www.pasta-mia.ch