

Pasta-Workshop mit Martin Göschel im The Alpina Gstaad – Soulfood at its best



Gstaad, im Februar 2020. Pasta gehört zu den beliebtesten Gerichten weltweit. Im The Alpina Gstaad lüftet man das Geheimnis des Handwerks mit einem Workshop. Küchenchef Martin Göschel hat zudem im Rahmen von Nachhaltigkeit und Food Waste die innovative Zero Waste Pasta kreiert.

Pasta ist einfach und in kurzer Zeit zuzubereiten und mundet vorzüglich. Wen wunderts, gehört das Gericht zu den weltweit beliebtesten Speisen.

Selber Pasta machen ist keine Hexerei: es braucht dazu lediglich Mehl, Eier und Wasser. Und natürlich etwas Zeit und viel Liebe.

The Alpina Gstaad bietet neu einen Pasta-Workshop an. Küchenchef Martin Göschel und sein Team zeigen, wie man sein eigenes Gericht zaubern kann. Dabei kann man wunderbar vom prallgefüllten Terminkalender und den täglichen Verpflichtungen abschalten.

Der Workshop ist ein persönliches kulinarisches Highlight – das Wissen kann nach Hause in die eigene Küche mitgenommen werden.

Einerseits entdecken die Teilnehmer das Handwerk des Pasta-Machens, andererseits werden verschiedene, schmackhafte Saucen vorgestellt, die jedes Essen zu einem Genuss machen – Soulfood at its best.



Martin Göschel stellt zudem sein innovatives Konzept, die Zero Waste Pasta, vor. Die Kreation entstand aus dem Food Waste-Gedanken und im Rahmen des nachhaltigen Konsums des Luxus Hotels.

Der Workshop kann nur in Absprache gebucht werden (nicht im Februar). Gefolgt vom köstlichen Genuss der selber zubereiteten Speisen.

Interview mit Martin Göschel



Welche Beziehung haben Sie zu Pasta?

Ich esse sie gerne in verschiedenen Variationen. Daher haben wir uns entschlossen, die Pasta im Haus selber herzustellen und dafür zwei unterschiedliche, hochwertige Maschinen angeschafft. Die Getreide und Mehlsorten, die wir dafür nehmen, sind teilweise aus der Region oder aus Italien.

Wie kam es zu der Idee mit der Zero Waste Pasta?

Durch unser aufwendiges Frühstücksbuffet und die darin enthaltene Brotvielfalt hatten wir immer sehr viel Brot übrig. So kamen wir zur Zero Waste Pasta Idee. Das Rest-Brot wird über ein, zwei Nächte getrocknet und zu Mehl verarbeitet, das als Basis für einen feinen Nudelteig dient. So bekommen wir eine Pasta, die sich auch geschmacklich von einer herkömmlichen Pasta komplett unterscheidet. Zudem regen wir unsere Gäste damit an, über einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln nachzudenken. Man kann Zero Waste Pasta mit Recycling vergleichen.

Welche Produkte wählen Sie zudem?

Ich habe viel Erfahrung in der Auswahl erlesener Produkte. Schon viele Jahre beschäftige ich mich damit und bin auf der Suche nach den besten Zutaten für meine kulinarischen Kreationen. Mit der Zeit und der Erfahrung lernt man, worauf man achten muss. Ich arbeite eng mit regionalen Bauern zusammen. Ausserdem lerne ich über meine Kontakte andere faszinierende Handwerksmeister und Züchter kennen und kann mit Kollegen Ideen austauschen.

Möchten Sie diesen nachhaltigen Ansatz auf das gesamte Speiseangebot übertragen?

Da wir vor allem mit frischen Zutaten arbeiten, wird dies nicht für alle Gerichte möglich sein, aber wir werden im Laufe der Zeit verschiedene Elemente hinzufügen. Jedes Gericht erfordert eine gewisse Stimmigkeit und dies setzt echte Kreativität und Erfahrung voraus. Es ist ein schrittweiser Prozess, bei dem man neue Zubereitungsmethoden versucht, seiner Fantasie freien Lauf lässt und neue Rezepte ausprobiert, um ein besonderes Gericht zu schaffen. Das braucht Zeit.

Was sind Ihre nachhaltigen Ideen und Anregungen für die nächste Speisekarte?

Das ist ein laufendes Projekt, das über den ganzen Winter geht. Mein Team und ich arbeiten ständig an neuen Ideen und Kreationen. Kulinarische Inspirationen entstehen langsam mit der Zeit. Ich freue mich schon darauf, was wir als nächstes entwickeln.

Zero Waste Tagliatelle

Zutaten: 400g Hartweizenmehl (Typ 00), 600g getrocknetes Ruchbrot vom Vortag getrocknet, 3 Eier, 380g Wasser.

Das Ruchbrot mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einem feinen Mehl mixen. Hartweizenmehl und Ruchbrotmehl vermischen. In einer Teigknetmaschine auf Stufe 1 vermengen. Nach und nach das Wasser und Eier dazu geben. Ca. 5 Minuten kneten lassen, bis man einen ganz streuseligen Teig hat. Mit den Händen zu einer Teigmasse vermengen, in Frischhaltefolie mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen. Bei Stufe 1 (dick) mehrmals durchdrehen und die Teigplatte jeweils wieder zusammenklappen. Nach und nach enger stellen und zum Schluss den Teig bei Stufe 5 (dünn) durchdrehen. Danach die gewünschte Breite der Schneidwalze wählen und den Teig in die Nudeln schneiden. Die Pasta mit reichlich Mehl bedecken, damit sie nicht aneinanderklebt. Gleich im Wasserbad kochen oder bis zum Gebrauch auf einem Blech ruhen lassen.

Zutaten Sauce: 150ml Gemüsebrühe, 6 Kirschtomaten, 4 Blätter Salbei, Butter, 30g geriebener Alpkäse.

Die Brühe in einer Sauteuse kurz aufkochen und um die Hälfte reduzieren. Dann mit Salz und Muskat abschmecken. Die rohe Pasta in die Reduktion geben, erneut aufkochen lassen bis die Pasta knapp "al dente" ist. Nun die halbierten Kirschtomaten, den fein geschnittenen Salbei, die Butter und den Käse

dazugeben. Vorsichtig vermengen und für kurze Zeit anbraten lassen. Die nun fertige Pasta in einen Teller geben und mit etwas frisch geriebenem Alpkäse anrichten. Buon appetito!

Das Hotel The Alpina Gstaad

Das Hotel mit 56 Zimmern und Suiten befindet sich etwas oberhalb des charmanten Dorfzentrums von Gstaad auf einem 20'000 m² grossen Parkgrundstück. Das Spa-Angebot des Hotels garantiert Entspannung pur, unter anderem mit dem einzigen Six Senses Spa der Schweiz, welches über 12 Behandlungsräume, einer Himalaya-Salzgrotte, einem Hammam sowie Innen- und Aussenpool mit Jacuzzi verfügt. Die Handelszeitung kürte es auf dem Spa-Ranking 2020 auf den zweiten Platz.

Seit Eröffnung wurde das The Alpina Gstaad mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Prix Biennu von Schweiz Tourismus und American Express. Im Jahr 2020 erhielt es den Forbes Travel Guide Star Award sowie belegte im Spa Ranking der Handelszeitung den zweiten Platz. Seit 2020 gehört es zu den ersten Schweizer Hotels mit der Auszeichnung «OutNow». Laut Forbes Travel Guide 2019 gehören die Zimmer und Suiten von The Alpina Gstaad zu den schönsten der Welt. Das Wirtschaftsmagazin BILANZ listete es als «Bestes Ferienhotel 2017», die Zeitung NZZ am Sonntag platzierte das Boutiquehotel 2017 und 2018 an der Spitze ihres Hotelratings und GaultMillau kürte The Alpina Gstaad zum «Hotel des Jahres 2013». Das Haus wird zudem in den Bestenlisten von renommierten Publikationen wie Travel + Leisure (unter den 100 besten Hotels weltweit) und Condé Nast Hotel Worldwide geführt. Die Gäste des The Alpina Gstaad werden in den Restaurants Sommet (18 Punkte GaultMillau, ein Stern Michelin), Swiss Stübli und dem japanischen Megu (16 Punkte GaultMillau, ein Stern Michelin) kulinarisch verwöhnt.

The Alpina Gstaad ist Mitglied der «Preferred Hotels & Resorts»-Kollektion Legend, des exklusiven Reizenetzwerks Virtuoso und der Vereinigung der Swiss Deluxe Hotels. Von EarthCheck wird das «The Alpina Gstaad» jährlich für sein nachhaltiges Engagement zertifiziert.

www.thealpinagstaad.ch

MEDIENKONTAKT

Contcept Communication GmbH Hardturmstrasse 76 CH-8005 Zürich

Barbara Ryter Telefon +41 (0)43 501 33 00 E-Mail barbara.ryter@concept.ch

www.concept.ch