

## Nach Zero Waste Pasta präsentiert The Alpina Gstaad die Zero Waste Pizza



**Gstaad, im Januar 2021. Rund ein Jahr nach der Einführung der Zero Waste Pasta bietet The Alpina Gstaad neu eine Zero Waste Pizza an. Dabei verwerten Küchenchef Martin Göschel und sein Team sämtliche Teile der Zutaten. Ein Grossteil des Erlöses aus dieser lobenswerten Praxis wird vom The Alpina Gstaad an den Verein Smiling Gecko gespendet.**

Im Februar 2020 präsentierte The Alpina Gstaad die innovative Zero Waste Pasta. Die Kreation entstand aus dem Food Waste-Gedanken und im Rahmen des nachhaltigen Konsums des Luxus Hotels. Nun zu Beginn dieses Jahres erweitert Küchenchef Martin Göschel und sein Team des The Alpina Gstaad dieses Konzept um die Zero Waste Pizza. Wie bereits bei der Pasta produziert Göschel aus den Brotresten des reichhaltigen Frühstücksbuffets Mehl, das als Grundlage dient.

## **Simple Zutaten, anspruchsvolle Herstellung**

Die Idee für eine Zero Waste Pizza existiert schon etwas länger. "Mit meinem Team zusammen haben wir schon lange an einem Sauer- und Pizzateig-Rezept gearbeitet. Über diesen Prozess sind wir auf unser geriebenes Brotmehl gestossen, welches vom Sauerteigbrot kommt. So ist schlussendlich ein sehr guter und säuerlich schmeckender Pizzateig entstanden" sagt Küchenchef Martin Göschel. Obwohl man beim Anblick der Zutaten meinen könnte, dass es sich um einen einfachen Hefeteig handle, ist die Herstellung anspruchsvoll. Dabei ist es zentral die speziellen Mehle und Grundzutaten zu verwenden sowie die exakten Knet- und Ruhezeiten genau einzuhalten.

## **Genuss für den guten Zweck**

Mit einem Preis von 250 Franken ist die Zero Waste Pizza ein teurer Genuss. Jedoch einer zum guten Zweck, denn The Alpina Gstaad spendet rund 200 Franken pro Zero Waste Pizza an den Verein Smiling Gecko. Mit seinem Verein Smiling Gecko holt der Schweizer Fotokünstler Hannes Schmid Familien aus den Slums in Kambodscha und bietet ihnen neue Perspektiven. Der Verein betreibt ein ganzheitliches Clusterprojekt mit Landwirtschaft und Viehzucht, Ausbildungsstätten inklusive Universität und ein Hotel – das Farmhouse Gecko im kambodschanischen Phnom Penh. Dort können junge Talente unter anderem das Kochen lernen. „Nach einem ersten Treffen mit Hannes Schmid waren seine Leidenschaft und Hingabe zu der schwierigen humanitären Situation in Kambodscha spürbar. Das The Alpina Gstaad fühlt sich geehrt, zur herausragenden Mission von Smiling Gecko beitragen zu können“, sagt Tim Weiland, Direktor von The Alpina Gstaad.

## **Rezept Zero Waste Pizza**

Zutaten:

- 1,5 kg Mehl Type 65 / mindestens 12 % Proteingehalt
- 1,2 kg Geriebenes altes Brot
- 7 dl Buttermilch
- 1.5l kaltes Wasser
- 60 g Frischhefe
- 90 g Salz
- 5 cl Olivenöl
- 80g Brauner Zucker

1. Mehl, geriebenes altes Brot, Zucker und Hefe in eine Knetmaschine geben.
2. Wasser (Raumtemperatur), Buttermilch und schliesslich Salz hinzugeben.
3. Zutaten zu einem dicken Teig kneten.
4. Auf einen geölten Teller legen, mit Folie abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.
5. Auf die gewünschte Grösse ausrollen
6. Mit Trüffelcreme bestreichen
7. ca. 5 Minuten in einem auf 300 °C vorgeheizten Ofen backen.
8. Die Pizza mit Perigord-Trüffeln und Frühlingzwiebeln belegen. En Guete!

**Interview mit Küchenchef Martin Göschel, dem einzigen Executive Chef im Kanton Bern, der mit 18 GM Punkten ausgezeichnet ist (GaultMillau2021)**



**“Die Zero Waste Pizza schmeckt sehr gut - unbedingt probieren!”**

**Nach der Zero Waste Pasta haben Sie die Zero Waste Pizza kreiert. Wie kam es dazu?**

Mit meinem Team zusammen haben wir schon lange an einem Sauer- und Pizzateig-Rezept gearbeitet. Und über diesen Prozess sind wir auf unser geriebenes Brotmehl gestossen, welches vom Sauerteigbrot kommt. So ist schlussendlich ein sehr guter und säuerlich schmeckender Pizzateig entstanden

**Ist das Rezept einfach auszuführen?**

Bei den Zutaten könnte man meinen, dass es ein einfacher Hefeteig sei. Schnell anrühren, belegen und ab in den Ofen. Es gilt einerseits die Verwendung von speziellen Mehlen und Grundzutaten. Andererseits ist es zentral, die genauen Knet- und Ruhezeiten einzuhalten.

**Wie schmeckt die Zero Waste Pizza?**

Sie schmeckt sehr gut, unbedingt probieren!

**Wie lauten die Feedbacks der Gäste?**

Rundum positiv! Auch gerade in Verbindung mit dem „Guten Zweck“, da ein Grossteil des Pizzausatzes an Smiling Gecko gespendet wird.

**Wie kam die Idee mit der Zusammenarbeit mit Smiling Gecko?**

Ich kenne Hannes Schmid und das Smiling Gecko Hilfsprojekt in Kambodscha nun schon gut zwei Jahre. Sein ökologisch nachhaltiges Clusterprojekt, das alles unter einem Dach vereint, beeindruckt mich sehr.

### **Über Smiling Gecko Schweiz**

Smiling Gecko Switzerland (SGS) ist ein 2012 gegründeter, gemeinnütziger Verein nach Schweizer Recht, der mit Direkthilfe ideeller und finanzieller Art die notleidende Bevölkerung in Kambodscha mit nachhaltigen, ökologisch und ökonomisch sinnvollen Projekten unterstützt. Smiling Gecko hat sich als Non-Governmental Organisation verschiedene Entwicklungshilfeprojekte zum Ziel gesetzt. Dazu zählen: Karitative Projekte für Kinder, Familien und Dörfer durch Kampagnen und/oder mit finanziellen Mitteln zu unterstützen; als Mediator den Kontakt zwischen entsprechenden Projekten und potenziellen Spendern sicherzustellen, dass Spendengelder dem Willen der Spender entsprechend verwendet werden und diese im Gegenzug mit den entsprechenden Informationen zu versorgen. Gleichzeitig pflegt SGS ein Netzwerk mit renommierten

Schweizer Institutionen, die die Projekte finanziell, mit ihrem spezifischen Know-How und/oder durch die Übernahme von Planungs-, Gestaltungs-, Ausbildungs-, Koordinations- und Kontrollaufgaben in der Schweiz und in Kambodscha unterstützen.

[www.smilinggecko.ch](http://www.smilinggecko.ch)

[www.farmhouse-smilinggecko.com](http://www.farmhouse-smilinggecko.com)

## **Über Hotel The Alpina Gstaad**

Das Hotel mit 56 Zimmern und Suiten befindet sich etwas oberhalb des charmanten Dorfzentrums von Gstaad auf einem 20'000 m<sup>2</sup>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 Jaccuzzi verfügt. Die Handelszeitung kürte es auf dem Spa-Ranking 2020 auf den zweiten Platz.

The Alpina Gstaad wurde im Dezember 2012 eröffnet und seither mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Prix Bienvenu von Schweiz Tourismus und American Express. Seit kurzem 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 kulinarisch verwöhnt in den Restaurants Sommet (18 Punkte GaultMillau, ein Stern Michelin), Swiss Stübli und dem japanischen Megu (15 Punkte GaultMillau, ein Stern Michelin). Die Handelszeitung hat das Hotel im Spa-Ranking 2021 auf Platz 1 der besten Wellbeing Hotels gekürt.

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](http://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](mailto:barbara.ryter@concept.ch)

[www.concept.ch](http://www.concept.ch)