

Im Tessin wird Pasta aus dem 3D-Drucker serviert

Im Restaurant Locanda Barbarossa in Ascona kocht der Küchenchef Mattias Rook neuerdings mit italienischer Pasta, welche zuvor in einem 3D-Drucker zu speziellen Formen verarbeitet wurde.



Das Restaurant Locanda Barbarossa im 5-Stern-Superior-Hotel Castello del Sole in Ascona trumpft mit einer Neuheit auf: Der Küchenchef Mattias Rook serviert als einziges Restaurant in der Schweiz Pasta, welche aus einem 3D-Drucker stammt. Ab sofort ergänzen die dreidimensionalen Pastaformen die hauseigenen Zutaten.

In der innovativen Pastamanufaktur Blu Rhapsody in Parma entwickeln die Experten am Computer filigrane Figuren, wie zum Beispiel Flechtkörbchen. Die Transformation der virtuellen Modelle zur realen Delikatesse übernimmt der einzigartige, vom Hause Barilla entwickelte 3D-Pasta-Drucker. Der erste und bisher einzige 3D-Pasta-Drucker modelliert die hauchdünnen Teigfäden aus regionalem, italienischem Hartweizengriess zu individuell entworfenen Formen. Da es sich trotz Entstehung am Computer um ein sensibles Frischprodukt handelt, werden die feinen Meisterstücke von Blu Rhapsody vorsichtig schockgefroren und umgehend nach Ascona geliefert.

In der «Locanda Barbarossa» kreieren Mattias Roock und sein Team aus dieser italienischen Innovation Kunstwerke für Augen und Gaumen. So entsteht zum Beispiel das bunte Frühlingsgericht «Cesto di pasta e uovo Onsen» - ein geflochtener Teigwarenkorb gefüllt mit einem Onsen-Ei auf grünem Spargelschaum, Frühlingsgemüse und Spitzmorcheln. (htr/og)

Publiziert am Freitag, 18. Mai 2018