

# Die Spaghettata – ein unerwarteter Erfolg

Weshalb Teigwaren beim Swiss Economic Forum eine wichtige Rolle spielen



Nudeln machen ernährungswissenschaftlich belegbar glücklich.

Bild: Villeroy & Boch

**Auf der Griesalp im Berner Oberland war es: Auf 1408 Metern über Meer ersannen und konzipierten Stefan Linder und Peter Stähli bei einem Spaghetti-Essen das Swiss Economic Forum. Die Nudeln haben es auch heute noch in sich.**

## Swiss Economic Forum

Es ist kein Zufall, dass Stefan Linder und Peter Stähli die hervorragende Idee zum Swiss Economic Forum hatten, als sie gerade über einen Teller köstliche Nudeln gebeugt waren. Denn Nudeln machen ernährungswissenschaftlich belegbar glücklich. Und wer gut drauf ist, hat einfach die besseren – oder die glücklicheren – Ideen.

An dieser auf Teigwaren basierenden Inspiration wollten die beiden CEO des wichtigsten

Schweizer Wirtschaftsveranstaltungen auch andere einmal teilhaben lassen. So wurde im vergangenen Jahr die Idee eines informellen Nachessens lanciert – für interessierte Firmenchefs, die bereits am Mittwochabend für das Swiss Economic Forum in die Gegend von Interlaken anreisen.

Die Organisatoren erwarteten allenfalls 30 bis 40 Gäste. Doch innerhalb von knapp drei Tagen lagen über 100 Anmeldungen von Führungskräften verschiedenster Schweizer KMU vor. Damit hatten Linder und Stähli, die sonst auf fast alles immer gut vorbereitet sind, nicht gerechnet.

## Gute Laune, gute Ideen

Nach diesem unerwarteten Erfolg haben sich die Gründer bewusst nochmals an die Anfänge auf der Griesalp am Fusse der Blüemlisalp erinnert. Und so treffen sich von diesem Jahr an am Vorabend des Wirtschaftsveranstaltungen über 130 Firmenchefs zu einer Spaghettata, einem informellen Nudlessen.

Gute Gespräche und neue Geschäftsbeziehungen kommen selbstredend nicht zu kurz. Denn das ist ja das Schöne an so einem Spaghetti-Essen: Alle sind gut gelaunt und entspannt, der Umgangston ist zwanglos und die Ideen sprühen nur so – ein entspannter Abend mit inspirierenden Begegnungen.

## Selber ausprobieren

Probieren Sie das doch selbst mal aus: Machen Sie ihr eigenes kleines Forum, bei dem sie Menschen miteinander vernetzen und selbst neue Leute kennenlernen. Laden Sie einige wenige Bekannte ein und bitten Sie diese, je zwei Personen, die Sie und die anderen Gäste nicht kennen, mitzubringen. Dann kochen Sie die köstlichen «Spaghetti alla Griesalpi» und freuen sich auf einen spannenden Abend. Ganz mutige Gastgeber laden übrigens nicht nur zum Spaghetti-Essen ein, sondern auch zum gemeinsamen Spaghetti-Kochen.

## Das Rezept: SEF-Spaghetti alla Griesalpi

Martino Corno, der Koch des mächtigen Patriarchen von Aquileia, schreibt im Jahr 1000 das erste Rezept für die Zubereitung von Spaghetti nach sizilianischer Art. Stefan Linder und Peter Stähli, CEO des Swiss Economic Forum, haben das ursprüngliche Rezept seit 1999 laufend verfeinert und optimiert.

### Zutaten (Rezept für 2 Personen)

300 g Spaghetti (Barilla Nr. 3)  
4 Stk. frische Rispetomaten  
1 Stk. Zwiebel  
3 Zehen Knoblauch  
75 ml Michel-Tomatensaft  
1 Schuss Sherry, medium dry  
50 ml Rahm oder Halbrahm  
Olivenöl, Salz & Pfeffer  
Chilischoten, getrocknet  
50 g Mozzarella oder Pecorino  
frischer Basilikum

### Zubereitung

In einer grossen Pfanne Wasser kochen. Ganze Tomaten kurz ins kochende Wasser geben, herausnehmen, gelöste Tomatenhaut abziehen und fein zerschneiden. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen, in schmale Streifen schneiden und in Olivenöl glasig dünsten. Mit einem guten Schuss Sherry ablöschen und Tomaten mit Saft hinzufügen. Ca. 10 Minuten kochen lassen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Chilischoten würzen. Dann Michel-Tomatensaft hinzugeben und leicht einkochen lassen. Zum Schluss einen guten Schuss Rahm oder Halbrahm hinzufügen. Jetzt Spaghetti in einer grossen Pfanne mit viel Salz «al dente» kochen (ca. 5 Minuten). Sauce von der Herdplatte nehmen und frisch geschnittenen Basilikum sowie geschnittenen Mozzarella oder Pecorino-Käse hinzufügen. Sauce über die Spaghetti geben, mit einem Blatt Basilikum dekorieren und anrichten. Dieses Rezept schmeckt auch köstlich mit frischem Koriander oder Petersilie.



Impressum «Swiss Economic Forum 2012» ist eine Verlagsbeilage der Neuen Zürcher Zeitung NZZ. Herausgeber Stefan Linder, Peter Stähli, Swiss Economic Forum, C.F.L. Löhnerstrasse 24, 3645 Gwatt (Thun), www.swisseeconomic.ch Redaktion Stefan Linder (Leitung), Fabian Wassmer

Anzeigen Nicole Riesen Redaktionelle Mitarbeit Heiner Hug (Journal21), Stephan Wehowsky (Journal21), Claus Niedermann, Reto Wüthrich, Bendicht Luginbühl, Peter F. Hartmeier, Samuel Brandner Produktion Reto Wüthrich, PEPPER, Bern Gestaltung Sandro Elsig, Egger AG, Frutigen

ANZEIGE

## Innovation, together we do it

helbling

Wir verhelfen unseren Kunden zu einem Wettbewerbsvorteil, indem wir sie mit unseren Ingenieurdienstleistungen bei der effektiven und raschen Entwicklung innovativer Technologien und Produkte unterstützen.

- 285 Ingenieure und Physiker
- Technologie- und Produktentwicklung von der Ideenfindung bis zur Markteinführung
- Keine eigenen Produkte, Technologien und Patente
- Clevere Innovatoren, erfahrene Projektleiter und effiziente Umsetzer
- Leistungsfähige Ingenieurwerkzeuge und modernste Infrastruktur

### Helbling Technik

Hohlstrasse 614  
Postfach  
CH-8048 Zürich  
Telefon +41 44 438 17 01  
E-Mail htk@helbling.ch  
www.helbling.ch