

PETER GSCHWEND, NUDELMACHER

Pasta e fantasia

Unsere Kunden dürfen jederzeit bei der Herstellung der Nudeln, Tortelloni oder Ravioli zuschauen. An einem einzigen Morgen produzieren wir 120 Kilogramm frische Nudeln, die wir anschliessend für 48 Stunden auf Gittern in die Trocknungsschränke legen und dann von Hand sorgfältig in Säcke abfüllen. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt; derzeit führen wir rund dreissig verschiedene Nudelsorten und Pesto in mehr als einem Dutzend Variationen. Die verrücktesten Düfte erfüllen die Produktionsräume, wenn wir im Frühling frischen Bärlauch verarbeiten, den wir selber im Wald pflücken: Den intensiven Geruch riecht man jeweils noch an der Hauptstrasse vorne. Wir arbeiten hier zu viert oder fünft, und abwechselnd kocht jemand von uns für die ganze Mannschaft. Zum Mittagessen sitze ich mit meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Verkaufsraum am Bistrotisch zusammen, wir genehmigen uns vielleicht ein Gläschen Wein und lassen den Vormittag Revue passieren. Geselligkeit und gute Beziehungen sind mir wichtig, besonders auch zu unseren Kunden. Wenn Kundschaft kommt, nehmen wir uns Zeit für sie, selbst wenn die Produktion einen Moment lang stillsteht. Wir betreiben hier nicht einfach ein Geschäft, sondern auch Seelenpflege.

Unsere Nudelwerkstatt «La Martina» befindet sich gleich beim Bahnhof Kempten bei Wetzikon, in einer ehemaligen Fabrik für Webmaschinen-Zubehör. Später wurde hier Kinderspielzeug wie Dreiräder, Trottinette und Rollschuhe hergestellt, danach zogen verschiedene Handwerker ein, bis ich diese Räumlichkeiten übernahm. Auf die Idee mit der Pasta-Werkstatt kam ich, nachdem ich als gelernter Notar einige Jahre als Steward bei der Swissair gearbeitet hatte. Als meine Kinder zur Welt kamen, entschloss ich mich zur Selbständigkeit, denn ich wollte, dass meine Kinder sehen, was der Vater arbeitet. So sind sie uns als Dreikäsehochs zwischen den Beinen herum gesprungen und konnten später ihr Sackgeld aufbessern, indem sie beim Einpacken der Nudeln geholfen haben. Diese Werkstatt ist mein Leben. Ich empfinde es als grosses Privileg, so arbeiten zu können; mit den besten Rohstoffen, die fast ausschliesslich aus biologischer Produktion stammen. Das Besondere an unserer Pasta ist, dass wir den Teig nicht pressen, wie es in der Industrie üblich ist, sondern ihn walzen. Dadurch wird der Teig nicht erhitzt, und er verändert sich nicht im Geschmack. Wir verkaufen unsere Teigwaren an Wochenmärkten und hier im Laden und haben mittlerweile viele Stammkunden. Den weitesten Weg legt jeweils ein alter Mann zurück, der von Biel regelmässig zu uns fährt. Hier füllt er seinen Rucksack mit Pasta und steigt wieder in den Zug.

Die Maschinen, die wir für die Produktion benötigen, habe ich allesamt in Italien gekauft: Teigmischer, Nudelschneider, die Tortelloni- und die Ravioli-Maschine. Die Entwicklung dieser ausgeklügelten Geräte hat die Erfinder wohl einige schlaflose Nächte gekostet. Die Tortelloni-Maschine beispielsweise schneidet zuerst den Teig aus, spritzt dann eine exakt vorgegebene Menge Füllung ein und faltet die Teigtaschen schliesslich perfekt zusammen, damit sie beim Kochen nicht aufplatzen und in Form bleiben. Anderes ist bis heute Handarbeit geblieben. Für die Herstellung der Mezzalune etwa, halbmondförmige gefüllte Teigwaren, verwenden wir einfachste Hilfsmittel wie eine Kaffeetasse zum Andrücken des Teigrandes. Auch in anderen Bereichen verzichte ich gerne auf technischen Schnickschnack: Mein «Direktionsbüro» besteht aus einem einfachen Tisch mit Kugelschreiber und Bleistift, Schreibblock, Taschenrechner, Lieferscheinen und Bostitch. Hier erledige ich alle Büroarbeiten, von der Buchhaltung über die Korrespondenz bis zu den Lohnabrechnungen. Einen Computer besitze ich nicht. Es geht bestens auch ohne. 🖐️



FOTO: Gaëtan Baly
INTERVIEW: Rebekka Heefeli