

Pasta passt immer



Wenn es in Italien so etwas wie eine Nationalspeise gibt, dann ist dies unbestritten die Pasta. Keinem anderen Lebensmittel schenken die Italiener so viel Liebe und Aufmerksamkeit. Aber sowohl um ihre Herkunft als auch die richtige Zubereitung ranken sich nahezu ebenso viele Gerüchte, wie es Sorten gibt.

von Gerhard Weissenberger

Seit Urzeiten schon bringt man die Pasta und die Bewohner des Landes wo - laut Goethe - die Zitronen blühen, miteinander in Verbindung. Wie anderswo Brot, Bohnen und Reis ist die Pasta eines von jenen ursprünglichen Nahrungsmitteln, die offenbar bereits vor Beginn der Geschichtsschreibung zu den kulinarischen Traditionen östlicher wie auch westlicher Kulturen gehörten. Heute wird die Pasta von den Alpendörfern des Nordens bis zu den Fischerdörfern an der südlichsten Spitze der Mittelmeerküste Tag für Tag in endlosen Variationen serviert. Auf den Tischen der Bauern und Fischer Siziliens findet man sie ebenso oft wie auf den Speisekarten vornehmer Restaurants in Mailand oder Rom. Und unter den verschiedenen Gerichten, die als „primo piatto“ serviert werden, genießt sie eine herausragende Stellung.

Wer hats erfunden?

Die Geschichte der Nudel lässt sich zwar weit zurückverfolgen, ihr Ursprung wird aber wohl nie eindeutig geklärt sein und ist zudem noch von vielen Legenden umwoben. Italiener, Araber, Griechen und Chinesen schmücken sich gerne mit dem Attribut, die wahren „Erfinder“ zu sein.

Doch historische Aufzeichnungen bringen Licht ins Dunkel. So ist unumstritten, dass das älteste überlieferte Nudelrezept aus China stammt. Vor über 4000 Jahren wurde hier auf Pergament geschrieben, wie Hühnerfleisch zusammen mit Nudeln aus Weizenmehl, Eiern und Wasser zubereitet wird.

Dennoch mussten die Italiener mit der Verbreitung der Pasta nicht auf

Marco Polo warten, der einer Legende zufolge 1295 bei seiner Wiederkehr aus Asien das Rezept und einige lange, dünne Nudlexemplare nach Venedig mitbrachte. Dies beweisen einige Schriftstücke: Im Staatsarchiv von Genua befindet sich eine notarielle Liste über den Nachlass eines Soldaten aus dem Jahre 1279, in der „ein Körbchen mit Maccheroni“ vermerkt ist. Nachweislich haben auch Mediziner der Scuola Medica Salentina bei Tuberkulose schon um das Jahr 1000 eine leichte Hühnerbrühe mit Vermicelli (Fadennudeln) verordnet.

Offenbar diente die Pasta schon einige Jahrhunderte vor Beginn der christlichen Zeitrechnung den Menschen der italienischen Halbinsel als Grundnahrungsmittel. Auf den Reliefs eines etruskischen Grabes aus dem 4. Jahrhundert vor Christus in Cerveteri nördlich von Rom sind, neben anderen Küchenutensilien, mehrere Geräte dargestellt, die möglicherweise zur Herstellung von Pasta dienten, wie etwa eine rotelladentata, ein Teigradchen, ganz ähnlich dem, das man auch heute noch zum Schneiden von Pasta verwendet. Die römischen Schriftsteller Horaz und Cicero schwärmten von Lagoni, dünnen, aus Mehl und Wasser bereiteten Teigstreifen. Auch in einem der ersten Kochbücher, das der Römer Apicius 25 vor Christus verfasste, finden sich eine Handvoll Pastarezepte, so unter anderem für die Herstellung einer Lasagne in Brühe.

Für viele weitere Theorien gibt es jedoch keine Belege. So gehen Kenner der Pastageschichte an der Universität Bologna davon aus, dass mit Beginn des Getreideanbaus Nudeln relativ zeitgleich an unterschiedlichen Orten erfunden wurden und die „Ur-Nudel“ rein zufällig aus gemahlener, mit Wasser zu einem Teig vermengten Körnern entstanden ist.

Teigwaren könnten auch von den Arabern erfunden worden und mit ihnen 827 nach Sizilien gelangt sein, als

sie die Insel besetzten. Um die Pasta zu einem haltbaren Lebensmittel zu machen, bedurfte es allerdings noch einer wichtigen Erkenntnis: Wie trocknet man Nudelteig, ohne dass er verschimmelt? Die Urenkel Mohammeds fanden heraus, dass der Teig nur dann haltbar bleibt, wenn man die Nudel mit einem Loch versieht. Aus Hartweizengrieß, Salz und Wasser formte man einen Teigkloß, der lange durchgeknetet und in die gewünschte Form gebracht wurde. Die langen Nudeln - wie die Maccharoni oder Spaghetti - hing man über Stangen und trocknete sie in der Sonne, um sie haltbarer zu machen, denn die besonders reine und keimfreie Meeresluft der sizilianischen Küsten eignete sich zum Trocknen am besten. Demnach trat die „Pasta secca“ ihren glorreichen Siegeszug von Sizilien aus an. „Se non vero e ben trovato“, bemerkt der 87-jährige Sizilianer Pino Saia mit einem schelmischen Augenzwinkern, wischt sich mit einer weißen Stoffserviette einen Klecks Tomatensugo aus dem Mundwinkel und meint damit, dass wenn die Geschichte nicht stimmt, sie zumindest gut erfunden ist.

Die Pasta kommt nicht zur Ruhe

Ob Griechen, Araber, Chinesen oder sonst wer, Italien wäre nicht Italien, wenn nicht fast jede Region ihre eigene Theorie über den Ursprung der Pasta hätte. Das ist so ähnlich wie mit einem berühmten Schweizer Kräuterbonbon. „Wer hats erfunden?“

So behaupten die Ligerer, dass es die Genueser Kaufleute waren, die das Rezept von den Nomadenvölkern der Mongolei abgeschaut haben. Die Venezianer halten unumwunden daran fest, dass Marco Polo die Nudel aus China mitgebracht hätte und in Rom ist man heute noch der festen Überzeugung, dass schon die alten Kaiser Nudeln gegessen hätten. Wohingegen die Sizilianer mit der ihnen eigenen südlichen





Familienbetrieb als Marktführer: Innerhalb von 25 Jahren wuchs Surgital von 45 auf 60.000 Quadratmeter.



Industrielle Herstellung: 135 Tonnen verschiedenste Pasta werden täglich auf 21 Produktionsstraßen erzeugt.



Nachhaltige Firmenphilosophie: Zur Füllung werden Erzeugnisse heimischer Produzenten verwendet.

Sturheit darauf beharren, dass schon die antiken Griechen die Nudel auf die Insel gebracht hätten und somit sie die einzig wahre Ursprungswiege der heute über 300 Nudelvariationen sind, welche erwiesenermaßen zu den beliebtesten Gerichten der italienischen Speisekarte gehören.

Sicher scheint inzwischen zu sein, dass die Wiege der Nudel nicht in der Nudelnation Italien – was den Jahrespro-Kopf-Verbrauch betrifft - liegt. Dessen ungeachtet hat die Pasta ihren Siegeszug in die ganze Welt von der Halbinsel im Mittelmeer aus angetreten. Seit dem 16. Jahrhundert wird in der Umgebung von Neapel großflächig Hartweizen angebaut. Dort entwickelte sich auch die maschinelle Teigwarenherstellung. Dennoch blieben Pasta bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts den Feinschmeckern der besseren Gesellschaft vorbehalten. Erst später wurden sie zur Nationalnahrung erklärt. Nationalspeise der Kinder Dantes und Garibaldi. Das ganz große Geschäft begann zu Beginn des 19. Jahrhunderts mit der industriellen Produktion und heute scheint es kaum noch einen Winkel auf der



Welt zu geben, in dem nicht Spaghetti Bolognese, Glasnudeln oder Teigta-schen bekannt sind.

Die Leidenschaft der Italiener für ihre Pasta ist so groß, dass sie selbst in Politik und revolutionierenden Bewegungen eine Rolle gespielt hat. So sahen die Futuristen, die mit Vorliebe Traditionen jeglicher Art attackierten, in der nationalen Leidenschaft für die Pasta ein ideales Ziel für ihre Angriffe. 1932 veröffentlichte der Schriftsteller Filippo Tommaso Marinetti, einer der Begründer des Futurismus, sein Manifest „La Cucina Futurista“ (Die futuristische Küche), in dem er die Pasta als absurde „gastronomische Religion“ Italiens verspottete und ihre „Vernichtung“ verlangte. Was kann man als „echter Spaghetti- und Alfa-liebender Italiener“ von einem in Alexandria in Ägypten geborenen Faschisten schon erwarten? Gott sei Dank kümmerten die absurden Ansichten seine Landsleute wenig,

denn stattdessen verzehrten sie noch größere Mengen Pasta. Heute konsumiert der durchschnittliche Italiener pro Jahr etwa fünfunds-zwanzig Kilogramm Teigwaren.

Vom Teig zur Nudel

Um mit einem weit verbreiteten Denkfehler gleich vorweg aufzuräumen: Das Wort „pasta“ bedeutet Teig und nicht etwa Nudel, wie im landläufigen Sprachgebrauch verwendet, klärt Signora Romana Tamburini, Seniorchefin der Firma Surgital im malerischen Lavezzola Unwissende ausführlich auf.

Sieht man den Teig als das Formlose, Ungeformte an, so wird die Teigware zum Synonym für Formgebung. Das Wort „Teig“ hat seine Wurzeln in dem Indogermanischen „dheigh“, dem Begriff für Kneten und Formen. Der Teig ist also eine unspezifizierte Masse die auf Ihre Formgebung wartet – die Nudel! Das Wort Nudel wiederum geht auf das lateinische „nodus“ oder „nodellus“ zurück, was Knoten oder Knötchen bedeutet. Merkwürdigerweise hat sich dieses Lehnwort nur im Deutschen als Nudel, im Französischen als Nouilles und im Englischen als Noddle erhalten. Nicht aber im Italienischen.

In Italien hat sich die Pasta zum Kultobjekt, zum Mittelpunkt der Ernährung, ähnlich dem Reis in Ostasien entwickelt. Nicht einmal der bayrisch-böhmische Knödel weist eine ähnliche Erfolgsstory auf. Sogar die italienische Gesellschaftsordnung spiegelt sich auf dem Pastateller wider. So erfand der Leibkoch der



Erfolgskonzept: Die selbst entwickelten Produktionsstrassen erlauben eine handwerksähnliche Herstellung.



Exklusivität garantiert: Der Geschmack, die Farbe und die Form repräsentieren eine absolute Neuheit.



Klassiker: Surgitals Gnocchi di patate bestehen aus reinem Kartoffelbrei, Hartweizengrieß und Weizenmehl.

Renaissancepäpste Julius III., Paul IV. und Pius V. Bartolomeo Scappi ein weiteres Pastarezept, das aus gutem Grunde bis heute unverändert geblieben ist: die Tagliatelle. Aufgrund seiner berühmten Rezeptsammlung „La Opera“ und anderer Dokumente aus den nachfolgenden beiden Jahrhunderten, die durchwegs von Köchen der Herrscherhäuser und des Adels jener Zeit verfasst wurden, ist zu vermuten, dass die Pasta zu einem Nahrungsmittel der Reichen und Privilegierten geworden war. Auf deren Tafeln fand man sie in Form von pasticci - gewaltigen Aufläufen aus Makkaroni, Fleisch, Fisch, Gemüse, Gewürzen und süßen Zutaten, die mitunter in einer Teighülle gebacken wurden. Scappi nahm mehr als ein Dutzend dieser schweren Nudelaufäufe in seine Speisensliste für ein Renaissance-Essen auf, die unter anderem Ziegenfleisch, Bries, Hase, Wachtel, Kalbszunge, Forelle und Schildkröte enthalten.

Eierteigwaren und mit Teigfolien umhülltes Fleisch gab es für die Reichen. Wasserteigwaren ohne viel Zutaten, die so genannte „Pasta asciutta“ für die Armen.

Zur heute bekannten Vielfalt der Teigwarenformen führte erst die industrielle Herstellung und die reicht nicht sehr weit zurück. Im 19. Jahrhundert ent-

standen im Süden des Landes die ersten Pastafabriken. Der harte Durumweizen wurde in großen Handmühlen aus Granit zu Grieß vermahlen, und dann von Männern und Kindern barfüßig in riesigen Trögen im Rhythmus von Mandolinenklingen zu Teig geknetet. Die teigwarenbesessenen Neapolitaner entwickelten schon früh verschiedene Hilfsmittel, um die Produktion zu beschleunigen, doch die hübsch gerillten, gedrehten oder gebogenen Teigwaren purzelten erst aus den schnell arbeitenden Pressen, die Anfang des 20. Jahrhunderts entwickelt wurden. Die Pasta konnte sich in alle Regionen des gerade geeinten Italiens verbreiten und der Rest ist Geschichte.

Garganelli - handgemachte Besonderheit

Zehn Eier und ein Kilo Mehl: Daraus knetet Oma Adriana ihren Nudelteig. Anschließend traktiert sie ihn mit einem schmalen, etwa einen Meter langen Nudelholz. Die flache Platte, die sie nach und nach daraus formt, wird von der kleinen 10-jährigen Romana im Nebenraum in kleine Rechtecke geschnitten. Die werden Stück für Stück auf ein Brettchen, das an ein Miniatur-Waschbrett erinnert, gelegt und mit Hilfe einer dünnen Rolle zu Röhrchen

geformt. Durch den Druck auf die geriffelte Unterlage erhalten die Röhren feine Rillen. Sie heißen Garganelli, sind eine Spezialität der Emilia-Romagna und schmecken ganz vorzüglich.

Aus den Erzählungen der im Sternzeichen des Löwen geborenen Romana wird dem Zuhörer bewusst, dass Nudeln machen nach alter Sitte eine gesellige Veranstaltung war. „Während ein Rechteck nach dem anderen zum mehr oder weniger gelungenen Garganello wird, erzählte die Oma gerne von der Familie, den Traditionen und vom Leben in der Emilia-Romagna“, erinnert sich die „Leonessa della Pasta“ gerne an ihre Jugend zurück und erklärt mit glänzenden Augen, dass es für sie auch heute noch ein Vergnügen ist, diese hübsch anzusehenden Garganelli auf traditionelle Art und Weise selber zu machen. Ein Aufwand der sich allemal lohnt!

Garganelli stammen eigentlich ursprünglich aus der Romagna und werden in den kleinen Trattorias dieser Region auch heute noch traditionell von Hand gemacht. Dabei handelt es sich um gerillte Röhrennudeln - ähneln den bekannteren Penne - doch die Rillen verlaufen bei ihnen nicht in Längsrichtung, sondern quer. „Daher werden sie auch ‚Pasta al pettine‘ (gekämmte Pasta) genannt“, gibt Signora Tamburini



Erstklassige Sortenvielfalt: Gute Qualität der Produkte ist für Surgital ein kategorischer Imperativ.



Haltbarkeit: Die Pasta wird gleich nach der Erzeugung gefroren und muss so nicht pasteurisiert werden.



Sugosi: Nach fünf Minuten in der Pfanne sind die Pellets aufgetaut und die Soße kann serviert werden.

uneingeweihten Hobbyköchen das Geheimnis preis und weist somit auf das Gerät hin, mit dem sie geformt werden: einen so genannter Kamm.

Folgt man den Ausführungen von Signora Tamburini aufmerksam, erkennt man schnell, dass Garganelli auf traditionelle Weise herzustellen nicht kompliziert sein kann. „Um die richtige Form zu erzielen, braucht man nur zwei einfache Geräte: einen Kamm und einen kleinen Stock“, beschreibt die heutige Industrielle und Chefin von knapp 170 Mitarbeitern das traditionelle Werkzeug. Die geschnittenen kleinen Quadrate des Nudelteigs werden um einen kleinen Stock über die „Zähne“ des Kamms gerollt, sodass die charakteristische gerippte Hohlnudelform entsteht. „Für die authentischen Garganelli ist der Kamm unabdinglich, aber man kann fast ebenso gute Resultate erzielen, wenn man improvisiert und beispielsweise mit den Zinken einer Gabel Rillen in die Teigquadrate drückt und sie vorsichtig aufrollt“, gibt die Italienerin Tipps aus der jahrelangen Familientradition gerne weiter.

Aufwand und Mühe lohnen sich

Laut Überlieferung wird der Teig in der Romagna für frische Garganelli aus

Maismehl, Eiern, geriebenem Parmesan und einer Prise Muskatnuss hergestellt. Mit ihrer markanten Stimme, die den Zuhörer rasch an die italienische Schlagersängerin Gianna Nannini erinnert, schildert die dreifache Mutter, wie man seit Generationen Schritt für Schritt den richtigen Teig herstellt. „Das Mehl auf ein großes Holzbrett sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier, den Parmesan und je eine Prise Salz und Muskatnuss in die Mulde geben. Mit einer Gabel gut vermischen und das Mehl nach und nach einarbeiten.

Alles zu einem glatten, elastischen Teig verkneten, mit einem Tuch abdecken und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig zu einem circa zwei Millimeter dicken Rechteck ausrollen und das Rechteck in fünf Zentimeter breite Streifen schneiden. In einem nächsten Arbeitsschritt werden die einzelnen Teigstreifen in fünf Zentimeter lange Stücke geschnitten, sodass gleichmäßige Quadrate entstehen.

Diese Nudelquadrate werden diagonal auf den unverzichtbaren „Kamm“

gelegt, sodass sie wie eine Raute aussehen. Jedes so produzierte Quadrat wird von einer Ecke aus entlang der Bespannung um den Stock gerollt. Die Nudeln müssen an der Nahtstelle besonders fest auf den Kamm gedrückt werden, damit sie sich beim Kochen nicht öffnen. Zum Schluss sind die Garganelli vorsichtig vom Stock zu lösen und müssen an einem warmen Ort mindestens eine Stunde zum Trocknen ausgelegt werden.

Ein Aufwand, der jede Mühe lohnt.

Nudel – frisch, getrocknet oder tiefgefroren

Für die Zubereitung der schier unzähligen Pastagerichte kann „pasta fresca“ (frische Pasta) oder „pasta secca“ (getrocknete Pasta) verwendet werden, die es beide in einer endlosen Vielfalt von Formen gibt. Frische Pasta findet man häufiger in den nördlichen Regionen, insbesondere in der Emilia-

Romagna, in geringerem Umfang aber auch in den mittleren Regionen Toskana, Umbrien, Latium, Marken und Abruzen. Hier wird die Pasta





Füllung nach traditioneller Art: In der Füllung von Surgitals Pasta verbinden sich Mittel- und Süditalien.



Kulinarische Tradition: Der ursprüngliche Geschmack wird auch tiefgekühlt auf den Markt gebracht.



Fior die primi: 1997 führte Surgital eine eigene Fertiggerichtmarke für Bars und Büros ein.

traditionell aus zahlreichen Eiern und Mehl, aber ohne Wasser und Salz zubereitet. In Piemont, Ligurien und Venetien stellt man die Pasta aus Mehl, Wasser und einer begrenzten Anzahl von Eiern her. Im Süden wird frische Pasta immer noch ganz ohne Eier aus Hartweizengrieß und Wasser gemacht.

Bei frischer Pasta unterscheidet man zwei Hauptsorten: pasta liscia (glatte und flache Teigwaren) und pasta ripiena (gefüllte Teigwaren), für die der Teig zu Taschen unterschiedlicher Formen gefaltet und mit einer Vielzahl köstlicher Zutaten gefüllt wird. Legenden über Legenden berichten, wie diese klassischen Teigwaren entstanden sind. Eine zum Beispiel besagt, dass sie im Jahr 1503 anlässlich der Hochzeit von Alfonso d'Este und Lucrezia Borgia von dem bolognesischen Koch Cristoforo di Zeffirano erfunden wurden, den die blonden Locken der jungen Braut inspiriert hatten. Die meisten dieser Geschichten sind relativ jungen Datums und ein Produkt der Romantik des 19. Jahrhunderts. Die Realität ist so einfach wie nüchtern: Pasta lässt sich einfach zubereiten, kombinieren und essen.

135.000 Kilo Pasta pro Tag

So sieht man das auch im Laboratorio Tortellini. Was vor 25 Jahren als

traditionelle Nudelmanufaktur im beschaulichen Örtchen Levazzola in unmittelbarer Nähe von Ravenna begann, entwickelte sich im Laufe der Zeit zu Italiens ungekröntem Marktführer in der Produktion von frischer, aber tiefgefrorener Pasta. Romana Tamburini übernahm 1980 das 45 Quadratmeter große „Laboratorio Artigianale Tortellini“ ihrer Eltern. Und wie sie es von ihrer Mutter und Großmutter gelernt hatte setzte sie die Tradition der Produktion von frischen Garganelli, Tortellini und Ravioli fort.

Das Geschäft florierte, der Bedarf an frischer und traditionell hergestellter Pasta in den umliegenden Gastronomiebetrieben stieg ständig und 45 Quadratmeter waren für die acht Mitarbeiterinnen bald zu winzig und die kleine aber feine „Nudelwerkstatt“ in der Via Bastia Nummer 16 platzte innerhalb von vier Jahren aus allen Nähten. Nun lag es an Eduardo Bacchini, ihrem Ehemann, eine Lösung zu finden. Nach kniffliger Kleinarbeit und bemerkenswerter Tüftelei patentierte der gelernte Maschinenbau-techniker 1984 die erste Anlage zur rein maschinellen

Produktion von Garganelli, deren Herstellung bis zu diesem Zeitpunkt in den bewährten Händen von Romana Tamburini und ihrer Mutter lag.

„Wir sind über Generationen hinweg handwerkliche Nudelproduzenten gewesen. Und genau aus dieser kulinarischen Tradition heraus, war es unser großes Ziel – nämlich den ursprünglichen Geschmack unserer hausgemachten Pasta – auch tiefgekühlt auf den Markt zu bringen“, erklärt Eduardo Bacchini, der es sich heute noch nicht nehmen lässt, bei der täglichen Reinigung seiner 21 Produktionsstraßen persönlich anwesend zu sein. Der 65-Jährige erinnert sich an die Anfangszeiten zurück: „Was glauben Sie, was ich mir von den Köchen und den Wirten alles anhören musste, als ich damals unsere tiefgefrorenen Garganelli anbot. Die haben mich glattweg für verrückt erklärt und ich bin mehrmals fast wörtlich hinausgeworfen worden.“

„Und heute 25 Jahre später sind wir in Italien absoluter Marktführer und aus den Küchen der besten Häuser nicht mehr wegzudenken und selbst von den Starköchen der italienischen Kochvereinigung mehr als





Vorbildlicher Familienbetrieb: Vater Edoardo Bacchini (Technik und Rechnungswesen), Tochter Enrica (Forschung und Entwicklung), Sohn Massimiliano (Vertrieb), Tochter Elena (Marketing) und Mutter Romana Tamburini (Einkauf) (v.l.).

akzeptiert“, illustriert der groß gewachsene Eduardo, dem das graue Haar lässig auf die Schulter fällt, die Erfolgsstory von Surgital. Und die 45 Quadratmeter sind längst Historie. An derselben Adresse werden augenblicklich auf 60.000 Quadratmetern täglich 135 Tonnen tiefgekühlte Frischnudeln produziert.

Anspruchsvolle Convenience

„Leicht und natürlich in Optik und Zutaten – so sollen Lebensmittel heute sein. Farb- und Hilfsstoffe, Aromen und Geschmacksverstärker sind bei immer mehr Verbrauchern out, auch wenn die Lebensmittel gut aussehen und gut schmecken und die Saucen weder Klumpen noch sich in ihre Bestandteile trennen sollen. Essen zum Wohlfühlen ist angesagt“, erklärt Enrica Bacchini, die jüngste Tochter von Romana und Edoardo, die kürzlich ihr Studium zur Magistra der Lebensmittelkunde an der Universität Bologna abgeschlossen und im hauseigenen Labor, in dem täglich über 2500 Stichproben gemacht werden, gleich die Führung übernommen hat. „Dafür garantieren spezielle Anlagen und Gefriermethoden, die die Aufbewahrung der Teigwaren ohne Konservierungsstoffe über einen Zeitraum von 18 Monaten ermöglichen“, streicht Exportleiter Alberto

Bondanelli einen wesentlichen Vorteil für die professionelle Gastronomie. Ein weiterer Vorzug der Pasta von Surgital liegt eindeutig in der Anwendung der IQF (Individual Quick Frozen) Methode, bei der jedes einzelne Stück getrennt von den anderen, zum Vorteil des Endprodukts, tiefgekühlt wird. So kann aus den Aufbewahrungskartons immer exakt jene Menge entnommen werden, die im Moment notwendig ist. Convenience, Geschmack und Gewinn in Reinkultur.

„Gleichzeitig wird immer mehr Wert auf schnelle und einfache Zubereitung mit Gelinggarantie gelegt. Das betrifft nicht nur die Highconvenience wie Fertiggerichte und Snacks, bei denen diese ohnehin eingebauten Eigenschaften beispielsweise durch die Mikrowelle noch weiter ausgebaut werden, sondern auch das selber Kochen in Haushalt und Gastronomie, für das gerne und immer häufiger tiefkühlfrische Zutaten als Bausteine verwendet werden“, erklärt Romana Tamburini während der Verkostung in der hauseigenen Testküche, die ein Team von acht Profiköchen beschäftigt, die ständig neue Kreationen und Spezialitäten entwickeln. Wobei dem außenstehenden Betrachter eines klar scheint: Am Geschmack der „Leonessa“ führt kein Weg vorbei.

Ob die Köstlichkeiten, die sämtliche aus

ausgewählten Zutaten der Region hergestellt werden, auch außerhalb Italiens bei Handel und Verbraucher ankommen, wird sich zeigen. Dafür zeichnet Elena, die zweitälteste Tochter der Familie, verantwortlich, die den gesamten Bereich der Werbung verantwortet. „Auf jeden Fall ist es eine gute Zeit, mit neuen Ideen und modernen Konzepten auf den Markt zu kommen, denn angesichts der steigenden Rohwarenpreise ist „billig“ sicherlich kein alleiniger Erfolgsfaktor mehr. Der Verbraucher kann vielmehr durch Ideen, Mehrwert und Geschmack verführt werden und zahlt dann auch den Preis für diese Leistung“, begründet die Unternehmerin Priska Hell, die Surgital exklusiv in Österreich vertritt, warum es ihr gelungen ist, die „Leonessa della Pasta“ erstmals nach Innsbruck auf die fafga zu holen. „Ich verspreche Ihnen, dass ich Ihnen beibringe, wie man richtige Garganelli aus meiner Heimat herstellt“, kündigt Romana Tamburini an. Eine große Chance – nicht nur für Surgital. ■

Präsentation - fafga 2008

Am Dienstag, dem 16. September erklärt Signora Romana Tamburini am Stand 50 die traditionelle Herstellung von Garganelli.