

# Buon appetito!

**PASTA-MANUFAKTUR** In Bernburg entstehen die typischen italienischen Teigwaren in Handarbeit. Jedoch nicht Spaghetti oder Rigatoni, sondern vor allem gefüllte Varianten. Ravioli sind nur eine davon.

VON ANTONIE STÄDTER

**F**rüher hat er frische Pasta immer aus Italien mit nach Bernburg gebracht und eingefroren. Auf Vorrat. Giorgio Gabriele Locci ist es als gebürtiger Italiener gewohnt, gut zu essen. Mit der Industrie-Pasta, die hierzulande verbreitet ist, konnte er sich einfach nicht anfreunden. „Die Gnocchi zum Beispiel fühlen sich an wie Kaugummi“, sagt der 42-Jährige, der vor gut zehn Jahren aus Turin in die Saalestadt kam - als Geschäftsführer der Almeco GmbH, eines Aluminium-Veredlers. Und fügt fast schwärmerisch hinzu: „Unsere Gnocchi dagegen sind ein Gaumengenuss.“ Damit meint er Gnocchi aus Bernburg.

Denn Giorgio Gabriele Locci hat aus seinem Pasta-Dilemma eine Tugend gemacht und zusammen mit seiner Kollegin und Italien-Fan Effi Kritzler erst zwei alte Pasta-Maschinen, eine Knetmaschine und eine Ravioli-Matrize, aus einem Dorf im Piemont flott gemacht, dann zig Pasta-Rezepte ausprobiert und Freunde, Kollegen, Kunden kosten lassen und schließlich mit den Erkenntnissen „Frescola Pasta“ in Bernburg gegründet - eine kleine, gläserne Pasta-Manufaktur.

Dort werden seit Ende vorigen Jahres nicht nur Gnocchi, also die Klößchen aus Kartoffelmehl, frisch gefertigt, sondern auch andere Pasta-Klassiker sowie viele Eigenkreationen, vor allem in gefüllter Form. Von Ravioli mit Fleischfüllung bis hin zu Esagoni, sechseckigen Teigtaschen, mal mit Radicchio und Alpinschinken, mal mit Radicchio und Zimt gefüllt. Oder Pasta namens „Sole“, auch große Sonne genannt, mit einer Füllung aus Kartoffeln und Lauch. Sie eignet sich statt Klößen oder Kartoffeln sehr gut als Beilage für Fleischgerichte, so die beiden Geschäftsführer.

Wobei sie betonen, dass es ihnen mit der Manufaktur, die drei Angestellte zählt, nicht darum gehe, italienische Produkte herzustellen. Anders: „Wir verbinden die italienische Koch-Tradition mit regionalen Zutaten aus Sachsen-Anhalt“, sagt Giorgio Gabriele Locci. Das Mehl stammt von Saalemühle in Alsleben, die Eier von der Geflügelfarm Welbsleben, das Fleisch aus Köthen... Manche Dinge, italienische Spezialitäten, beziehe man natürlich aus dem Land im Süden:



Giorgio Gabriele Locci, gebürtiger Italiener, hat frische Pasta nach Bernburg gebracht: Aus Liebe zu Italiens Kochkultur entstand eine Pasta-Manufaktur.



Von Ravioli bis Esagoni, von Sole bis Triangoli: In der Bernburger Manufaktur entstehen Pasta mit ganz verschiedenen Formen und Füllungen.

Parmesan, Olivenöl oder die getrockneten Tomaten aus Apulien.

„Wir möchten Werte weitergeben wie gutes Essen zu schätzen, zu Hause zu kochen oder etwas zu genießen“, erzählt er. Und Effi Kritzler sagt: „Für die Pasta verwenden wir herkömmliche, unverfälschte Zutaten, ohne Farb- oder Konservierungsstoffe.“ Sie kommen auf die Slow-Food-Bewegung zu sprechen, die sich für bewusstes Genießen oder die Verwendung regionaler Produkte ausspricht. Und ihren Ursprung in Italien hat. Doch: Ist die Bernburger Pasta erst mal im Topf, passt „slow“ - langsam - nicht mehr so ganz: „Sie ist in einigen Minuten fertig.“

Bei der Herstellung in der Manufaktur darf's etwas länger dauern. An den Töpfen und Maschinen stehen zwei Italiener. Pasta-Meister Attilio Sabatino aus

Sizilien hatte dank seiner Familie schon als Fünfjähriger die Geheimnisse der Pasta-Produktion kennengelernt. Aus dem Norden Italiens indes stammt Giorgio Mello. „So kommen hier zwei Pasta-Traditionen zusammen“, erklärt Locci. Kunden der Pasta-Manufaktur sind Gastronomen, etwa Restaurants in Halle und Leipzig. Auch Privatleute bekommen in der Manufaktur frische Pasta, die vor Ort probiert werden kann. Er berichtet: „Unser Wunsch ist, in Halle oder Leipzig noch einen Laden zu eröffnen.“

Doch woher kommt eigentlich der Name der Manufaktur, „Frescola Pasta“? Für Italienisch-Laien klingt das vielleicht nach „frische Pasta“, es ist aber eine Wortschöpfung, ein Wortspiel, wie Giorgio Gabriele Locci richtigstellt: „fresco“ bedeutet frisch, „scuola“ ist die Schule und „scolapasta“ das Nudelsieb. Wobei Zweites auf eine Sache hindeutet, die hier regelmäßig stattfindet: Kochkurse. Die Pasta-Experten laden zu verschiedenen Themen ein, auch individuelle Kurse und Verkostungen werden organisiert. Mal ging es um „Die Welt des Risotto“, mal um „Das Geheimnis der Tomatensauce“. Und im November wird es einen kulinarischen Abstecher nach Frankreich geben, wenn ein Chefkoch aus Paris mit seinen Rezepten zu Gast ist. Natürlich mit im Menü enthalten: Ravioli.

Weitere Informationen unter: [www.frescolapasta.de](http://www.frescolapasta.de)



Die Pasta-Manufaktur beliefert Restaurants mit ihren Kreationen. Aber auch jeder andere kann frische Pasta hier bekommen. FOTOS: ANDREAS STEDTLER

## Pasta-Sauce „Amatriciana“

Benannt ist die Sauce nach dem italienischen Ort Amatrice, der im August traurige Bekanntheit durch ein Erdbeben erlangte. Ein Rezept aus der Bernburger Manufaktur für 4 bis 5 Personen:

**Eine Zwiebel** ganz klein hacken und in wenig **Olivenöl** anbraten. **100 g geräucherter Alpinschinken** in kleine Würfel schneiden, hinzufügen und 5 bis 7 Minuten anbraten. **350 g geschäl-**

**te Tomaten** in Würfelchen geschnitten hinzufügen, zum Kochen bringen und langsam mindestens 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Die Sauce wird dunkler, wenn sie fertig ist. Mit **Salz und Pfeffer** abschmecken und am Ende eventuell noch einen Esslöffel Öl zufügen. Etwas **(italienische) Petersilie** fein hacken und kurz vorm Servieren dazugeben - nicht mitkochen, da die Sauce sonst bitter wird.

## HERBSTFRÜCHTE

### Quitten sind sehr vielseitig

Im Herbst haben Quitten Saison. Roh sind die Früchte ungenießbar, gegart kann man sie aber vielseitig verwenden. Sie eignen sich gut für Sirup oder süße Aufstriche und verleihen herzhaften Gerichten eine fruchtige Note. Vorher ist allerdings etwas Arbeit nötig, erläutert die Verbraucherzentrale Bayern. Zuerst muss der bittere Flaum auf der Oberfläche abgerieben werden. Dann können die Quitten geschält, geviertelt, entkernt und weiterverarbeitet werden. Da Quitten sehr hart sind, lohnt es sich bei größeren Mengen, die Früchte für etwa eine halbe Stunde in einem Dampfdrucktopf vorzugaren. Sie werden dadurch weicher und können besser weiterverarbeitet werden. DPA

## GEMÜSE

### Wurzelpetersilie für den Eintopf

Viele kennen Petersilie nur als grünes Kraut. Wurzelpetersilie sieht dagegen aus wie eine weiße Möhre und kann im Ganzen gegessen werden. Klassischerweise gehört die Wurzel zum Suppengemüse, kann aber auch mit Kartoffeln zu einem Püree gekocht werden. Darauf weist der Provinzialverband Rheinischer Obst- und Gemüsebau hin. Geraspelt schmeckt die Petersilie auch roh im Salat. Vor dem Verzehr sollte sie gewaschen und geschält werden. Bei kühlen Temperaturen bleibt das Gemüse mehrere Tage in einem Folienbeutel frisch. Geputzt und geschnitten kann es auch gut eingefroren und bei Bedarf für Suppen und Eintöpfe aufgetaut werden. DPA

## ZUBEREITUNG

### Karamell nur kurz erhitzen

Selbstgemachtes Karamell ist eine Köstlichkeit, bedarf aber etwas Gefühl und Vorsicht bei der Zubereitung: Die süße Masse sollte nicht zu lange kochen. Sonst wird das Karamell beim Abkühlen so zäh, dass es verklumpt und sich nicht mehr weiterverarbeiten lässt. Wer sich unsicher ist, erhitzt den Zucker nur auf kleiner Flamme, gibt ihn auf eine Untertasse und stellt diese dann zum Abkühlen in den Kühlschrank. So erkennt man nach dem Erkalten die Konsistenz, heißt es in der Zeitschrift „Essen&Trinken“. Das perfekte Karamell ist dickflüssig, aber nicht zäh. Falls es zu dünn ist, kann man die Soße nachträglich noch einmal leicht kochen lassen. DPA

VON ANNETTE MEINKE-CARSTANJEN

Unverfälschte Naturprodukte aus dem Wald: Das sind Beeren, Pilze und Kräuter, aber auch Fleisch von Reh, Hase, Wildschwein. Es sind Nahrungsmittel, die weder aus landwirtschaftlichen Großbetrieben, noch aus Massentierhaltung stammen. „Ein Reh, das in Freiheit lebt, sucht sich die besten Kräuter aus, die es äsen kann und bewegt sich viel“, sagt Stefan Waldbauer aus Haag bei Passau, Jäger und Küchenmeister im „Gasthof Waldbauer“. Auch Bucheckern und Eicheln fressen Rehe gern - daher die nussige Geschmacksnote des Fleisches.

Qualitativ gutes Wildbret aus heimischen Revieren bekommt man beim Jäger, Förster, Metzger oder Wildhändler. „Es gibt aber auch Farmwild, das eingezüchtet, gehalten, gefüttert und geimpft wird“, so Waldbauer. Wildfleisch lässt sich küchenfertig kaufen. Der Hobby-

## Aus dem Wald in die Küche

Wie sich würzige Kräuter, duftende Beeren und Fleisch nutzen lassen

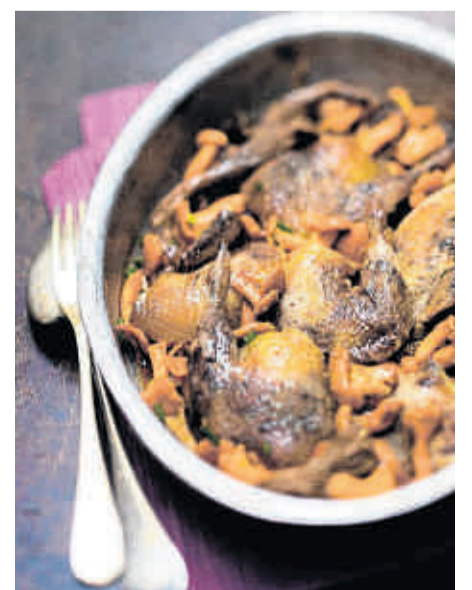
koch kann es sofort weiterverarbeiten. Grundsätzlich „verstärkt sich mit dem Alter des Tieres das Aroma des Fleisches“, schreibt Jean-Francois Mallet im Buch „Rezepte aus dem Wald“. Fleisch junger Tiere hat eine gesunde rote Farbe und stets einen zarteren Geschmack als das von älteren. Dunkel darf das Rot sein, aber keinesfalls ins Schwärzliche gehen. Dann ist es nicht mehr ganz frisch. Aus Fleisch älterer Tiere bereitet man am besten Schmorgerichte wie Hirschragout oder Hasenpfeffer zu. Und „hat eine wilde Sau doch mal einen zu strengen Geschmack - dazu sagt man auch Hautgout -, kann man das Fleisch

vor der Verarbeitung einlegen“, so Isabel Remuß, Küchenchefin im „Landgut Schönwalde“ im Havelland. Sie macht das etwa mit Buttermilch.

Wildfleisch lässt sich hervorragend mit roten Beeren kombinieren. „Klassisch gehören dazu Holunder, Heidelbeeren, Hagebutten und Brombeeren“, sagt Remuß. Früchte, die man theoretisch auch in Wald und Flur finden und ernten kann. Süßes passt sowieso sehr gut zu Wild. Mallet stellt in seinem Kochbuch zum Beispiel ein Rezept für geschmorten Hasen mit Schokosoße vor. „Ohne zu dominieren, verleiht das Kakaoaroma der Soße eine samtene Raffi-

nesse und schwächt dabei den Wildgeschmack dezent ab“, schreibt er.

Auch aus dem Wald und mit oder ohne Wild schmackhaft sind Pilze. Ob Pfifferlinge, Steinpilze oder Morcheln - geraten wird, nur vom Fachmann begutachtete Sorten zu verarbeiten. Während Pilze nur im Herbst Saison haben, wachsen Kräuter und Gräser teils das ganze Jahr. Remuß ermuntert zum Waldspaziergang, um „mal bewusst darauf zu achten, was sich nicht alles in der gehobenen Gastronomie wiederfindet“. Von Vogelmiere, Schafgarbe, Gänseblümchen oder Löwenzahn bis zu Giersch, Gundelrebe und Knoblauchsrauke.



Köstlich im Herbst: Wachtelfrikassee mit Pilzen und Maronen. FOTO: JEAN-FRANCOIS MALLET