Preisgekrönt: Die Pasta der Familie Bonetti hat bereits viele Auszeichnungen gewonnen.

Das Herzstück der Pasta Manufaktur Bonetti: Die Italienische Pastamaschine produziert bis zu 120 Kilo Pasta in einer Stunde.

Die Früchte des erfolgreichen Morgens: Zum Mittagessen kann sich das RedAction-Duo eine köstliche Po

Wir lassen tan

Im Zentrum dieser «RedAction» steht das italieni ist das lockere Leben, guter Espresso, das feine Es Bio Pasta Bonetti in Bad Ragaz besucht, um

Text und Bilder von Gianluca Volpe und Susan Rupp

In bisherigen «RedActions» war der kulinarische Teil eher ein angenehmer Nebenaspekt. Doch heute stellen wir diesen in den Mittelpunkt. Und wie lässt es sich wohl besser in die Kulinarik eintauchen, als mit einem Köpfler in eine der besten – wenn nicht die beste – Küchen der Welt: nämlich der italienischen. Und zu Spaghetti, Penne und Sugo gehört natürlich das italienische Lebensgefühl, denn in Italien wird Essen nicht nur zur Stillung des Hungers verzehrt, nein, Essen wird gelebt. Eine familiäre Zusammenkunft ohne Essen oder ein Gespräch um die Mittagszeit ohne auf das Thema Essen abzuschweifen – undenkbar. Und so entschliessen wir uns, den Weg eines typisch italienischen Gerichts vom Mehl bis in den Magen zu erforschen. Und weil Pastanamen und -zutaten in Italisnisch einfach besser klingen, wird das Ganze mit einem Crashkurs für Susan abgerundet. Als zusätzliche Nahrung für den Geist.

***

«Oggi viviamo l'italianità – heute tauchen wir ein ins italienische Lebensgefühl»

***

Der Beschluss, die Pasta Manufaktur der Familie Bonetti in Bad Ragaz auf dem Elesta-Areal zu besuchen liegt bei unserem kulinarischen Ziel auf der Hand. Allerdings gehen wir beide mit unterschiedlichen Erwartungen an die Sache ran. Für Susan ist die Welt, in die sie eintauchen wird, eine völlig neue. Aber sie ist neugierig und freut sich. Für mich als Italiener und Pastaliebhaber hingegen ist es ein lang ersehnter Traum und ich fühle mich wie das Kind mit dem goldenen Los aus «Charlie und die Schokoladenfabrik».

Wir werden im Fabrikladen durch Orlando Bonetti empfangen, der die Leitung der Bio Pasta Bonetti GmbH von seinen Eltern Carlo und Gabriela übernommen hat. Nach der gründlichen Säuberung und Desinfizierung der Hände werden wir schon in die für Lebensmittelbranche typischen weissen Mäntel gehüllt. Noch eine fesche Haarhaube dazu und wir sind bereit, um in die heiligen Hallen der Pastaproduktion einzutreten. Und dann ist es soweit. Vorbei an frisch angelieferten Mehlsäcken werden wir zu dem Bereich geführt, in dem der grösste Teil der Pastaproduktion stattfindet.

***

«Qui succede la magia – hier wird gezaubert»

***

Und hatten wir zu Beginn noch eine grosse Produktionhalle mit Dutzenden von Mitarbeitenden vor Augen, so wird uns schnell bewusst, dass es sich hier um ein Familienbetrieb handelt. Eine einzige grosse Maschine rattert vor sich hin. Von ihr weg führt ein Förderband, das von einem stetigen Fluss an frisch gepresster Pasta gefüttert wird. Das rhythmische Schütteln des Bandes lässt die aus der Bronzeform gepressten Caserecce tanzen. Sie werden dabei vorgetrocknet und bleiben besser in Form. Aus einer simplen Mischung aus Wasser, Mehl entsteht hier Grosses – nämlich Pasta in allen Farben und Formen. Für die Farben sind verschiedene Zusatzstoffe wie Safran, Kurkuma oder Randen, die hinzugefügt werden, verantwortlich. Befüllt und überwacht wird die Teigmaschine von Eudemio Campos, der bereits seit 24 Jahren für die Familie Bonetti Pasta herstellt.

Noch auf dem Förderband wird die Pasta kurz schockgetrocknet und von Campos auf Siebe verteilt. Diese kommen für 24 Stunden in einen Trockenraum und werden bei 42 Grad schonend getrocknet. Der nächste Produktionsschritt ist dann auch schon der letzte: Von Hand wird abgepackt. Die Pasta secca ist bereit für den Verkauf.

***

«Adesse faciamo pasta fresca alla nonna – jetzt machen wir Pasta wie bei Nonna»

***

Dann lernen wir Seniorchef Carlo Bonetti kennen. Woher meine Familie aus Italien stammt, will er wissen. «Noi siamo Polentoni – wir sind 'Polentafresser'», antworte ich, was umgangs-

Alles unter Kontrolle: Der langjährige Mitarbeiter Eudemio Campos überwacht das Tanzen der Caserecce und verteilt diese zum Trocknen auf mit Netzen bespannten Holzrahmen.

Familienunternehmen: Mutter Gabriela führt mit Ehemar

ortion selbst gemachte Spaghetti mit Pesto alla Genoves gönnen.

n die Pasta zen

sche Lebensgefühl. Damit untrennbar verbunden sen – an erster Stelle die Pasta. Wir haben deshalb dabei zu sein, wenn Pasta hergestellt wird.

sprachlich bedeutet, dass meine Familie aus dem Norden stammt. «Wir hingegen sind aus Kalabrien», sagt Carlo Bonetti. Weiter auseinander geht fast nicht in Italien. Und doch: der gleiche Nenner ist schnell gefunden, die Liebe zur Pasta und allem, was dazugehört.

Carlo Bonetti hat mit seiner Frau Gabriela zusammen vor bald 30 Jahren Bio Pasta Bonetti gegründet. Er erzählt, dass er damals im Reformhaus in Bad Ragaz selbstgemachte Pasta verkauft hat. Dann sei Globus gekommen, sei begeistert gewesen von der Pasta und habe gefragt, ob sie produzieren könnten. «Ja, haben wir gesagt, ohne überhaupt eine Maschine mit der erforderlichen Kapazität zu besitzen. Als erstes sind wir dann gleich nach Italien gefahren, um eine grössere Maschine zu kaufen», erinnert sich Carlo Bonetti. Dann sei man in Produktion gegangen und habe sich nach und nach vergrössert. Im Laufe der Jahre hat sich die maximale Produktionsmenge der Maschine um das rund 17-fache vervielfacht. Von sieben Kilo auf 120 Kilo pro Stunde

Es ist Zeit für «Action», wir dürfen selber tätig werden. Mit der «Gitarre» zaubern wir nach Anleitung viereckige Spaghetti und Tagliatelle. Auch Gnocchetti sardi rollen wir fleissig übers entsprechende Rollbrettchen. Und sogar Penne werden von Hand aufgerollt. Pasta fresca! Wir strahlen unter den Masken und Haarnetzen hervor, halten unser Werk stolz in die Kamera. Der Pastameister scheint zufrieden zu sein und sagt: «Die könnt ihr zu Hause kochen.» Überglücklich und vor Vorfreude bereits hungrig nehmen wir dieses Angebot dankend an. Ein gemeinsames Vertilgen der geleisteten Arbeit winkt als perfekter Abschluss für diesen faszinierenden Morgen.

***

«Ci serve un pezzo di parmigano reggiano – Wir brauchen ein Stück Parmesan»

***

Zu den frischen Spaghetti erhalten wir ein Glas Pesto Genovese. Speziell an diesem Pesto ist, dass der Parmigiano noch nicht darin enthalten ist. Dieser muss frisch dazugegeben werden, um einen besseren und autentischeren Geschmack zu erhalten. Also auf zum Käsekauf in der Milchzentrale Bad Ragaz. Dort treffen wir auf eine grosse Auswahl an Bonetti-Produkten – und der Kreis schliesst sich. Wir haben den Weg der Pasta vom Mehlsack bis ins Regal begleitet.

***

«Siamo affamati, cuciniamo! – Wir sind am verhungern, lass uns kochen.»

***

Ein wichtiger, wenn nicht der wichtigste, Schritt fehlt uns aber noch: Der Geschmackstest. Denn der Magen macht sich bemerkbar und verlangt nach einer herzhaften Portion Pasta. Die frische Pasta wird kurz in siedendem Wasser «al dente» gekocht, mit dem Pesto gemischt und schon geht es an die Garnierung. Wir machen natürlich noch ein Foto, dann setzen wir uns und drehen die Spaghetti auf die Gabeln. Es schmeckt unglaublich gut, wir sind begeistert. «Das issisch und denn bisch glücklich», sagt Susan zwischen zwei Bissen. «Du näherst dich dem italienischen Lebensgefühl», stelle ich zufrieden fest.

***

«E adesso per fare buona bucca un espresso italiana dalla Bialetti… »

***

Wir sind satt. Wir sind glücklich. Bei einem Espresso aus der Bialetti sinnieren wir im Sonnenschein über das italienische Lebensgefühl – die Italianità – über Pasta und Pizza, Kaffee und Wein, über Lucio Dalla und das Vespafahren, über Camilleri und seinen Montalbano. «Was fasziniert dich denn am italienischen Lebensgefühl besonders?», will Susan wissen. «Wie simpel es zu erreichen ist», antworte ich. «Es braucht nur etwas Mehl, Wasser, Basilikum, Öl und Parmesan, um Glückseligkeit und Zufriedenheit zu erreichen.»

* Unter «RedAction» werden in loser Folge persönliche Reportagen des «Sarganserländer»-Teams über Teilnahmen und Taten an Veranstaltungen oder Aktivitäten publiziert.

Pasta fresca: Die eben erst selbst hergestellte Pasta landet im siedenden Wasser.

Wichtiger Schritt: Der Parmesan wird frisch zum Pesto hinzugefügt.

nn Carlo und Sohn Orlando die Bio Pasta Bonetti GmbH.

Handarbeit: Firmengründer Carlo Bonetti zeigt, wie schon vor hunderten von Jahren im Süden Italiens Pasta gemacht wurde.

«Buon appetito»: Auf die Arbeit folgt bekanntlich das Vergnügen und dieses war gross und köstlich.