



# «Paste Ines»

## fürs Convivium Baselbiet

Ein Miniaturbetrieb produziert in Basel hervorragende Teigwaren-Spezialitäten

Text **JÜRGE EWALD** juergewald@swissonline.ch

Natürlich ist es für SLOW FOOD und fürs ADAGIO betrüblich, wenn **Albert Pfefferli** sagt, «Werbung brauche ich gar nicht zu machen – ich habe meine Kundschaft, sonst muss ich nur noch Zusatzpersonal einstellen, und dann rentiert mein Geschäft kaum noch!» – aber wahr ist es natürlich doch: «**Paste Ines**», der Mini-Betrieb an der **Hegenheimerstrasse 128 in Basel**, den A. Pfefferli vor über einem Jahrzehnt übernommen hatte, hat seine Stammkundschaft und einige wenige «Beizen» in der Stadt Basel, die wissen, wo die besten Tagliatelle, Cappelletti, Cannelloni, Ravioli und Lasagne zu kriegen sind!

Nachdem ich «Paste Ines» in meiner Interessenten-Adressliste entdeckt hatte, gelangte ich an Albert Pfefferli, besuchte seine «Minifabrik» – und ich war begeistert. «Ja», fragte ich, «wie könnte man denn so einen Abend mit Ihren Spezialitäten gestalten?» Kurz danach fiel der Name **Gundeldingerhof** – und alles war klar! **Dominik Lambelet**, der Geheimtipp an der Hochstrasse hinterm Bahnhof, war einer seiner Kunden. Und so wurde denn ein Menu ausgeheckt: Spinatravioli mit Grünspargel, Kalbsbackenravioli mit Trüffeln, Nudeln mit Dörrtomate, Frühlingszwiebeln, Rucicola und Peccorino, dann Gemüselasagne auf Gorgonzolasauce und Fleischlasagne auf Schalotten an Rotweinjus, und endlich ein süsses, gebackenes Ravioli mit Mangosauce und Honig-Ricotta.

Über 40 Interessierte kamen am 24. Februar an die Hegenheimerstrasse, gwundrig, wie Ravioli «einfach so» von Hand entstehen können, und nicht weniger als 68 Geniesser/innen fanden sich später im Gundeldingerhof ein – und dies alles, «obwohl» es ein Montag war. Wir mussten uns nachher fragen: Machen die meisten Leute so ungute Erfahrungen mit dem Sonntag, dass sie sich am Montag gleich in etwas kulinarisch sehr Gehobenes stürzen müssen? Oder ist am Montag sowieso einfach nichts los? Wie dem auch sei: Wir sind mit beiden Füßen in eine Marktlücke gehüpft, und der Abend schreit geradezu nach einer Wiederholung! Und wer in Basel oder seiner Umgebung zu Hause ist: eine Adresse, die man sich getrost hinter die Ohren schreiben kann!



Und: feststeht erneut, dass nichts hervorragender munden kann, als etwas in überschaubarem Massstab aus besten – und einfachsten! – Zutaten in Handarbeit Hergestelltes!

### Das individuelle Blumengeschäft für Ihren festlichen Tafelschmuck

Unser Fachteam nimmt sich gerne Zeit für Ihre Wünsche und berät Sie kompetent von:

Mo. – Fr. 08.00 – 18.30 Uhr  
Sa. 08.00 – 16.00 Uhr

**Gärtnerei und  
Blumengeschäft Elliker**

Riedhofstrasse 351  
8049 Zürich

Telefon: 01 341 53 14 Fax 01 341 23 33

