

Schlüsselübergabe an neue Generation: Paste Ines seit Anfang Jahr in neuen Händen

Lea Meister

Feinschmecker wissen: An der Hegenheimerstrasse gibt es hausgemachte Teigwaren-Spezialitäten. Seit dem 1. Januar hat Paste Ines neue Besitzer. Die Produktpalette und die Qualität sollen unverändert bleiben.

«Die handgemachten Ravioli etwa geniessen Kultstatus, am perfekt dünnen Teig hat Lambelet zwei Jahre getüfelt, bis er so perfekt war, wie er sich das vorstellt», schrieb Gault Millau einst über die handgemachten Spezialitäten, die lange Zeit von Dominic Lambelet hergestellt wurden.

Lambelets Weg führte ihn vom «Rollerhof» und dem «Ackermannshof» bis hin zu seinem eigenen kleinen Laden, wo er mit seiner Frau täglich frische Produkte herstellte und verkaufte. Er produzierte für Restaurants, von Dienstag bis Samstag konnte man die Spezialitäten aber auch als Privatperson kaufen.

Sieh dir diesen Beitrag auf Instagram an [Ein Beitrag geteilt von Paste Ines \(@paste_ines\)](#)

Übernahme per Anfang 2024

Anfang 2024 endete die Ära Lambelet. Per 1. Januar übernahmen Julian Nydegger und Moritz Salzmann Paste Ines. Und sie taten dies mit einem klaren Statement auf der Webseite: «Getreu dem Motto «alles bleibt, wie es ist», möchten wir das Geschäft in derselben Qualität und mit denselben Produkten weiterführen.»

Salzmann selbst ist langjähriger Kunde von Paste Ines und besuchte mit seiner Mutter schon als Kind Gianni Fenaroli, den Gründervater, wie er auf Anfrage von Baseljetzt erzählt. Vor etwa eineinhalb Jahren arbeitete er für «Simon's Oliven» in Basel, wo sein heutiger Geschäftspartner Julian Nydegger über mehrere Jahre als Geschäftsführer tätig war.

Sie überlegten nicht lange

Als Salzmann dann eines Tages bei Paste Ines vorbeiging, fragten ihn die Lambelets, ob er jemanden kenne, der am Geschäft interessiert sein könnte. «Ich musste nicht lange überlegen und dachte mir, dass Julian und ich das zusammen machen könnten», so Salzmann. «Zumal wir immer mal wieder über Selbstständigkeit sprachen und darüber, zusammen ein Unternehmen zu führen.»

Julian Nydegger und Moritz Salzmann haben schon länger davon gesprochen, etwas Gemeinsames aufzuziehen. Bild: zvg

Gesagt, getan, Paste Ines ist in neuen Händen. Deswegen das ganze Konzept über den Haufen werfen, möchten die beiden aber auf keinen Fall. Das Herzstück sollen ganz klar die von Hand hergestellten und gefüllten Teigwaren-Spezialitäten bleiben. Und diese sollen um neue, saisonale Kreationen ergänzt werden, beispielsweise mit Spargel- oder Bärlauchravioli.

Die Oliven, die beide verbinden

«Weiter möchten wir das vegane Angebot ausbauen, also mehr als nur eine Sorte Ravioli und auch Lasagne als vegane Variante anbieten», sagt Salzmann. Bei den abgepackten Produkten sei

ausserdem die Regionalität ein Thema. Honig, Most oder Wein wollen die beiden vermehrt aus der Umgebung oder zumindest aus der Schweiz beziehen.

Sieh dir diesen Beitrag auf Instagram an [Ein Beitrag geteilt von Paste Ines \(@paste_ines\)](#)

Neu wird sein, dass «Simon's Oliven», die am Rümelinsplatz verarbeitet werden und die beiden neuen Besitzer beruflich verbinden, auch ins Angebot aufgenommen werden. Nydegger und Salzmann verfolgen zudem den Ansatz der Ganzheitlichkeit. Bei Paste Ines sollen sich Kund:innen vom Apéro über Wein und Hauptspeisen bis hin zum Dessert mit allem eindecken können. «Wir achten darauf, dass die Komponenten zueinander passen», ergänzt Salzmann.

Den Kultstatus sollten die handgemachten Teigwaren-Spezialitäten also beibehalten – an der Hegenheimerstrasse bleibt fast alles beim Alten. Mit frischem Wind und ein paar neuen Ideen.