

# Kulinarischer Kleinkünstler

Niemand bekommt Teigwaren so hauchzart hin wie Albert Pfefferli von Paste Ines

Von Roland Harisberger

**Basel.** Selbstverständlich macht Mama die beste Pasta. Doch gleich dahinter kommt die von Paste Ines an der Hegenheimerstrasse, Albert Pfefferlis berühmte, hauchdünne und butterzarte Ravioli, Cappelletti oder Lasagne. Einst wars eine Bell-Filiale, heute Little Italy samt Helgen mit Toskana-Idyll – vielleicht ist es auch das Piemont. Dann ein wuchtiger Tisch aus 100-jähriger Hainbuche sowie Schiefertafeln mit den akkurat notierten Köstlichkeiten des Hauses. Und eben Albert Pfefferli, eine Art Fünf-Sterne-Botschafter der Cucina Italiana.

Dabei gehts im Grunde nur um einen Klumpen Teig aus Mehl, Eier, Wasser – kein grosses Geheimnis also. Und letztlich doch das einzige. Denn was Pfefferli mit viel Erfahrung und Herzblut aus dieser amorphen Masse entstehen lässt, ist schon ziemlich aufregend. Das hat einiges mit seiner Person zu tun. Ein Schwatz ist bei ihm gewissermassen im Service inbegriffen. «Ich merke, wenn die Leute Sorgen haben. Oder wenn sie ein neues Bett brauchen, aber nicht wissen, was für eines», sagt er. Neben Ravioli gibts dann noch eine Prise Lebens- und Stilberatung. Oder andersrum: «Wenn ich jemandem unsympathisch bin, kann ich meine Pasta gratis abgeben, er will sie nicht.»

Das wäre fatal, denn Pasta von Ines ist handwerkliche Kleinkunst. Aber nicht nur, denn Meister Pfefferli kann sich auf eine zuverlässige Veteranin verlassen. Seit 50 Jahren steht seine Blätterteigmaschine im Einsatz. Tausende von Kilometern Ravioli- oder Tagliatelleteig sind in all den Jahren dank den treuen Diensten der alten Dame der Marke Rondo, Modell 5/4 entstanden. Aus einem Batzen Teig von rund eineinhalb Kilo walzt das museumsreife Stück nach etwa 20 Durchläufen an die fünf Meter millimeterdünnen Pastateig.

## «Sitzungen machten mich krank»

Einzig der Hygrometer mag dem guten Stück die Arbeit versauen. «Wenn vom Elsass her ein Gewitter aufzieht, kann ich Feierabend machen», sagt Pfefferli. «Ab 60 Prozent Luftfeuchtigkeit ist Schluss, der Teig wird pampig und lässt sich nicht mehr verarbeiten.»

Den Anfang nahm Albert Pfefferlis Karriere als Kleinunternehmer 1999.

Als Marketingleiter eines Baselbieter Etikettendruckerei hatte er die tumben, ergebnislosen Sitzungsmarathons satt. «Das machte mich krank, ich bekam jedesmal Fieber.» Er suchte etwas Neues. Der Rest war Vorsehung. Pfefferli kaufte bei Pasta Ines ein und hatte «ein gewisses Bauchgefühl». Jedenfalls wagte er den Schuss ins Blaue und fragte Gianni Fenaroli, ehemals Kellner in der Taverne Alsacienne und in den Siebzigerjahren Gründer von Pasta Ines (Giannis Schwiegermutter), ob er denn einen Nachfolger suche. Fenaroli suchte tatsächlich, und zwar aus Altersgründen. Das wars dann.

Das Problem war nur, dass Pfefferli von der Pasta-Produktion nur wenig Ahnung hatte. Eigentlich gar keine. «Ein halbes Jahr lang hat mir Gianni tageweise seine Geheimnisse verraten», sagt er. Das ist ihm offensichtlich gut gelungen, denn Paste Ines – beim Besitzerwechsel wurde aus Pasta Paste – ist ein Fixstern am lokalen Teigwarenhimmel geblieben.

## In zwei Minuten gar

Rund 120 Portionen Ravioli à 24 Stück produziert Pfefferli zusammen mit einer Mitarbeiterin jeden Tag. Die Füllungen sind unterschiedlich, zum Beispiel Spinat, Ricotta, Kalbfleisch, Limone oder Steinpilz. Dazu kommen saisonale Spezialitäten wie Kürbis, Bärlauch oder etwa Spargeln. Ausserdem gibts diverse Lasagne, Cappelletti oder Tagliatelle. Alles reinstes Handwerk – und alles wandert in den Tiefkühler.

«Fastfood für Feinschmecker» nennt Albert Pfefferli das. Das tönt paradox, ist es aber nicht. Denn tiefgekühlt werden die Ravioli ins sprudelnde Salzwasser gegeben und sind ratzfatz in zwei Minuten gar. Der Meister empfiehlt, seine fragilen Wunderdinge in etwas Butter oder Öl zu schwenken. «Die Ravioli sollen nicht mit Sauce zugeschüttet werden.»

Viel Kundschaft kommt aus dem Quartier, «Ältere Leute, oder allein stehende Frauen, damit sie was im Tiefkühlfach haben, wenn der Schwiegersohn auf Besuch kommt.» Viel auch aus der Region.

Wie etwa Herr Dreyfuss aus Biel-Benken, der die tief gekühlten Ravioli-Portionen verschiedenster Art gleich im Dutzend einkauft, seine Reserven



Hauchzart. Ravioli – fast zu schade für den Kochtopf.



Dreamteam. Albert Pfefferli und seine alte Blätterteigmaschine sind das Herz von Paste Ines. Foto Daniel Desborough

an Lasagne ergänzt und sich noch den Restposten Tagliatelle sichert. «Die gehen dann aufs Haus», versichert ihm Pfefferli nach alter Marketingväter Sitte. Das koste ihn wenig, sagt er später, und Herr Dreyfuss sei zufrieden. Das ist auch Herr Dunant. «Danke, meinen Kindern gehts gut», sagt dieser. Der Nachwuchs futtert Pfefferlis Ravioli offensichtlich in ziemlich rauen Mengen weg.

## Wo bleiben die Italiener?

Obs denn noch Steinpilz-Ravioli gäbe, erkundigt sich in der Folge eine Dame aus dem Quartier. Sicher. «Und gibts zu Weihnachten etwas Spezielles?» Gibt es, nur ist noch nicht klar, was genau. «Ich mache einen Zettel und werfe ihn in Ihren Briefkasten.» sagt Pfefferli. Doch wo bleiben die Italiener? «Die kommen nicht zu mir. Viele machen ihre Pasta selber, manche glauben, ich sei zu teuer.»

Knapp die Hälfte seiner Produktion liefert Albert Pfefferli an Restaurants, etwa an die Harmonie, den Ackermannshof, ans Rhyschänzli, den Viertel-Kreis oder ans Kreuz in Metzerlen. Die Mitglieder des Golfclubs Zürich sind ebenfalls den Spezialitäten von der Hegenheimerstrasse erlegen und selbst im Tessin führen zwei gute Adressen die

Verführungen aus der Deutschschweiz. Falls er bei einem Restaurant aus irgendwelchen Gründen aus der Lieferantliste gestrichen wird, macht sich Pfefferli weder Sorgen, noch geht er auf Werbetour. «Die Anfragen kommen in der Regel von alleine.»

Ein Selbstläufer ist Paste Ines indes nicht. Da steckt viel Passion und noch mehr Arbeit drin. Ab 7.30 Uhr nudelt Pfefferli in seinem Pastatempel an der Tagesproduktion, um 18.30 liefert er aus. Jeden Handgriff hat er schon millionenfach ausgeführt, mit jedem Kunden hat er geplaudert. Ohne Ausnahme? Die kommen vor, es soll ja auch Raucher geben, die 102 werden. «Vieles kann man lernen, manches muss man spüren», sagt er. Die Kunden spüren etwa, dass in jedem der Ravioli auch ein Stück Pfefferli drinsteckt, dass beides zusammengehört wie ein Stück Parmigiano zu einer Sugo.

Paste Ines, Hegenheimerstrasse 128, Telefon 061 381 49 17; Öffnungszeiten Di bis Fr, 9–12 und 15–18.30 Uhr; Sa, 9–14 Uhr; So/Mo geschlossen.

Produkte von Paste Ines gibts auch bei: Luluderia, Wettsteinplatz 8, Basel; Chäs-Egge, Binningen; Mathis Fleisch & Feinkost, Therwil; Studinger, Milch- und Käsespezialitäten, Biel-Benken

[www.paste-ines.ch](http://www.paste-ines.ch)

## Hausgemacht

### Rezept Ricottaravioli mit Tomaten-Kapern-Sauce

**Zutaten:** 1 kl. Büchse gehackte Pellati, 1 EL gesalzene Kapern aus Pantelleria (erhältlich bei Coop Fine Food) in warmes Wasser einlegen; 4 Stängel breitblättriger Peterli, gehackt; 4–5 Blätter Basilikum, in Streifen geschnitten; 1 Knoblauchzehe, fein gehackt; Saft einer halben Zitrone, 1–2 EL Olivenöl; Salz und Pfeffer. Pro Person je 1 Paket Ricottaravioli à 24 Stück (als Vorspeise die Hälfte).

**Zubereitung:** Gehackte Tomaten abtropfen lassen. Kleine Pfanne ohne Öl erhitzen. Tomaten hineingeben und Flüssigkeit verdampfen lassen, Temperatur reduzieren. Kapern, Peterli, Basilikum und Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten. Olivenöl und Zitronensaft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ravioli tief gekühlt ins kochende Wasser geben. Nach 1,5 Minuten herausnehmen und kurz ins kalte Wasser tauchen. Ravioli in die Sauce geben, erhitzen und sofort auf heissem Teller servieren. Dazu passt Parmigiano.

## Der Wein fürs Weekend

### Ein filmreifer Tropfen

Von Chandra Kurt

Ich gehe fürs Leben gerne ins Kino. Wenn darin auch noch ein Wein vorkommt, ist der Genuss perfekt. Demnächst startet bei uns «Les Saveurs du Palais» – ein französischer Spielfilm über die Köchin Danièle Delpeuch, die während zweier Jahre persönliche Köchin von Präsident François Mitterrand im Elysée-Palast war. Mitterrand gehörte glücklicherweise noch zu den Staatsoberhäuptern, die gerne

das Beste aus Frankreich tranken – nicht so wie Nicolas Sarkozy, der nicht nur öffentlich bekannt gab, dass er keinen Wein trinkt, sondern auch, dass ihm Coca-Cola sehr mundet.

## Typischer Rhonewein

Wie dem auch sei – während einer Szene im Film besucht Mitterrand die Köchin spätabends in ihrer Küche und sie bereitet ihm ein delikates Sandwich mit Périgord-Trüffeln vor. Dazu wird ein 1969er Château

Rayas getrunken. Dieser önologische Schatz gehört zum Besten aus dem Châteauneuf-du-Pape und kostet – falls man ihn überhaupt noch findet – schnell eine vierstellige Summe. Die Winzerfamilie besitzt auch das Weingut Château de Fonsalette in Lagarde-Paréol (Côtes du Rhône). Der 2002er ist jetzt wunderbar trinkreif und ist wie für einen Rhonewein typisch voller Temperament, Würzigkeit und Länge. Und noch etwas: Bei Globus Delicatessa gibts das exklusive Périgord-Trüffelsandwich vom 20. bis 24. Dezember.



Der Château de Fonsalette 2002 für 44 Franken ist erhältlich bei Albert Reichmuth Weine. [www.reichmuth.ch](http://www.reichmuth.ch)

Chandra Kurt ist Autorin des Guides «Weinseller». [www.chandrakurt.com](http://www.chandrakurt.com)