

Pasta am Bach

Pasta Mia - Domenica Velas Nudelwerkstatt in der Freiburger Fischerau von Wolfgang Abel

DIE RAVIOLI MIT SPINAT-RICOTTA-FÜLLUNG sind nach wie vor der Renner im Sortiment von Domenico Vela, wobei sich seine Erklärung für den Longseller so einfach wie einleuchtend anhört: „Dazu passt eben jede Sauce“. Tagesfrische Pasta gibt es in der Fischerau aber auch stets mit Lachs oder mit einer Steinpilzfüllung, die nach alter Manier noch selbst angesetzt, fermentiert und püriert wird. Das ist auch beim italienischen Pastagewerbe nicht mehr die Regel, ähnlich wie der Gelati-, bedient sich auch der Nudelmacher zunehmend bequemer Instant-Lösungen, bei denen das Pulver nur noch schön glatt gerührt werden muss.

Je nach Jahreszeit kommen bei Pasta Mia jeden Donnerstag noch spezielle Saisonravioli dazu, derzeit etwa mit Radicchio di Treviso, später dann mit Rucola, am Samstag auch mal mit einer Gorgonzola-Nussfüllung, die ihren eigenen, recht fanatischen Fanclub gefunden hat. Das Biederwort Teigwaren bekommt in der kleinen Manufaktur Vela ohnehin eine weiterführende Bedeutung. Pasta ist ein Kosmos für sich - regionale Spezialitäten, lokale Rivalitäten, Sugodiskussionen, eine verwirrende Terminologie. „Es ist ein einziges Theater“, stöhnt Vela, der sich davon aber wenig beeindrucken lässt und die Dinge mit der Pragmatik eines im Breisgau heimischen Kalabresen angeht: Zunächst wird der Nudelteig für all seine Modelle aus Hartweizengrieß mittlerer Körnung bereitet. Wegen der vielen Allergiker spielt Frischeipasta im Sortiment kaum mehr eine Rolle; „pasta all'uovo“ wird nur noch auf Vorbestellung produziert. Der Teig kommt sodann zwischen die Walzen einer betagten Impastatrice-Sfogliatrice, die sieht so ähnlich aus wie eine alte Heidelberger Druckerpresse, nur das Gehäuse ist in Nudelbeige gehalten. Dort wird der Teig zu dünnen Platten ausgewalzt, die wiederum je nach verwendeter Messerwalze zu unterschiedlichen Formaten geschnitten werden. Individuelle Kleinauflagen sind bei Vela Maschinenpark kein Problem, schon ab einem Kilo Teig kann er mit der Produktion beginnen. Insofern wäre auch eine exklusiv gefertigte Hochzeits- oder Geburtstagsnudel kein Problem.

Lange „Pasta lunga“ gibt es bei Pasta Mia sowohl frisch als auch getrocknet, die Pasta ripiena liegt tagesfrisch gefüllt als Ravioli et al. in der Kühltheke. Bevor man sich jedoch im sprachlichen Dickicht zwischen Tagliatelle, Fettuccine und Spaghetti al la Gitarra verliert, sei einfach ein Besuch in der Fischerau empfohlen. Domenico Vela führt seinen Laden im Stil einer mediterranen Gesamterscheinung. Pasta ist die Basis, hinzu kommen Schinken, Bresaola, Salami und Käse aus der Theke, etwas Feinkost, vor allem aber viel



Domenico Vela mit hausgemachter Pasta lunga

Leidenschaft. Die reicht von der Saucen- bis zur kleinen Ferienberatung. Weil die Eltern daheim Landwirtschaft haben, Olivenhaine am Ionischen Meer und eine eigene Ölmühle, stehen derzeit zwei Fässer mit frisch gepresstem Olivenöl im Lager. Das schmeckt noch so grasgrün und saftig, als sei es gerade von der Presse getropft (18 Euro je Liter).

Im Vergleich zur sterilen Atmosphäre beim Discounter ist Vela's Laden eine vitale Nische. Deren Existenz ist im Übrigen auch einem Vermieter geschuldet, der nicht von mediterraner Lebensart schwadroniert, sondern mit einer human angesetzten Pacht dazu beiträgt, dass es in der Innenstadt noch ein paar Plätze gibt, an denen Lebensmittel zu bekommen sind. Frische Pasta, Butter und Salbei, Olivenöl und Brot. So einfach und so schwer.

La Pasta Mia, Fischerau 18, Tel: 0761-2854950, geöffnet Di bis Fr von 9.30 bis 13.30 und 15.30 bis 18.30, Sa von 9.30 bis 14.30.