

.....

PRESSEMITTEILUNG

.....



DIE L'OSTERIA

Pastamanufaktur

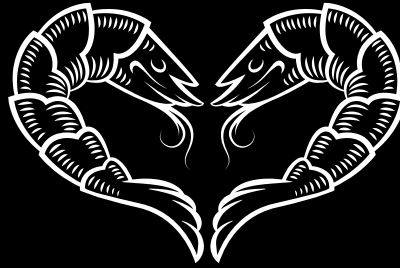
.....

Frische Pasta schmeckt nicht nur in Italien einfach herrlich – sondern auch bei L'Osteria. Neben der garantierten Frische ist ein weiterer Vorteil an der eigenen Produktion, dass man genau weiß, was in der Pasta drin ist. Deshalb gehört seit 2013 auch eine eigene Pastamanufaktur, die Pastificio No. 12, mit Sitz in Nürnberg zum Unternehmen.

Alles fing klein an: Mit nur 5 Pastamaschinen und dem Ziel, als erstes die perfekten Maccheroni al torchio bzw. Gnocchi herzustellen, begann für L'Osteria der Einstieg in die nicht ganz unkomplizierte Kunst der Pastaherstellung. Allein das richtige Rezept für den Nudelteig auszutüfteln, brauchte seine Zeit – erst nach einigen Versuchen war das Ergebnis zu 100% zufriedenstellend.

Man bedenke: Bereits eine sehr kleine Menge Wasser mehr oder weniger im Teig macht den Unterschied zwischen Top oder Flop aus. Auch Temperatur und Luftfeuchtigkeit des Raums müssen bei der Produktion genau stimmen, damit die Pasta nach dem Kochen al dente ist und ihre Form behält.

.....



Bei gefüllten Nudeln, wie der Tortellone, kommt noch die Herausforderung der exakt richtigen Konsistenz der Füllung hinzu. Ist sie zu dickflüssig, verstopft die Maschine – fügt man zu viel Wasser bei, funktioniert es auch nicht, denn die Füllung landet überall, nur nicht in der Tortellone. Doch L'Osteria ist so davon begeistert, erstklassige Pasta auch mit saisonalen Füllungen kombinieren zu können, dass die richtige Rezeptur bisher noch immer erfolgreich ausgetüftelt wurde. Grundsätzlich gilt: Langweilig wird es in der Pastificio No. 12 nie, denn sind Nudelteig und Füllung gemeistert, bleibt noch die Herausforderung, die original italienischen Pastamaschinen korrekt einzustellen und die Arbeitsabläufe zu optimieren, um möglichst effizient mit den verwendeten Rohstoffen arbeiten zu können.

Warum das bei der Pastaproduktion ein großes Thema ist? Der Teig bzw. die Füllung trocknet trotz der richtigen Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Raum schnell aus und ist dann nicht mehr so elastisch, wie es für die Verarbeitung notwendig ist. Die maschinelle Produktion muss also zügig vonstatten gehen. Ein „Zusammenknüllen“ und nochmal versuchen, wie man das vom Plätzchenteig Zuhause kennt, gibt es bei der Pastaherstellung nicht. Was beim ersten Versuch misslingt, wird auch später keine Karriere als Pasta mehr machen.



.....

Inzwischen hat L'Osteria den Dreh jedoch nicht nur bei der Strozzapreti raus und die Pastamanufaktur für 1,2 Mio. Euro ausgebaut. Mit insgesamt neun Maschinen im Gesamtwert von über 300.000 Euro und einer vergrößerten reinen Produktionsfläche von 250 Quadratmetern ist L'Osteria aktuell in der Lage 15 verschiedene Pastasorten zu produzieren. Weitere sind bereits in Planung. Auf den Tag gerechnet – und wenn die Maschinen ohne Probleme laufen – heißt das, es können etwa zwei



PASTA
PERFETTAMENTE.
zu dir.



ORIGINALE
gegründet
1999

.....

Tonnen frische Pasta hergestellt werden. Damit diese frisch bleibt, wird jede einzelne Nudel, so bald sie aus der Maschine kommt, sofort schockgefrostet und die Pasta anschließend sorgfältig in Kartons verpackt. Auf die Pasteurisierung kann Dank der speziell zu diesem Zweck installierten Lüftungsanlage verzichtet werden, denn Keime haben gegen deren Filter keine Chance. Die Kartons mit den frischen, gefrorenen Nudeln werden dann, ohne die Kühlkette zu unterbrechen, an bald 70 L'Osterien in Deutschland, Österreich und der Schweiz geliefert.

.....

.....

Wie es mit der Pasta im Restaurant weitergeht? In der L'Osteria kann der Gast den Köchen bei der Zubereitung über die Schulter schauen. In der offenen Küche, der Cucina, kommt die Pasta portionsweise ins heiße Wasser, trifft im Anschluss auf Sauce und Zutaten nach Wahl und landet, so bald sie al dente ist, dampfend auf dem Teller. Heiß serviert, begeistert die frische „Pasta d'amore“ Stammgäste der L'Osteria immer wieder aufs Neue und gewinnt zudem laufend neue Fans.

