

Radio-Interview zur Teigwarenmanufaktur

Falls sich die Audiodatei nicht abspielen lässt, können Sie in den folgenden Abschnitten die Interview-Zusammenfassung lesen:

Seit knapp 2 Jahren ist das Restaurant Metropol in Baden geschlossen. Früher war es bekannt für Spezielle Anlässe. Das beste Beispiel dazu: Zu Filmen, die im Sommer in den Gartenrestaurants gezeigt wurden, hat das Restaurant Metropol die passenden Menüs angeboten. Seit kurzer Zeit ist das ehemalige Restaurant Metropol wieder belebt und auch jetzt läuft wieder etwas Spezielles. Dort ist eine kleine Teigwarenfabrik zuhause, geführt durch die arwo Stiftung Wettingen, welche Wohn- und Arbeitsplätze für Menschen mit einer Behinderung anbietet.

Timo Richner konnte in der Fabrik einen Rundgang machen und berichtet darüber:

Als erstes trifft er auf den Gruppenleiter der Manufaktur, Heiner Ammann. Er zeigt ihm das Herzstück seines Betriebes gleich selber, welches neben dem Büffet steht, wo früher das Bier gezapft wurde. Die Teigwarenmaschine knetet gerade einen Zitronennudelteig, aus der sie danach Casarecce, eine Art Spirale, formt. Heiner Ammann produziert erst seit 3 Monaten Teigwaren und obwohl er zwar viele Jahre als Küchenchef gearbeitet hat und etwas von Lebensmitteln versteht, muss er trotzdem noch etwas tüfteln, bis er mit den Teigwaren zufrieden ist. Er ist laufend am Lernen, weiss etliche Dinge noch nicht und muss daher alles selber erfahren, manchmal auch mit Misserfolgen.

Danach geht's weiter ins Säali des ehemaligen Restaurant Metropols. Dort füllt Felix Pente die fertigen Teigwaren in Säckli ab und erklärt, was er als Leiter Gastronomie und Hauswirtschaft im Abpackraum zu suchen hat. Er würde noch so lange vor Ort bleiben und mithelfen, bis er ganz sicher sei, dass wirklich alles einwandfrei funktioniere. Er legt grössten Wert auf eine super Qualität und kann daher gleich eingreifen, falls Probleme auftreten. Zum Mithelfen hat Felix Pente die notwendige Erfahrung im Umgang mit Lebensmittel, da er den Gastro-Hintergrund mitbringt und alles selber von der Picke auf gelernt hat. Er erlernte die beiden Berufe Service und Küche, absolvierte danach die Hotelfachschule und führte eigene Betriebe. Er arbeitet seit 30 Jahren in diesem Metier.

Weiter geht's in die Küche der kleinen Fabrik zu Manuel Steiner. Er presst gerade Zitronen aus und reibt deren Schalen ab. Er erzählt, welche Arbeiten in der Manufaktur sonst noch anfallen. Das Abpacken von Dörrobst und Teigwaren, abfüllen von Sirup, Essig und Oel sowie sämtliche Produkte etikettieren und vernieten. Zudem müssen die Teigwaren regelmässig probiert werden, um deren Qualität zu kontrollieren. Aber auch nach 3 Monaten sind Manuel Steiner die Teigwaren noch nicht verleidet, er liebt sie wie am ersten Tag.

Alle fertigen Produkte können im arwola, der Verkaufsladen in Wettingen, gekauft werden. Sämtliche Erzeugnisse können auch bequem im Online-Shop unter www.arwo.ch bestellt werden. Der Webshop ist barrierefrei, so dass auch Menschen mit einer Behinderung zurechtkommen.