

# Pasta mit Herz

Randen, Zitronen und Rüebl: Bei Pasta Mia sind nicht nur die Zutaten aussergewöhnlich – sondern auch die Mitarbeiter der Aargauer Manufaktur.

Text: Lisa Merz  
Fotos: Vanessa Püntener

Vorsichtig füllt Carmen Kaiser die Gnocchetti in die Zellophansäckchen, verschweisst sie an der Maschine und klebt die Etiketten an. Die 31-Jährige kennt sich aus in der Pastamanufaktur, jeder Handgriff sitzt. Seit fünf Jahren arbeitet sie im Töpferhaus in Aarau, welches Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung angepasste Arbeitsplätze bietet.

Neben der Produktion der Pasta-Mia-Teigwaren wird im Töpferhaus auch gebacken, gestaltet und professionell verpackt – im Lager türmen sich gerade Paletten von Cementit-Tuben. Zudem bietet der Ort Wohn- und Tagesstättenplätze an. «Durch die Vielfalt ist hier immer etwas los», sagt Geschäftsleiter Daniel Aeberhard.

Im Jahr 2013 wurden bei Coop unter der Eigenmarke «Miini Region» die ersten Pasta-Mia-Sorten verkauft: Radiatori Randen, Gletscherhüetli Zitrone und Gnocchetti sardi Natur. «Damals stellten wir auf Grossproduktion um», sagt Daniel Aeberhard. Seither stehen die Pastamaschinen im Untergeschoss und laufen jeden Tag,



Im Töpferhaus Aarau arbeitet man Hand in Hand: Carmen Kaiser, Gruppenleiter Marcel Meyer und Geschäftsführer Daniel Aeberhard (v. l.).

bedient von sechs Mitarbeitern. Jeder weiss, was zu tun ist: Die Grundzutaten Hartweizengriess, Gewürze, Gemüse plus Wasser kommen in die Maschinen, die Matrizen für die Pastaform werden eingelegt, und los gehts: Schon purzeln die Teigwaren ins Körbchen, um getrocknet zu werden – übrigens eine Wissenschaft für sich. Für die Rezepturen ist Gruppenleiter Marcel Meyer zuständig. «Ginge es nach dem Team, wären sie noch viel spezieller», sagt er und lacht. Tatsächlich: Auf einer

Liste, welche beim letzten Brainstorming entstanden ist, stehen Ideen wie: Kaffee, Honig oder Red Bull. «Schokolade hat es sogar einmal in die Produktion geschafft», sagt Carmen Kaiser. «Da stand ich dann natürlich besonders gerne neben der Maschine zur Qualitätskontrolle.»

- 1 Die Zutaten: Zum Hartweizengriess kommen Gewürze, Gemüse und Wasser.
- 2 Rohe Radiatori, bereit zum Trocknen.
- 3 Gletscherhüetli Zitrone, Radiatori Randen, Gnocchetti sardi, Radiatori Rüebl und Radiatori Bärlauch (v. l.), alle Bio-Knospe-zertifiziert.