



Pasta braucht Werkzeuge: Mit der Riga-Gnocchi produziert man Garganelli.



Für die gezackten Ränder der Ravioli sorgt dieses Rädchen aus Messing.



Mit dem Mattarello wird der Pastateig hauchdünn ausgewallt.



Um die dünnen Stäbe werden die Fusilli gewickelt.

## Für Pasta-Profis

Wer Pasta selbst machen will, braucht für die meisten Hartweizensorten nichts als die Hände; für Eierpasta ein Wallholz und ein scharfes Küchenmesser. Doch für gerillte Sorten wie die Garganelli oder die Gnocchi Sardi bedarf es einer Riga-Gnocchi, eines fein gerillten Holzbretts. Praktisch ist auch ein Teigrad für die gezackten Ränder der Ravioli oder ein Mattarello, ein langes Pastawallholz ohne Griffe. Um die dünnen Stäbe, die sogenannten Ferretti, werden die Fusilli gewickelt. Solche Werkzeuge schätzt auch Anna Pearson, eine der wohl versiertesten Pasta-Kennerinnen der Schweiz. Sie hat kürzlich in ihrem eigenen Verlag «Edition gut» das Buch «Pasta» herausgegeben, ein Standardwerk zum Selbermachen von Teigwaren.

Als sie dafür verschiedene Werkzeuge ausprobierte, fiel der Designerin auf, dass diese weder «besonders schön, noch einfach im Fachhandel zu finden sind. Ich musste sie online bestellen». Also wandte sie sich an den Gestalter und gelernten Schreiner Patrick Schwab vom Designstudio Schwabart in Zürich, damit dieser den Geräten ein neues Gewand verleihe. Statt aus günstigem Buchenholz, wie sonst üblich, bestehen Riga-Gnocchi und Matarello aus dunkelbraunem bis cognacfarbenem, wild marmoriertem Schweizer Walnussholz. Dieses verleiht mit seiner Zeichnung den Küchengeräten die edle Optik eines Unikats. Und dank guten Proportionen liegen die Produkte angenehm in der Hand.

Die Ferretto-Metalstäbe bestehen aus Messing. Für den buchstäblich letzten Schliff hat Schwab sie mit einem Radialschliff versehen, was ihnen eine weiche, satinierte Erscheinung verleiht. Der Messingstab der Rigas wird nach getaner Arbeit im passgenauen Loch verstaut. Das einzige Produkt, das nicht aus der Schweiz stammt, ist das Messing-Teigrad. Es entsteht in einer kleinen Manufaktur in Modena, der italienischen Ravioli-Hochburg.

Die luxuriösen Werkzeuge und das Buch ergänzen sich kongenial. Das Buch setzt inhaltlich und ästhetisch Massstäbe. Gestaltet hat es Anna Pearsons Schwester Catherine. Sie hat kunstvolle Pasta-Fotos geschaffen, die im Risoprint-Verfahren gedruckt wurden. Und für alle, die noch nie von Garganelli oder einem Ferretto gehört haben, bietet Anna Pearson Kurse an. Claudia Schmid, Fotos: Catherine Pearson

### Pasta-Werkzeug-Serie, 2019

Design: Designstudio Schwabart, Zürich

Hersteller: Bietenholz + Müller, Wil SG,

Di Leo Franco, Modena (I)

Materialien: Walnussholz, geölt; Messing, geschliffen

Preis: vollständiges Set Fr. 205.–, auch einzeln erhältlich