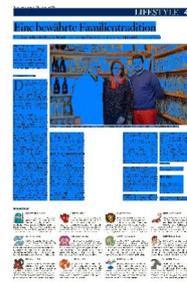


Hauptausgabe

Schweiz am Sonntag
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.schweizamsonntag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 36'766
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 47
Fläche: 65'182 mm²

Eine bewährte Familientradition

Eine Geschichte über Bio, Marktlücken, schwierige Zeiten, Generationenkonflikt und die Liebe zu Pasta



Halten immer zusammen und sind gemeinsam kreativ: Carlo und Gabriela Bonetti mit Sohn Orlando haben mit ihrem Pasta-Unternehmen Erfolg.

Seit 23 Jahren produziert Familie Bonetti aus Bad Ragaz von Hand Bio-Teigwaren. Mit seinen kreativen Produkten hat sich das kleine Unternehmen – das von Vater Carlo und Mutter Gabriela gegründet wurde und heute von Sohn Orlando geführt wird – auf dem Markt etabliert.

Der Laden ist klein, aber liebevoll eingerichtet. Auf den Holzgestellen reihen sich bunte Teigwaren in allen möglichen Formen, Bio-Öle, Senf, Pasta-Saucen und schön verpackte Geschenkkörbe. Dazwischen stehen wenige italienische Weine. In der

Luft liegen verschiedene Gerüche. Je näher man an einzelnen Packungen mit den grossen Aufklebern kommt, desto intensiver riecht es: Mal riecht es nach Safran, dann nach Randen und nach Spinat.

WEIL CARLO UND GABRIELA BONETTI früher einen Bauernhof in Pfäfers besaßen, haben sie im Jahr 1987 einen Natur-Laden mit Bio-Produkten betrieben. Nach der Eröffnung erkannte das junge Ehepaar eine Marktlücke: Es gab in der Region kaum Bio-Teigwaren zu kaufen. Also gründeten die dreifach Eltern 1992 Bio Pasta Bonetti in Bad Ragaz und kümmerten sich von der Teigwaren-Produktion bis zum Verkauf der Nudeln selbstständig um alles. «Weil mein Vater Ita-

liener ist, wusste er wie man selbst Teigwaren macht», erzählt der 28-jährige Geschäftsführer Orlando Bonetti, «also produzierte er einzelne Pasta-Portionen auf einem kleinen Gerät.» Gabriela Bonetti, la Mamma, wie sie liebevoll genannt wird, bestritt die administrative Arbeit. «Weil meine Geschwister und ich damals noch klein waren, stiessen meine Eltern mit ihrem Vorhaben und ihren Ideen nicht selten an Grenzen», weiss Orlando Bonetti. Während tagsüber die Kunden im Laden bedient wurden, musste das Ehepaar am Abend und an den Wochenenden die Nudeln produzieren und verpacken.

Das Durchhaltevermögen und der Fleiss haben sich schnell ausgezahlt: Bereits zwei Jahre nach der Gründung des

Hauptausgabe

Schweiz am Sonntag
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.schweizamsonntag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 36'766
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 47
Fläche: 65'182 mm²

kleinen Unternehmens holten sich Carlo und Gabriela Bonetti einen Grossauftrag von Globus. «Das war der Moment, als sich meine Eltern für eine richtige Produktion entschieden haben – denn nach diesem Auftrag konnte mein Vater die Teigwaren nicht mehr alleine mit dem kleinen Pastagerät machen», erzählt der junge Geschäftsführer. Es war kein Zufall, dass das Ehepaar ihren Fokus ausgerechnet auf die biologische Nudelproduktion legte. «Meinen Eltern war es nicht nur wichtig gesunde Bio-Pasta herzustellen, sondern Nudeln, die lecker schmecken», so Orlando Bonetti.

HEUTE IST DAS FAMILIENUNTERNEHMEN nicht nur im Bio-Segment ein Begriff, sondern auch für Gourmet-Liebhaber eine wichtige Adresse. Bereits zwei Goldauszeichnungen vom «World Pasta Day» stehen im Regal von Familie Bonetti. Die über 70 verschiedenen Sorten werden alle mit viel Liebe von Carlo Bonetti und seinem Team von Hand gewalzt, geschnitten, getrocknet, verpackt und verkauft. Von Tagliatelle, Lumacconi, Cannelloni über Spaghetti, Maccheroni bis hin zu Lasagne verkauft Familie Bonetti die unterschiedlichsten Teigwaren. «Wir wollen aber keine Massenproduktion betreiben», erklärt Orlando Bo-

netti, «wenige Grossaufträge können wir entgegennehmen, aber Teigwaren industriell herstellen, das gehört nicht zu unserer Philosophie.» So werden mehrfarbige Teigwaren – speziell geformte wie Sonnenhüte, Edelweiss, Sterne, Engel und Herzchen – in stundenlanger Arbeit sorgfältig hergestellt. Bei den bunten Sorten wird laut Carlo Bonetti aber keine Lebensmittelfarbe verwendet. Bei der Zubereitung des Teigs werden jeweils Tomaten, Safran, Tomaten, Zitrone, Wildkräuter, Bärlauch, Steinpilze, Randen oder Calamartinte beigefügt. «Wir achten immer auf höchste Qualität bei der Rohstoffbeschaffung, denn nur so können wir unsere hochwertigen Teigwaren herstellen», erzählt Orlando Bonetti.

OBWOHL BIO PASTA BONETTI viel Wert auf traditionelle Produkte legt, entwickelt sich das Unternehmen ständig weiter und erweitert sein Sortiment. «Wir bieten nicht nur Hartweizen-Teigwaren an», sagt Orlando Bonetti, «sondern auch Urdinkel- und Roggen-Pasta.» Man dürfe einzelne Kunden nicht ausschliessen, denn es komme nicht selten vor, dass Leute unter einer Weizenunverträglichkeit leiden.

AUF DIE FRAGE, ob sich Eltern und Nachwuchs bei jedem Geschäftsschritt einig sind, meint der junge Geschäftsführer Bonetti: «Natürlich wird zwischen durch heftig diskutiert, aber jeder von uns hat ganz klar seinen Aufgabenbereich.» Das gegenseitige Vertrauen sei mit der Zeit entstanden. «Ausserdem kann man sagen, dass die besten Ideen durch Reibereien kommen», so der junge Geschäftsführer. Und gerade deshalb ist er überzeugt, dass sich Bio Pasta Bonetti auch in Zukunft auf dem Markt halten wird: «Im neuen Jahr möchten wir auch einen Versuch auf die Gastronomie starten, um diese als Kunden zu gewinnen.»

Mehr Informationen unter www.biopastabonetti.ch

VIDEO

In einem Video zeigt Carlo Bonetti, wie Pasta hergestellt wird und wie wichtig dabei die Kreativität und die Liebe zum Detail sind. (lh)

 **Video zur Pasta-Produktion:** suedostschweiz.ch/w/bonetti

VON MAGDALENA PETROVIC