

BERLIN, aber oho

Pasta D' Abruzzo



Chef: Katja (35) und Cosmo di Gioioco (34)

Branch: Handwerk

Mitarbeiter: 2

Gründungs-jahr: 2011

Firmensitz: Al-Moskit 78, Targarten

„Nudelmacher müsste man sein“. Mit diesem Ausspruch entstand die Idee der Moabit Pasta-Manufaktur. Bei der Ravioli-Zubereitung mit den italienischen Verwandten in der Vorweihnachtszeit wurden die ersten Erfahrungen mit großen Mengen Pasta gemacht. Fortan riefelte das Okuniusmädchen an einem Plan, um sich mit einem Familienbetrieb selbstständig zu machen. Die Suche nach einem passenden Laden in Berlin erwies sich jedoch als sehr schwierig, da „die Küche einsehbar sein sollte, um Transparenz zu gewährleisten“, so Katja di Gioioco. Die Herstellungsmethoden und die traditionellen Rezepte erlernten sie in einer italienischen Pastamanufaktur während eines Praktikums. Der neue Laden wurde im Kiez mit Begeisterung aufgenommen, und der Kundenstamm vergrößert sich von Jahr zu Jahr. Die Pastamanufaktur D'Abruzzo produziert täglich bis zu 20 Kilogramm frische Pasta. Neben den Klassikern Spaghetti, Tagliatelle und Gnocchi gibt es verschiedene gefüllte Ravioli. Auch Saisonales wie Kürbis oder rote Beete wird in den Eigenkreationen verwendet. Die Zutaten kommen aus dem Bioladen, dem Großhandel oder von regionalen Produzenten. Aufgrund der frischen Zubereitung sind die Nudeln aber nur wenige Tage haltbar. Werden Teigwaren nicht verkauft oder von den di Gioiocos nicht selbst gegessen, erhält die Moabiter Wohnungslosentagesstätte „Warmer Ort“ am dritten Tag nach der Produktion eine leckere Sachspende. MORIAN SAMOEL

— Berlin hat gut 800.000 kleine Unternehmen. Jeweils eines davon stellen wir morgen bis Freitag vor.

lc

er-
i To-
r-
n
und
a-
Auf-
li-
or-
dige-
ge-
kot
Mit-
r
ff
stet-
Ver-
on
r-
da

arbei-
te Or-
i und
1. Die
sicht
ch In-
schaft
1 200
t ein
ro aus
ang -
mark-
habs-

Bähr,
1 Ber-
in ge-
„eine
lich-
Hin-
vende
Bun-
a der
it bis
Auf-
Anre-
reich
essen
eten
erten
ist.