Oktober 2023 | #1

SASSELLA Sempre fresca

Magazin für Liebhaber italienischer Küche

40 JAHRE GIORGIO UND FRANCESCO

Ab **Seite 2**

Hinter den Kulissen der Nudel-Produktion

Wie funktioniert moderne Nudel-Herstellung? Ab **Seite 10** werfen wir einen Blick darauf ...

Wir vergrößern uns: unser Neubau in Rheinbach

Erste Infos zu unserer großen Baumaßnahme, die im April 2023 begonnen hat, finden Sie auf **Seite 14.**

Interview mit dem Küchenchef im Ristorante Sassella

Ab **Seite 16** erzählt Matthias Wasikowski seine Story: vom Auszubildenden zum Küchenchef.

Sempre fresca!
IMMER FRISCH!

Pasta Sassella®
DIE GOURMET PASTA

NEU IN UNSEREM SORTIMENT

NEU! TAGLIARINI AL FARRO

DINKEL OHNE EI

Frische Dinkelvollwertnudeln

Verpackung: 10 x 500 g
Art.-Nr.: 20120

ZUM VERFEINERN

NEUE REZEPTUR

NEU! ACETO-BALSAMICO-KUGEL

Kugel zum Reiben

Verpackung: 12 x 75 g
Art.-Nr.: 99065

NEU! PESTEDA

Gewürzzubereitung aus dem Valtellina-Tal
Passt hervorragend zu Pasta, Salat und Fleischgerichten

Verpackung: 6 x 110 g
Art.-Nr.: 91161

NEU! PESTO

Pastasauce mit Käse und Basilikum

Verpackung: 6 x 140 g
Art.-Nr.: 90303

Verpackung: 6 x 1.200 g
Art.-Nr.: 90602

Pasta Sassella Tartero GmbH
Heerstraßenbenden 2
53359 Rheinbach

Telefon: +49 2226 9293-0
Telefax: +49 2226 9293-11

www.pasta-sassella.de
info@pasta-sassella.de

LA PASTA DI GIORGIO E FRANCESCO
SEMPRE FRESCA

EINE ERFOLGSGESCHICHTE GEHT WEITER ...

Silke Stahl
Assistentin der Geschäftsleitung

Liebe Leserinnen und Leser,

seit 1997 darf ich die Brüder Giorgio und Francesco Tartero hier in Rheinbach bei Pasta Sassella auf ihrem Weg begleiten. Sie können sich sicher denken: da gibt es viel zu erzählen. Heute freue ich mich besonders, Ihnen das neue SASSELLA-Magazin vorzustellen. Wir möchten Ihnen damit nicht nur einmalig, sondern auch in Zukunft, wie sagt man so schön „regelmäßig unregelmäßig", neben aktuellen Produktinformationen immer mal wieder etwas von uns berichten – damit Sie uns noch besser kennenlernen.

In dieser Ausgabe ...

... lesen Sie **ab Seite 2,** wie alles begann, vor genau 40 Jahren. Wie es dazu kam, dass parallel zu dem sehr erfolgreichen italienischen Ristorante SASSELLA in Bonn damals auch noch eine Nudel-Manufaktur gestartet wurde ... was unseren Erfolg ausmacht ... und wie es weitergehen wird.

... lassen wir Sie **ab Seite 10** ein bisschen hinter die Kulissen unserer Nudel-Produktion schauen.

... finden Sie **auf den Seiten 14 und 15** ein paar erste Daten/Zahlen/Fakten zu unserem Neubau – sehr viel umfassender werden wir Sie darüber im Sommer 2024 in der nächsten Ausgabe dieses Magazins informieren.

... **ab Seite 16** berichtet der Küchenchef des „Sassella", Matthias Wasikowski, im Interview von seinem Werdegang. In jeder neuen Ausgabe des Magazins werden wir Ihnen in dieser Form die Geschichte einer Mitarbeiterin oder Mitarbeiters (natürlich inklusive Lieblings-Pasta-Rezept) erzählen.

Neben unseren Social-Media-Aktivitäten (siehe auch **Seite 9**) möchten wir mit diesem neuen Print-Format erreichen, dass Sie mehr über uns erfahren. Wir sind ein inhabergeführtes mittelständisches Unternehmen, authentisch und bodenständig. Qualität und Zuverlässigkeit werden bei uns wirklich großgeschrieben – und wir lieben die italienische Küche.

Sie haben Fragen oder Anregungen? Gerne können Sie uns direkt kontaktieren, wir freuen uns auf einen persönlichen Austausch.

Silke Stahl
Assistentin der Geschäftsleitung

Impressum: Das SASSELLA-Magazin für Liebhaber italienischer Küche wird herausgegeben von Giorgio und Francesco Tartero, Inhaber und Geschäftsführer der Pasta Sassella Tartero GmbH in 53359 Rheinbach, Heerstraßenbenden 2, Telefon: 02226 9293-0, E-Mail: info@pasta-sassella.de, www.pasta-sassella.de; Herstellung: Andreas Klotz (Redaktion), Michael Hildebrand (Gestaltung), TiPP 4 GmbH, Rheinbach, www.tipp4.de; Lektorat: Antje Schönhofen; Druck: druckpartner GmbH, Essen, www.druckpartner.de; © 2023 by Pasta Sassella, alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigungen jeder Art bedürfen einer schriftlichen Genehmigung der Pasta Sassella Tartero GmbH. Die Aufnahme in Online-Dienste und Internetveröffentlichungen sowie die Vervielfältigung auf Datenträger dürfen nur mit vorheriger schriftlicher Zustimmung erfolgen. Gedruckt wurde maximal umweltfreundlich unter bluegreenprint®-Bedingungen.
Fotos: Pasta Sassella, Marion Caspar-Tartero, Andreas Klotz, Mira Unkelbach (S. 20/21), Adobe Stock, Privatarchiv Familie Tartero

Pasta Sassella®
DIE GOURMET PASTA

Eine gastronomische Geschichte von zwei Brüdern aus der Lombardei

GIORGIO UND FRANCESCO TARTERO

RISTORANTE UND PASTA SASSELLA

Wir schreiben das Jahr 1983 und befinden uns rund 30 km nördlich des idyllischen Comer Sees, im malerischen „Valtellina“, genauer gesagt im Weinanbaugebiet „Sassella“ in der Lombardei. Eine orangerote Piaggio APE – beladen mit nach einem alten Familienrezept frisch hergestellter italienischer Pasta – knattert in der prallen Mittagssonne über schlecht ausgebaute Straßen. Der Fahrer ist ein junger Italiener, der zusammen mit seinem Bruder gerade erst ein Ristorante eröffnet hat, in dessen Keller sie morgens auf einer kleinen Nudelmaschine die Pasta herstellen, die sie abends ihren Gästen anbieten. Die Qualität spricht sich rasend schnell herum, Kollegen klopfen an die Tür und wollen diese Pasta auch haben.

So begann eine Erfolgsgeschichte, die seit 40 Jahren andauert. Was für ein klischeehaftes Bild, was für eine romantische Vorstellung …

Nicht Italien, sondern das Rheinland

Eigentlich hat sich alles tatsächlich fast genauso zugetragen – mit nur einem kleinen, aber feinen Unterschied: Auf der typisch italienischen, knatternden Piaggio APE fuhr Giorgio Tartero damals nicht in seiner italienischen Heimat, sondern auf der B9 von Bonn-Kessenich durch Bad Godesberg bis nach Remagen, um die ersten Kartons der Sassella-Pasta aus der eigenen Nudel-Manufaktur auszuliefern.

Nur wenige Wochen nach der Eröffnung stellte Francesco Tartero im Keller ihres ersten gemeinsamen italienischen Restaurants in Bonn, dem „Amigo“, frische Pasta nach dem alten Familienrezept des Vaters her. Zuerst nur gedacht für den eigenen Bedarf, mit einer kleinen Nudelmaschine, fragten schnell die ersten Kollegen an, ob sie diese leckere Pasta nicht auch bekommen könnten.

Damals wie heute sind die beiden Brüder Francesco (links) und Giorgio Tartero das Herz und die Seele des Ristorante Sassella.

So stieg die Nachfrage immer weiter, es wurde regelmäßig investiert, und die Maschinen wurden immer größer. Parallel entwickelten die beiden das Ristorante zum berühmten „Sassella“ weiter.

Heute wird die frische Pasta nicht mehr in einzelnen Kartons, sondern palettenweise im großen Stil täglich ausgeliefert.

Nach etwas mehr als einem Jahr eröffneten die Brüder den Feinkostladen „Pasta e Vino“ gleich um die Ecke des Restaurants, wo man auch die eigene Pasta verkaufte. Die Produktion in Bonn entwickelte sich immer weiter, es kamen eine Tortellini-Maschine und erste Mitarbeiter dazu, zusätzlich wurde eine größere Halle als Lager und Produktionsort angemietet. Dort entstand die erste vollständige Produktions-Straße – und die Auslieferungen zogen immer größere Kreise, schon weit über den Bonner Raum hinaus.

Eines Tages kam das Ordnungsamt mit vielen Auflagen vorbei und drohte sogar, die Produktion zu untersagen – wurde dann aber etwas versöhnlicher: „Morgen früh um acht Uhr ist hier alles piccobello, und wir kommen nochmal wieder!“ Das ließen sich die umtriebigen Brüder nicht zweimal sagen, unterbrachen sofort die Produktion, trommelten etwa 20 Mitarbeiter, Freunde, Bekannte und Familienmitglieder zusammen und brachten in einer Nacht alles in Ordnung – inklusive Renovierungs- und Malerarbeiten innen und außen am Gebäude. „Es sah danach aus wie neu gebaut und tipptopp gereinigt. Die Mitarbeiter des Ordnungsamts kamen pünktlich zur Tür herein und sind fast umgefallen.“ So erinnert sich Giorgio noch heute gut an diesen Tag (und die arbeitsreiche Nacht).

Im „Sassella“ fühlt man sich einfach wohl.

Der Umzug nach Rheinbach

Bald schon wurde auch dieser Produktionsort zu klein, größere LKWs konnten ihn nicht anfahren, aber die Nachfrage stieg rasant, sodass 1997 entschieden wurde, Bonn zu verlassen, ein Grundstück für den Neubau einer größeren Nudel-Produktion zu kaufen und dafür eine eigene Firma, „Pasta Sassella“, zu gründen. Zuerst war ein anderer Ort in der engeren Wahl, aber ein Gast aus Rheinbach machte sie im Ristorante auf die Neuerschließung eines Gewerbegebiets aufmerksam. Francesco ließ eine traditionelle Bronzepresse nach eigenen Vorgaben in den entsprechenden Maßen für die neue Produktionshalle fertigen, denn Qualität kennt keine Kompromisse. Immer getreu dem Motto: „Sempre fresca!“ (Immer frisch!)

Die beiden Unternehmer vor der neuen Firma in Rheinbach.

Nach dem Umzug standen sie in der Halle, die bestenfalls zu einem Zehntel gefüllt war, und dachten sich „Was haben wir nur getan?“ Die heutige Assistentin der Geschäftsleitung, Silke Stahl, war die erste Mitarbeiterin, die in Rheinbach eingestellt wurde. Während Francesco unten Nudeln produzierte, saß sie oben am Telefon und organisierte den Vertrieb und das Büro – zuerst nur ein paar Stunden in der Woche. Neue Verpackungen, bessere Herstellungsmethoden (z. B. unter Vakuum automatisiert zu verpacken), und eine dadurch deutlich längere Haltbarkeit brachten zwar auch den Verlust von ein paar alten Stammkunden mit sich – aber schließlich deutlich mehr Absatzmöglichkeiten.

Mit Parmesan durch die ganze Republik

Jede sich bietende Gelegenheit wurde wahrgenommen, um die Nudeln zu präsentieren. Auf Messen knüpfte man immer mehr Kontakte. Der Kundenstamm wuchs schnell. Giorgio Tartero und Silke Stahl machten sich immer wieder auf den Weg „gefühlt bis ans Ende der Welt“ und wurden dort oft kaum beachtet. Einmal war ihr zugewiesener Platz in der abgelegensten hintersten Ecke der Halle.

Zuerst tat sich nicht viel, es wurde Mittag, und sie bekamen Hunger. Schließlich kochten sie sich ihre eigenen Nudeln und schwenkten sie mit frischem Trüffel im großen Parmesan-Käselaib. Zuerst kamen nur ein paar neugierigs Standnachbarn und probierten, doch der Duft breitete sich aus. Plötzlich bildete sich eine Schlange, die immer länger wurde – die Qualität, der Geschmack und die gute Stimmung bei Pasta Sassella sprachen sich in Windeseile herum. Am zweiten Tag gab es keinen Moment der Ruhe mehr, denn alle paar Minuten konnten neue Bestellungen aufgenommen werden.

Mit einem großen Parmesankäse unterwegs auf Messen: auch heute noch elementarer Bestandteil des Erfolgs.

Die Zeit rennt ...

... schon vor fünf Jahren feierten wir unser 35-jähriges Bestehen – mit einer wirklich großen Party – und mit diesem Jubiläumsbuch. Darin finden Sie ausführliche (Promi-) Geschichten und viele leckere Rezepte. Es geht um Historisches, Pizza-Connection und die Anfänge als Pasta-Manufaktur. Ein paar Exemplare haben wir noch, rufen Sie uns bei Interesse an ...

„Woher kommen die Eier?"

Pasta-Sassella-Nudeln enthalten satte 21 Prozent frisches Voll-Ei – natürlich aus Italien! Kein Pulver, keine Tiefkühlware. Jede Woche kommt eine neue Lieferung in Rheinbach an. Die Hühner werden nicht in Käfigen, sondern leben in Bodenhaltung und in der ganzen Lieferkette wird allerhöchste Sorgfalt auf eine gleichbleibend hohe Qualität gelegt. Unsere Lieferanten werden nicht nach Lust und Laune gewechselt, sondern es ist seit vielen Jahren ein und derselbe Betrieb, aus dem die Eier kommen und der natürlich schon persönlich inspiziert wurde.

Sassella-Nudeln überall

Innerhalb weniger Monate war die Marke Pasta Sassella immer öfter im Gespräch, und die Produktionsmengen gingen rasant in die Höhe. Authentische Präsenz auf Messen ist bis heute ein wichtiges Standbein des Marketings – der Parmesan fehlt nie – viele Kontakte lassen es sich nicht entgehen, Jahr für Jahr bei Pasta Sassella vorbeizuschauen. Die frischen Nudeln aus Rheinbach finden sich heute nicht nur in Cash-and-Carry-Großmärkten, Supermärkten und italienischen Restaurants, sondern auch in vielen Kantinen namhafter Unternehmen aus zahlreichen Branchen, wie zum Beispiel der Autoindustrie, bei Banken, Versicherungen und Medien-Konzernen.

Im regionalen Umfeld, insbesondere im Köln-Bonn-Koblenzer Raum, beliefert Pasta Sassella wöchentlich viele Restaurants und Lebensmittel-Einzelhändler direkt mit kleinen Transportern und eigenen Fahrern. Überregional werden ausschließlich Großhandels-Strukturen genutzt, die Ware wird palettenweise mit großen LKWs von Speditionen abgeholt.

Qualität, Frische, Persönlichkeit und Flexibilität sind die wichtigsten Gründe, um „echte italienische Pasta" aus deutscher Herstellung zu beziehen. Nicht selten vergehen von Bestellung bis Auslieferung nur 48 Stunden – das schafft kein italienischer Hersteller für den deutschen Markt.

Immer nur beste Zutaten

Der Hartweizengrieß ist eine Mischung in hochwertiger, grober Vermahlung nach Vorgaben von Francesco Tartero. Die Zutaten kommen aus verschiedenen Ländern. Fleisch für gefüllte Nudeln wird nur regional eingekauft. Ricotta und Mozzarella liefert ein italienischer Hersteller. Echte Sepia-Tinte für die schwarzen Nudeln ist die am schwierigsten zu bekommende Zutat, aber auch hier hat Pasta Sassella langjährige gute und zuverlässige Kontakte. Paprika für die roten Nudeln, Spinat für die grünen Nudeln – das allerwichtigste sind immer die Grundzutaten und deren Qualität. Überall arbeitet Pasta Sassella mit bewährten Lieferanten zusammen.

Neuen Trends oder Wünschen der Kunden wird immer wieder mit neuen Produkten entgegengekommen, die Themen Bio, Vegan oder glutenfrei sind schon längst im Angebot. „Wir haben noch viel Potenzial und gute Ideen für die Zukunft" … besser als mit diesem Zitat von Giorgio Tartero kann die Geschichte an dieser Stelle nicht enden. Etwa 30 Mitarbeiter sind heute in Rheinbach beschäftigt. Pasta Sassella stellt rund 50 verschiedene Nudel-Produkte her, und alle freuen sich auf den Neubau (siehe auch Seite 14) und die weitere Zukunft des Unternehmens.

Mit den besten Rezepten aus dem Restaurant

Rezept-Broschüren

Auf insgesamt fast 100 Seiten haben wir in zwei Broschüren jede Menge Rezepte mit unserer frischen Pasta zusammengestellt. Die Variations-Möglichkeiten sind nahezu grenzenlos und bringen Abwechslung auf Ihren Teller.

Auf Messen und jeder anderen sich bietenden Gelegenheit gehen diese zwei gedruckten Broschüren im handlichen DIN-A5-Format weg wie „warme Semmeln“ – deshalb haben wir erst im September 2023 nochmal neu gedruckt.

Fordern Sie sie direkt hier an unter Telefon: 02226 9293-0 und lassen Sie es sich anschließend schmecken!

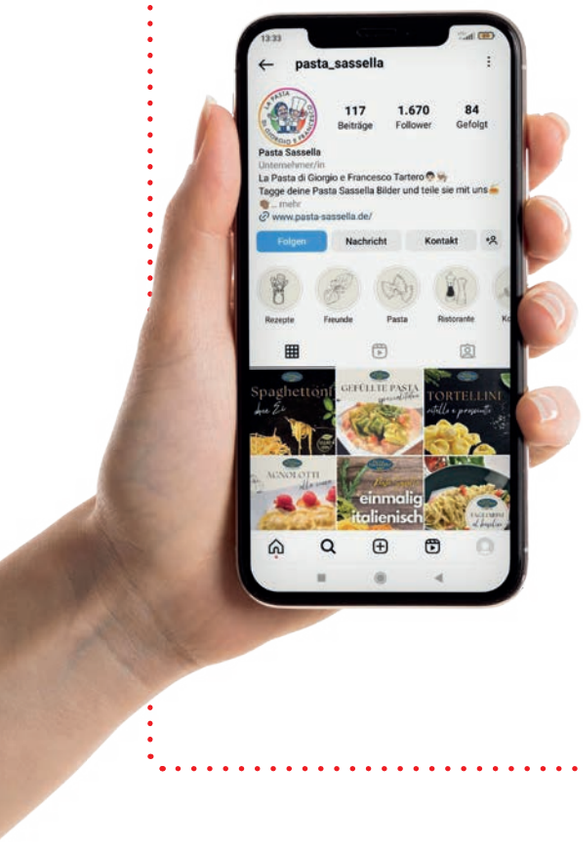
KURZ & BÜNDIG

Dokumentation „Die Malocher“ in der ZDF-Mediathek

Sie sind das Rückgrat der Wirtschaft: die Mittelständler. Im Gewerbegebiet Rheinbach arbeiten viele dieser Malocher. Eine Herausforderung in Zeiten von Inflation und Facharbeitermangel.

Im August 2023 lief diese 3-teilige Dokumentation im Fernsehen, mehrfach wurde bei Pasta Sassella und mit Giorgio und Francescon Tartero gedreht. Es lohnt sich auf jeden Fall, dafür in der Mediathek vorbeizuschauen ...

Link zur Dokumentation:



Pasta Sassella ist natürlich auch auf Social Media unterwegs!

Noch schneller und „überall“ können Sie mit uns auf den bekannten Social-Media-Kanälen instagram und facebook in Verbindung bleiben.

Regelmäßig informieren wir Sie mit:

- Produkt-Neuheiten
- Rezepten
- Unternehmensinfos

und freuen uns über Ihre Likes, Kommentare und auch Fragen, die wir Ihnen gerne beantworten.

https://www.instagram.com/pasta_sassella/

https://www.facebook.com/PastaSassellaTarteroGmbH

Buchempfehlung

Große Politik wurde in der „Bonner Republik“, während der ersten 50 Jahre der Bundesrepublik Deutschland, nicht nur im Bundestag gemacht, sondern auch in einigen Kneipen und Gaststätten in Bonn. Dort traf man sich zum Essen und Trinken in trauter Runde, traf Absprachen mit dem politischen Gegner (Stichwort „Pizza Connection“) oder feierte seine Siege.

Natürlich fehlt das Ristorante SASSELLA darin nicht, mehrmals wird es erwähnt, denn Helmut Kohl, Norbert Blüm, Hans-Dietrich Genscher, Joschka Fischer und auch internationale Gäste wie Henry Kissinger, Bill Gates oder Tina Turner waren regelmäßig und gerne bei den Tartero-Brüdern zu Gast.

Hinter den Kulissen der NUDEL-PRODUKTION

Heutzutage läuft es nicht mehr ganz so beschaulich wie vor 40 Jahren ... die modernen Produktionsstraßen bei Pasta Sassella wirken beeindruckend – im Sekundentakt fallen fertige Nudelpackungen heraus und werden täglich tonnenweise an die Kunden ausgeliefert. Trotzdem sind wir hier nicht in einer emotionslosen, vollautomatischen Fabrik, sondern in einer mittelständischen Fertigung, in der sich engagierte Mitarbeiter um alles kümmern. Einer davon ist der Produktionsleiter Imad Zeroual, der uns mitnimmt und alles, wirklich alles, erklären kann.

Aktuell wird bei Pasta Sassella in zwei Schichten gearbeitet – von Mitternacht bis 17 Uhr. Nachts kümmern sich drei bis vier Mitarbeiter ausschließlich um die Bandnudel-Produktion, denn diese ist einfacher und störungsfreier als bei gefüllten Nudeln. Die Füllungen werden jeden Tag morgens frisch zubereitet.

Gute Planung ist alles

Sämtliche Abläufe für beide Produktionsstraßen werden aufgrund der vorliegenden Bestellungen und des Lagerbestands – aber vor allem mit viel Erfahrung und Know-how – meistens am Vortag individuell angepasst und immer aufs Neue geplant. Bis zu fünf verschiedene gefüllte Nudelsorten lassen sich so an nur einem Tag herstellen.

So können zum Beispiel auch kurzfristige und kleinere Bestellungen zeitnah an unsere Kunden ausgeliefert werden. Das ist sicher einer der großen Vorteile der schlanken, spontanen und flexiblen Arbeitsabläufe.

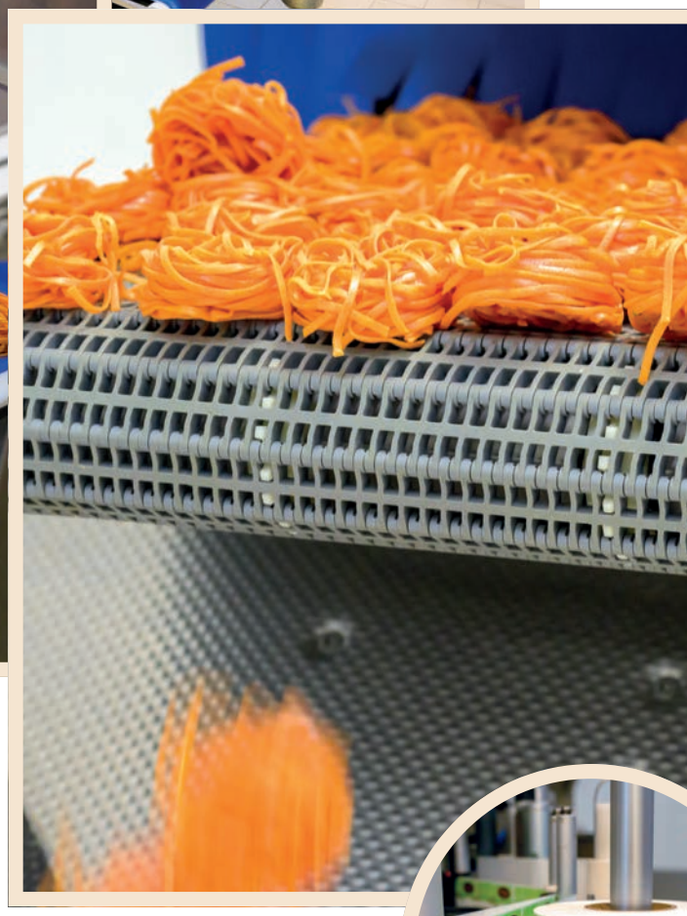
Manchmal kommt es vor, dass ein eiliger Anruf kommt, dass 500 Kilo einer bestimmten Nudelsorte bestellt werden, und schon am nächsten Tag wird produziert und entsprechend schnell ausgeliefert. Kundenzufriedenheit steht bei uns an allererster Stelle, wir machen möglich, was geht – und wir ändern auch mal alles in wenigen Minuten und liefern am nächsten Tag schon aus, wovon wir gestern noch nichts wussten.

Nur allerbeste Zutaten und Engagement

Das Wichtigste für unsere Produkte, für die Kunden, aber auch für uns alle hier sind die frischen Basis-Zutaten: Vollei aus Italien und Hartweizengrieß eines deutschen Lieferanten!

Eine Teigbahn für rote Tagliarini, bevor sie in schmale Streifen geschnitten wird.

Die Maschine formt immer acht Nudelnester gleichzeitig.



Wir werden regelmäßig beliefert und versuchen trotz aller aktuellen herausfordernden Umstände durch Inflation, hohe Energiepreise, Facharbeitermangel, steigende Rohstoff- und Logistikkosten u. v. m., immer das Beste zu liefern. Preissteigerungen sind definitiv erst das letzte Mittel, wenn gar nichts anderes mehr geht.

Beutel und Schalen

Für den Großhandel oder Restaurants und andere Großverbraucher werden die Bandnudeln in Beuteln zu 500 g oder 1.000 g abgepackt, für Supermärkte sind es oft auch „nur“ 250 g – alles auf derselben Maschine, je nach Einstellung kann das ganz flexibel angepasst werden. Gefüllte Nudeln, die etwas empfindlicher sind, verpacken wir gut geschützt in stabile Schalen.

Wie kommt die Farbe in den Teig?

Zu Beginn einer jeden Nudel-Produktion wird der Teig direkt in der Maschine gemischt. Aus Hartweizengrieß, Ei und Wasser – sonst nichts – „genau wie bei Mama“ in Italien zu Hause. Geknetet wird anschließend exakt so lange, bis die Konsistenz perfekt ist. Für farbige Nudeln werden Tomaten- und Paprikapulver (rot), Spinatpulver (grün) und zum Beispiel auch Sepiatinte (schwarz) hinzugefügt, immer nur aus den besten, zuverlässigen und langjährigen Quellen.

Mehrmals „fliegen“ die Nester auf dem Weg in die Beutel.

Der Weg bis zur fertigen frischen Nudel

Der fertige Teig wird in der genau richtigen Stärke gepresst und danach (mit oder ohne Füllung) geschnitten – je nach Form der späteren Nudel. Bandnudeln werden zu Netzen, wir sagen auch Nester, gewickelt, alles vollautomatisch, immer acht gleichzeitig.

Anschließend wird es heiß für die Nudeln, denn auch die Pasteurisierung findet direkt in der Maschine statt. Immer genau zur richtigen Zeit mit der passenden Temperatur, das ist sehr wichtig.

Anschließend wird den Nudeln genauso viel Feuchtigkeit entzogen, wie für die weitere Verarbeitung nötig ist – aber nicht zu viel, denn schließlich produzieren wir keine trockene, sondern frische Pasta, die allerdings auch nicht klebrig oder matschig sein darf.

Danach dürfen die Nudeln Aufzug fahren, sie erreichen die Verpackungs-Einheit. Hier wird alles genau gewogen und automatisch so zusammengestellt, dass in die Packungen nie weniger als die angegebene Füllmenge hineinfällt. In der Maschine wird bei jeder Produktion alles genau einprogrammiert – bis hin zur Beschriftung. Diese erfolgt mit einem Drucker auf Blanko-Etiketten, und die Packungen werden direkt beklebt.

Qualitätskontrolle, Lagerung und Transport

Nach der Herstellung, bereits in der Verpackung, werden alle Nudeln ein zweites Mal pasteurisiert, bevor man Sie durch einen Abkühl-Tunnel ins Kühllager transportiert. Dort erfolgt die Verpackung in Kartons und die genaue Konfektionierung für die einzelnen Lieferungen. All diese Prozesse werden mehrmals täglich stichprobenartig durch unser Qualitäts-Management überprüft. Die Lagerung erfolgt bei 5 bis 7 Grad Celcius – die Auslieferung geschieht immer in geschlossener Kühlkette per Spedition oder mit unseren eigenen Transportern.

Alle Mitarbeiter sind stolz auf das frische Produkt.

Vollautomatisch wird verpackt und beschriftet.

Wir vergrößern uns!

Eine große Baumaßnahme, die im April 2023 begonnen hat, wird im Frühsommer 2024 die Möglichkeiten mehr als verdoppeln.

Nach diesmal immerhin 26 Jahren wurden „schon wieder“ die Produktions- und vor allem die Lagerflächen in Rheinbach zu klein. Trocken- und Kühllager platzen aus allen Nähten, die zeitweise Auslagerung wurde auf Dauer einfach zu teuer. In eine zweite – und größere – Produktionsstraße wird ebenfalls investiert. Dadurch werden in Zukunft keine Nachtschichten mehr nötig sein – die täglichen Produktionsmengen und die Produktionssicherheit sollen deutlich steigen.

Zukünftig können auf allen Produktionsstraßen parallel in 10 Stunden bis zu 8.000 Kilogramm Pasta produziert werden, heute sind es nur 2.000 Kilo pro Schicht, sodass wir für die gleiche Menge etwa zwei Tage benötigen. Das Ganze geht einher mit einer Optimierung des Energieverbrauchs und einer deutlich höheren Flexibilität.

Ökologische Aspekte spielen beim Neubau eine große Rolle. Wärmerückgewinnung wird konsequent eingesetzt, und mit selbst produziertem Strom vom Dach können wir zukünftig bis zu 60 Prozent der benötigten Energie des Kühlhauses decken. Die Isolierung der neuen Halle entspricht dem technisch aktuellsten Stand, sodass die Innentemperatur das ganze Jahr über gleich sein wird. Alle neuen Maschinen, die wir aus Italien beziehen, verbrauchen deutlich weniger Energie.

Aktuell stehen etwa 800 qm Fläche zur Verfügung, davon 600 qm für Produktion und Kühllager plus Büroflächen. Die neue Halle, die direkt hinter der jetzigen entsteht –, wird 1.000 qm groß werden, davon allein 500 qm für ein neues Kühllager. Statt wie bisher 15 Tonnen, können dann bis zu 70 Tonnen Frischware gelagert werden, was uns deutlich flexibler werden lässt. Zusätzlich wird noch ein Nebengebäude mit ca. 200 qm Fläche für z. B. geschlechtergetrennte Waschräume und Umkleiden, Pausenraum und weitere Büros für u. a. Produktionsleitung und Qualitätsmanagement errichtet. Weiterhin wird dort ein Besprechungs-Raum für Kunden-Veranstaltungen mit einer Show-Küche entstehen.

TEREX

Interview mit dem Küchenchef des Ristorante Sassella

MATTHIAS WASIKOWSKI

Das Interview mit Matthias Wasikowski führte Andreas Klotz, Redakteur des Sassella-Magazins, im Ristorante Sassella.

Auch heute noch – nach 40 Jahren – ist in der Regel mindestens einer der zwei Brüder Tartero während der Öffnungszeiten im Ristorante Sassella anwesend. Die beiden sind die Gründer, die Chefs und die Gesichter nach außen … Doch in der Küche hat schon längst ein anderer das Sagen: Matthias Wasikowski begann 2000 bei Francesco seine Ausbildung als Koch, arbeitete sich Position für Position voran, hat das Unternehmen nie verlassen, und leitet seit über 13 Jahren den wichtigsten Teil eines jeden erfolgreichen Restaurants ganz im Sinne der Eigentümer – und Gäste – souverän und mit viel Enthusiasmus.

AK: Herr Wasikowski, erzählen Sie mir doch einfach erstmal, wie Sie im Ristorante Sassella gelandet sind … Warum wollten Sie Koch werden?
MW: Ich habe mich ganz normal, im Jahr 2000, hier beworben und drei Jahre lang meine Ausbildung als Koch bei Francesco gemacht. Ich war damals 21 Jahre alt und Kochen hat mir einfach Spaß gemacht – und tut es immer noch! Danach habe ich nur kurz überlegt … wenn es geht, bleibe ich am liebsten gerne weiter hier. Die meisten Lehrlinge gehen ja nach der Lehre weg vom Betrieb, bei mir war's anders – es hat einfach alles gepasst. Dann haben mich die beiden aber erstmal für ein halbes Jahr nach Italien geschickt, in ein Hotel im Valtellina, in ihrer Heimat in Norditalien. Dort konnte ich wirklich viele gute Erfahrungen sammeln, kam zurück nach Bonn, und Schritt für Schritt habe ich mich hochgearbeitet.

AK: Im ersten Moment könnte man es denken, aber Sie sind kein Italiener?
MW: Nein, mit 11 Jahren bin ich aus Polen nach Deutschland gekommen, und die schwarzen Haare habe ich halt einfach. Der Rest ist jahrzehntelange Anpassung. Noch während der Schulzeit, schon mit 16 Jahren, habe ich als Pizzafahrer gearbeitet, mit Fahrrad und Roller. Das hat sich einfach so ergeben, irgendwas hat mich wohl zum „Italiener" hingezogen. (lacht).

AK: Was waren die Stufen, auf denen Sie sich hochgearbeitet haben?
MW: Die ersten Jahre nach der Ausbildung habe ich zum Beispiel erstmal das Gemüse vorbereitet, dazu gehört natürlich auch das Putzen, und die Salate zubereitet. Dann die Vorspeisen. Man muss von A bis Z lernen, wie man mit den Produkten umgeht. Danach kam der Pasta-Posten, da muss man schon richtig kochen, und hier ist die richtige, nein perfekte, Zubereitung der eigenen Sassella-Pasta natürlich besonders wichtig. Da kann man sich keinen Fehler mehr erlauben, da hat man große Verantwortung. Nach ein paar Jahren, wenn man das alles gut drauf hat – es liegt aber auch an jedem selbst, wie schnell man vorankommen möchte und wie gut man wirklich ist – landet man hier am Fleisch- und Fisch-Posten und trägt dann auch die Verantwortung für die gesamten Abläufe und macht die Ansagen.

AK: Wie viele Personen arbeiten in der Küche?
MW: Zu den Zeiten, wo es immer richtig voll war, wo wir noch mittags und abends auf hatten, da gab es zehn bis zwölf Köche – aber immer nur einer „dirigiert“ und hat die ganze Verantwortung. Wenn was schiefläuft, ist er dafür verantwortlich. Jetzt bin ich das (lacht).

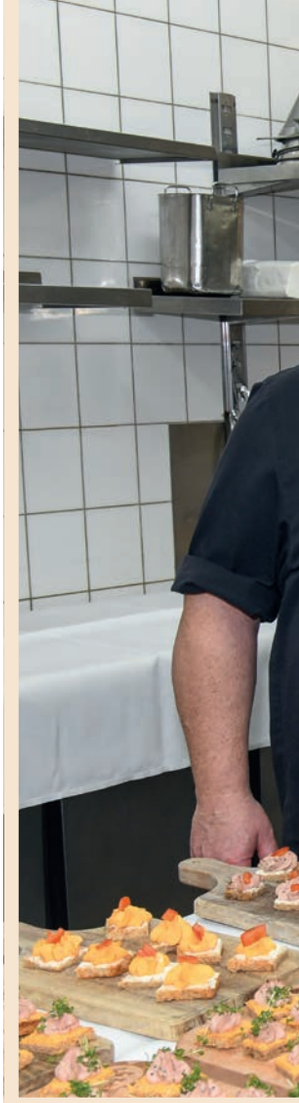
AK: Was ist das Besondere hier im Sassella?
MW: (überlegt) Auf jeden Fall das Ambiente hier, die Geschichte, die ganzen Politiker, Schauspieler, Musiker, Sportler und andere Prominente, die hier ein- und ausgingen. Ab 2000, genau als ich hier anfing, wurde das langsam weniger, aber ich durfte auch noch einige miterleben, die ab und zu nochmal vorbeikamen, wenn sie wieder in Bonn waren. Unter anderem Uli Hoeneß war hier, Henry Maske, Tina Turner, und auch heute noch kommt immer mal wieder einer vorbei. Und natürlich sind es die Sassella-Nudeln, die haben heute zwar auch viele andere zur Verfügung, aber hier bei uns gibt es neue Sorten immer zuerst – und oft auch exklusive neue oder saisonale Nudeln, die nicht in die Produktion und den Handel kommen.

AK: Wie ist die Arbeit als Küchenchef mit den beiden „großen“ Brüdern, Giorgio und Francesco?
MW: Ich kann nicht selbst vergleichen, habe mich hier immer wohlgefühlt. Aber durch Kollegen höre ich manchmal, wie es woanders abläuft. Ich möchte nicht tauschen. Francesco unterstützt mich in der Küche, wenn er hier ist, gibt mir Ratschläge und hilft, wo er kann. Giorgio ist mehr für den Servicebereich zuständig, kommt aber auch gerne in die Küche – kann auch selbst kochen – und erkennt, wenn was schiefläuft. Der Ton ist meistens freundlich und entspannt, selten rau, aber es kann passieren … das gehört in einer Küche dazu, ist heutzutage aber viel seltener als früher.

AK: Hat sich etwas verändert, seit Sie 2010 die Leitung der Küche übernommen haben?
MW: Ja, schon, klar, viele kleine Sachen – aber was das klassische Kochen angeht, eher nein. Da will ich auch gar nicht etwas verändern. Die Leute kommen hierher, weil es so ist, wie es ist. Sie kommen wegen Francesco und Giorgio und weil es so schmeckt wie die beiden das vorgegeben haben. Sie sind die Chefs. Ich bin eher der etwas zurückhaltende Typ, das passt gut so. Wenn ich komplett anders denken oder handeln würde, dann wäre ich vermutlich nicht mehr hier (lacht). Ich bin froh, so wie es ist. Heute ist es, glaube ich, eine Beziehung auf Augenhöhe. Wir können blind zusammenarbeiten, wissen, wie der andere tickt, und verstehen uns super.

AK: Wie groß ist die Rolle der Sassella-Nudeln? Wie wichtig sind sie auch für den Ruf des Ristorante Sassella?
MW: Sehr wichtig, auf jeden Fall. Hier gibt es natürlich keine andere Pasta! Wir sind, glaube ich, sogar der einzige Betrieb überhaupt, der so viele verschiedene Sorten (eigentlich alle, die es gibt) verarbeitet. Es gibt viele Restaurants in ganz Deutschland, die bestellen unsere Nudeln, aber meistens nur ein, zwei oder eben wenige Sorten. Wir haben regelmäßig neue Rezepte auf der Tageskarte mit neuen Nudel-Kreationen von Francesco. Wenn ich weiß, dass es voll wird, ändere ich die Karte manchmal jeden Tag, jeden Tag eine andere Pasta. Alles, was in Rheinbach produziert wird, verwenden wir. Egal, wann und wo, auch wenn ich privat unterwegs bin, denke ich über neue Nudel-Rezepte nach, die ich dann auch oft auf die Karte bringe. Nicht selten gab es bei uns schon außergewöhnliche Rezepte mit einer neuen Pastasorte, die auch bei den Gästen super ankam, es am Ende es aber doch nicht in die Produktion geschafft hat oder einfach nur, z. B. saisonal, für uns hier hergestellt wurde.

AK: Haben Sie Prinzipien, die Sie niemals aufgeben würden?
MW: Auf jeden Fall die Frische – wir kochen nur mit wirklich frischen Zutaten. Immer! Tiefkühlware ist heutzutage gut, keine Frage – aber frisch ist besser. Es ist mehr Aufwand, natürlich – aber die Gäste schmecken es und lieben es. Wir kochen frisch!



Francesco Tartero (links) ist stolz auf Matthias und sein Küchenteam.

AK: Erfüllen Sie auch spezielle Wünsche, z. B. von Stammkunden?
MW: Ich persönlich habe nur wenig Kontakt mit den Gästen direkt. Wenn was ist, schicke ich immer Francesco. (lacht) Ich will auch gar kein Lob, wenn man zu viel Lob bekommt macht man Fehler. Ich bin am liebsten in der Küche – aber klar, natürlich ergab es sich im Laufe der Jahre, dass ich den ein oder anderen Gast näher kennenlernte. Und wenn so jemand nach einer Empfehlung fragt, bekommt er natürlich etwas Besonderes und ganz Individuelles auf den Tisch. Es gibt einen Herrn, der kommt jeden Sonntagmittag zum Essen – seit ich hier bin, also seit mindestens 23 Jahren. Der kommt gleich in die Küche und fragt mich, was es heute Leckeres gibt. Er isst immer ein Nudelgericht, wir nennen ihn auch „unseren Nudelmann".

AK: Damit sind wir beim Lieblings-Nudel-Rezept – haben Sie eins?
MW: Schwierig, aber wenn, dann sind auf jeden Fall die Bandnudeln (Fettuccine) meine Lieblings-Pasta. Mit gebratenen frischen Steinpilzen.

AK: Das Rezept folgt auf der nächsten Seite. Vielen Dank für das Gespräch, die leckeren Nudeln, die ich genießen durfte, und weiterhin eine gute Zeit im Ristorante Sassella.
MW: Es war schön, über das alles mal zu sprechen, das Ristorante Sassella und die Pasta Sassella sind aus meinem Leben nicht mehr wegzudenken und werden hoffentlich noch viele Menschen erreichen.

Matthias' Lieblingsrezept

FETTUCCINE

mit frischen gebratenen Steinpilzen und Riesen-Garnelen (Gambas)

Zutaten

120 g	Fettuccine
150 g	Frische Steinpilze
3 Stück	Riesen-Garnelen (Gambas)
100 ml	Krustentierfond
1 Stück	Knoblauchzehe
	Olivenöl
	Cognac
	Salz
	Pfeffer
	Petersilie
	Thymian
	Kirschtomaten

Zubereitung

1. Sassella-Fettuccine nach Packungsanleitung (ca. 3 Minuten) kochen.
2. Parallel Steinpilze und Gambas mit Knoblauch in Olivenöl anbraten.
3. Salzen und pfeffern nach Geschmack. Mit Cognac ablöschen.
4. Etwas Krustentierfond und Nudelwasser untermischen.
5. Auf dem Teller anrichten und dekorieren ohne großen Schnickschnack – weniger ist mehr (eine gegrillte Kirschtomate, etwas Petersilie und ein Thymian-Zweig reichen ...)

Fettuccine

Ein populäres Mitglied der Bandnudelfamilie. Auch diese Pasta ist in der Herstellung den Weg durch die Bronzepresse gegangen und hat durch sie die unvergleichliche Oberflächenstruktur erhalten. Das Ergebnis ist 6 mm breiter, purer Geschmack. Passt zu allen Saucen und Varianten.

TOP-PRODUKTE

und Empfehlungen ...

PANZEROTTI ZOLA E NOCI

Eine kleine kulinarische Besonderheit unter den Pastagerichten. Die Füllung aus Gorgonzola und Walnüssen schmeckt intensiv und aromatisch, eignet sich wunderbar als köstliche Vorspeise – oder in einer Birnen-Weißwein-Sauce, angerichtet mit Walnuss und Gorgonzola, als kreative Nachspeise.

Artikel-Nr.: 20003
Verpackungseinheit: 10 x 500 g

Tagliarini BIO mit Muscheln und Garnelen.

TAGLIARINI BIO

Für unsere BIO-Pasta verwenden wir nur den besten BIO-Hartweizengrieß aus kontrolliert biologischem Anbau und hochwertigste BIO-Eier. Natürlicher Genuss und ausgezeichneter Geschmack verbinden sich in dieser Pasta, die wir frisch auf Ihren Tisch bringen. Selbstverständlich ohne Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen.

Artikel-Nr.: 51320
Verpackungseinheit: 12 x 250 g

Die Tagliarini BIO schmecken hervorragend mit einer fruchtigen Tomatensauce, frischen Pilzen oder in Kombination mit vielen Kräutern.

CANNELLONI AL BRASATO

Frische Eierteigware mit leckerer Kalbfleischfüllung für die einfache Zubereitung im Ofen: Am besten mit einer Bechamel-Tomatensauce übergießen und mit geriebenem Parmesankäse bestreuen, Butterflöckchen hinzugeben – und 40 Minuten lang bei 160 Grad überbacken.
Oder 6 bis 8 Minuten in der Mikrowelle erwärmen.

Artikel-Nr.: 32424
Verpackungseinheit: 10 x 1.000 g

FUSILLONI AL FARRO

Ideal für die vegane Küche. Das Ur-Getreide enthält besonders viele Nähr- und Ballaststoffe und gibt dieser Pasta einen kräftigen, vollmundigen Geschmack.
Aus vollem Dinkelkorn gewonnen, erfreuen sich Farro-Produkte immer größerer Popularität und eignen sich ideal für eine ballaststoffreiche Ernährung.

Artikel-Nr.: 21120
Verpackungseinheit: 10 x 500 g

100% vegan

GNOCCHI ALLA RUCOLA

Gnocchi sind kleine, über eine Gabel gerollte Kartoffelklöße, fein im Geschmack und dicht in der Konsistenz. Sie schmecken zu Saucen mit Salbeibutter ebenso gut wie zu deftigen Gerichten mit Gorgonzola oder Hackfleisch, sind italienische Alleskönner und die perfekte Alternative zu herkömmlicher Pasta.

Artikel-Nr.: 01114
Verpackungseinheit: 12 x 500 g

Auch erhältlich als Variante: gefüllt mit Rucola, Pilzen und Käse.

REZEPTE

TAGLIARINI NERI

an Pulpocarpaccio mit Safransauce und Riesengarnele

Zutaten (4 Personen):

500 g	Tagliarini neri
4	Hummerkrabben
	Pulpocarpaccio
50 ml	Olivenöl
200 ml	Weißwein
200 ml	Fischfond
100 ml	flüssige Sahne
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Für das Pulpocarpaccio 500 g bis 600 g Pulpo ca. 45 Minuten kochen und noch 30 Minuten ziehen lassen. Den Pulpo zusammenbinden und abkühlen lassen. Danach in dünne Scheiben schneiden. Für die Sauce den Wein, Fischfond, Sahne, Salz, Peffer und Safran aufkochen und etwas reduzieren. Die Tagliarini mit den Hummerkrabben 3 Minuten kochen und abschütten. Das Pulpocarpaccio und die Safransauce auf den Tellern anrichten. Die Tagliarini und die Hummerkrabben kurz in Olivenöl erhitzen und ebenfalls anrichten. Mit klein geschnittenem mediterranen Gemüse garnieren.

RAVIOLONI

mit Wildfleischfüllung und Hirschrücken

Zutaten (4 Personen):

500 g	Wildfleisch-Ravioloni
280 g	Hirschrücken
250 g	Blaubeeren
150 ml	Wildfond
100 ml	Flüssige Sahne
	ein paar Wacholderbeeren
20 g	Pinienkerne
5 cl	Gin
2–3	Holunderblätter
1 EL	Waldmeister
	Salz

Zubereitung:
Blaubeeren mit dem Wildfond und der Sahne für ca. 10 Minuten aufkochen und anschließend pürieren. Wacholderbeeren zerdrücken und mit den Pinienkernen in Olivenöl kurz anbraten. Holunderblätter, Waldmeister und die pürierten Blaubeeren hinzufügen und 5 Minuten kochen. Mit Salz abschmecken. Hirschrücken kross anbraten. Die Ravioloni kochen, mit der Sauce anrichten und mit dem in Scheiben geschnittenen Hirschrücken servieren.

Sempre fresca!
IMMER FRISCH!

Pasta Sassella®
DIE GOURMET PASTA

UNSER KLASSIKER

TAGLIARINI

Frische Eierbandnudeln, 4 mm

Verpackung: 10 x 500 g
Art.-Nr.: 20201

TAGLIARINI VERDI

Frische Eierbandnudeln grün, 4 mm

Verpackung: 10 x 500 g
Art.-Nr.: 20202

TAGLIARINI ROSSI

Frische Eierbandnudeln rot, 4 mm

Verpackung: 10 x 500 g
Art.-Nr.: 20203

TAGLIARINI NERI

Frische Eierbandnudeln schwarz, 4 mm

Verpackung: 10 x 500 g
Art.-Nr.: 20204

TAGLIARINI

Beliebt, bunt und lecker.

Diesen 4 mm breiten Sassella-Verkaufsschlager gibt es in den Varianten „Natur", grün, rot, schwarz und mit Basilikum. Die Varianten werden mit Spinat, Tomaten, Paprika oder Sepiatinte gefärbt und erhalten durch dieses Verfahren ihre unvergleichlichen Aromen.

Pasta Sassella Tartero GmbH
Heerstraßenbenden 2
53359 Rheinbach

Telefon: +49 2226 9293-0
Telefax: +49 2226 9293-11

www.pasta-sassella.de
info@pasta-sassella.de

LA PASTA DI GIORGIO E FRANCESCO
SEMPRE FRESCA

LA PASTA DI GIORGIO E FRANCESCO

SEMPRE FRESCA

Pasta Sassella®

DIE GOURMET PASTA

Pasta Sassella Tartero GmbH
Heerstraßenbenden 2
53359 Rheinbach
Telefon: +49 2226 9293-0
Telefax: +49 2226 9293-11
info@pasta-sassella.de

www.pasta-sassella.de