Spezialitäten aus dem Rottal: Zu Besuch bei Vilma und Beat Fischer-Di Tommaso, Grosswangen

«Ich möchte die Menschen verwöhnen»

Pasta ist die Leidenschaft der 47-jährigen Vilma Fischer-Di Tommaso. Nach altem Familienrezept wird auf dem Hof der Familie Fischer in Grosswangen mehrere Male pro Woche frische Pasta hergestellt. Neben herkömmlichen Sorten bietet «Vilmas Pasta» auch zertifizierte glutenfreie Produkte an.

Monika Burger-Schwarzentruber

In ihrem Hofladen bietet Vilma Fischer-Di Tommaso zahlreiche italienische Spezialitäten, vor allem hausgemachte Pasta, Ravioli und Pasten an. Fotos Monika Burger-Schwarzentruber

Nein, ein Rechtschreibfehler sei das V in «Vilmas Pasta» nicht, erklärt die aus Italien stammende Vilma Fischer-Di Tommaso lachend. Ihr Name wird in der Italienischen Sprache mit V geschrieben. «Der Einfachheit halber habe ich in der Schulzeit in Ruswil begonnen, Vilma mit W zu schreiben. Heute bin ich wieder zum V zurückgekehrt.» Bereits vor vielen Jahren hat Vilma Fischer ihre Freunde und Verwandten zu speziellen Anlässen mit selbst gemachter Pasta überrascht. «Die kam gut an. Und für die Gewerbeausstellung Grosswangen im Jahr 2004 packten wir auf anraten von Freunden die Gelegenheit beim Schopf.» «Vilmas Pasta» war geboren. Seither steigt die Nachfrage nach dem köstlichen Sattmacher stetig. Wo Familie Fischer zuerst mit einer kleinen Pastawalze der Marke Imperial begann, steht heute im umgebauten Stall eine top eingerichtete Produktionsstätte. Das Herzstück: Die grosse Pastamaschine. Sie knetet, walzt, und schneidet den Teig in Streifen. Diese Streifen werden anschliessend im speziellen Trocknungsraum aufgehängt. Dieses so genannte langsame Verfahren, sei ein besonderes Qualitätsmerkmal, erklärt die Chefin. Was das Geheimnis ihrer Pasta ist, wird nicht verraten. Nur soviel: «Unsere Pasta bleibt auch bei längerer Kochzeit al dente. Das Rezept stammt von meiner Mutter.» Diese habe zuhause traumhafte Pasta hergestellt und gekocht, erinnert sich die herzliche Frau. Vilma, ihr Ehemann Beat und die gemeinsamen Kinder Elia (15 Jahre), Giulia (13) und Vito (7) lieben Pasta. «Das verleidet einem nie», ist sich die Familie einig.

«An der Gewerbeausstellung Grosswangen 2004 packten wir die Gelegenheit beim Schopf.»

Pasta und Pasten

Mittlerweile werden im Hofladen der Familie zahlreiche Pastavarianten angeboten. Je nach Breite der Streifen und Farbe nennen sie sich Tagliatelle, Pappardelle, Lasagne Taglierini und Tagliatelle tricolore. Auch hausgemachte Pasten stehen für die Kunden bereit. Jeden Samstag sind ausserdem frische Ravioli – je nach Saison mit unterschiedlichen Füllungen – erhältlich. «Im Jahr 2006 wurde ich angefragt, ob wir auch glutenfreie Produkte für Zöliakie-Betroffene anbieten würden. Zwar hatte ich mich bis dahin nicht mit diesem Gedanken beschäftigt, doch wir nahmen es in Angriff.» Nach einer langwierigen Probephase von über einem Jahr hat Vilma Fischer dann die richtige Rezeptur gefunden und ist verständlicherweise stolz darauf. Die Herstellung dieser Produkte ist nicht einfach. Die Ravioli beispielsweise können durch die Konsistenz des Teigs nach wie vor nur von Hand geformt werden. «Es darf kein Mehlstaub des herkömmlichen Mehls in die glutenfreie Pasta gelangen», weshalb streng auf räumliche Trennung und auf die Hygiene geachtet wird. Bereits mehrere Male waren die Produkte von «Vilmas Pasta» in entsprechenden Medienberichten oder an Zöliakie-Tagungen und Ausstellungen gefragt.

«Ich habe noch viele Pläne und Visionen.»

Tavola pronta

Die Pasta und Pasten werden nach der Herstellung ansprechend verpackt und auf Kundenwunsch auch per Post versandt. Neben den italienischen Spezialitäten bietet Vilma Fischer auch einen Party-Service an. Wobei dieses Wort nicht so recht zu ihr passe, meint die leidenschaftliche Köchin. Also nennt sie es «Tavola pronta» zu Deutsch: gedeckter Tisch. Immer mit dabei: Ein Kerzenständer mit drei Kerzen in den Farben weiss, rot und grün. Mit all den Angeboten wird es Vilma Fischer bestimmt nicht langweilig. «Alleine wäre die Arbeit auf keinen Fall mehr machbar. Ich darf auf die Unterstützung zahlreicher Personen zählen, wenn es mal eng wird. Allen voran natürlich mein Mann, die Kinder und meine Schwiegereltern. Dafür bin ich unendlich dankbar.» Ihr Mann Beat ist es auch, der die Produktion dank seinem handwerklichen Geschick mit zahlreichen selbst erfundenen Hilfsmitteln vereinfacht hat.

«Die Herstellung von glutenfreien Produkten ist anspruchsvoll.»

Auch eine Teilzeitangestellte wird bei «Vilmas Pasta» beschäftigt.

Temperamentvoll und innovativ

Die temperamentvolle Frau bezeichnet sich selbst als Machertyp. «Ich arbeite gerne mit den Händen und mit Menschen.» Diese Eigenschaft führte Vilma Fischer schon in die unterschiedlichsten Berufsgattungen. Nach der begonnenen Lehre als Coiffeuse, welche sie wegen einer Unverträglichkeit gegenüber den chemischen Mitteln abbrechen musste, besuchte sie die Abendhandelsschule und arbeitete bei einigen Unternehmen auf dem Büro bis Familie Fischer im 1993 den elterlichen Hof übernahm. Danach arbeitete Vilma Fischer in der Orthopädietechnik und hat mit 40 Jahren noch die Bäuerinnenschule besucht. Beat Fischer führt seit vielen Jahren einen Deck- und Wartebetrieb in einem AFP-Ring (arbeitsteilige Ferkel Produktion). Daneben betreibt Familie Fischer Ackerbau und zieht Gemüse und Erdbeeren. «Ich mache den Menschen gerne eine Freude», erklärt die vor Lebenslust sprühende Vilma, die noch ganz viele Visionen und Ideen hat. Darum, so ist sie überzeugt «wird man noch von uns hören»

Zum Produkt

Vilma Fischer bezieht die Rohstoffe für die italienischen Spezialitäten nach Möglichkeit vom eigenen Hof. Die Eier stammen aus Grosswangen. Die glutenfreien Produkte sind durch die IG Zöliakie der Deutschen Schweiz zertifiziert. Zöliakie ist eine durch Unverträglichkeit von Gluten verursachte, chronische Erkrankung. Gluten (Klebereiweiss) ist ein Bestandteil von verschiedenen Getreidearten wie: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Dinkel. Alle glutenfreien Produkte sind bei Vilmas Pasta auch lactosefrei, enthalten also keinen Milchzucker. Das dafür notwenige spezielle Mehl stellt eine Firma speziell für «Vilmas Pasta» her.

Die Tagliatelle werden über einem Holzstab hängend getrocknet. Vilma Fischer platziert einen Stab auf dem Trocknungsgestell.

Ein Augen- und absoluter Gaumenschmaus: Die hausgemachten Ravioli.

Beat Fischer bedient die Pastamaschine, welche den Teig knetet, walzt und zurechtschneidet.