«Die Waage bestimmt die Produktion und die Qualität meiner Produkte»

Text und Foto: Larissa Haas

Seit 11 Jahren lässt die waschechte Italienerin Vilma Fischer-Di Tommaso auf dem heimischen Betrieb in Grosswangen ein wenig südländisches Feuer entfachen. Sie verwöhnt mit ihren hausgemachten Pasta, Ravioli, Pasten sowie ihrer Tavola Pronta (Catering Service) Gaumen und Magen einer Vielzahl von Menschen.

Nach altem Rezept ihrer Mutter kreiert sie laufend mit einer grossen Portion Leidenschaft und ebensoviel italienischem Herzblut eine Vielzahl von Pasta- und Raviolivariationen, wobei allerdings ihre Kreativität zwingend von der Präzision der Waage gebändigt werden muss.

Die Waage bestimmt die Produktion und Qualität ihrer Produkte, «besonders bei der Pasta ist es enorm wichtig, dass die Mehlmischung stimmt, damit der unvergleichliche ‹al dente› Genuss zum Vorschein kommen kann», erklärt Vilma. Auch bei den Pasten sei es absolut zentral, dass das Abfüllgewicht tatsächlich dem Inhalt entspreche, worauf besonders Wert gelegt wird. Denn sie wolle dem Kunden genau das anbieten, was sie auf der Packung verspreche. Schwankungen und Unzuverlässigkeit einer Waage könne man sich nicht leisten. Durch regelmässige Kontrollen des kantonalen Eichamtes sind solche Ungenauigkeiten ausgeschlossen. «Es wird minuziös kontrolliert, dass sämtliche Waagen auf unserem Betrieb auf das Gramm stimmen.» Präzision sei, sowohl in ihrem Betrieb bei der Produktion, als auch für die Kundendienstleistung, essentiell: «Da bin ich enorm heikel», meint Vilma und verweist damit wieder auf ihr oberstes Gebot und ihre persönliche Lebensphilosophie. Nämlich den Menschen das weiter zu geben, was man selber schätzt und gerne mag. Sobald sich allerdings die Frage nach Präzision und Gewichtskontrollen nicht mehr stellt, kann Vilma ihre Fantasie walten lassen. Eine grosse Bandbreite von Geschmäcker und Aromen verarbeitet sie in ihren Produkten, wobei sie gerne mit saisonalen Besonderheiten experimentiert und an neuen Geschmacksvariationen herumtüftelt. Doch nicht nur ein Gleichgewicht in der Produktion ist ein zentraler Faktor in Vilmas Tätigkeit, sondern auch das Gleichgewicht zwischen ihr als Produzentin und dem Kunden: «Wichtig ist ein Gespür für die Vorlieben des Kunden, damit er das bekommt, was er sich wünscht und seine Erwartungen erfüllt gar übertroffen, werden können.» Zweimal wöchentlich produziert Vilma frische Pasta und jeweils samstags stehen die Leute für ihre handgemachten Raviolivariationen auf dem Hof Schlange. Vilmas Angebote und Kreationen sind begehrt warum sich jeder der in den Genuss ihrer Kulinarik kommen will, frühzeitig mit ihr in Kontakt setzen sollte. Denn es passiere oft, so Vilma, dass sie Leute enttäuschen müsse wenn sich Termine häufen. Dies klingt nach viel Arbeit - «allerdings bringt es auch viel Freude und Leidenschaft», wie Vilma sofort bestätigt, denn schliesslich sei es schlicht und einfach ihr Ziel, Menschen kulinarisch glücklich zu machen.

*Vilma Fischer ist Produzentin und Inhaberin von Vilmas Pasta in Grosswangen.