



Auf großen Tablettts trocknen die Weinböhlaer Nudeln, bevor sie in Tüten verpackt werden. Melanie Prohl und ihr Mann Christian produzieren in Handarbeit verschiedene Sorten. Zu den beliebtesten gehören die kurzen, etwas dickeren Tripolini.

Foto: Norbert Millauer

Die Nudel-Macher

■ Weinböhla

Melanie und Christian Prohl betreiben in Weinböhla eine kleine Pastafabrik. Geboren wurde die Idee in der Not.

VON PHILIPP SIEBERT

Ganz oben liegen die Bandnudeln. Darunter häufen sich nebeneinander gestapelt die Tripolini. Melanie und Christian Prohl haben gerade die großen hölzernen Tablettts mit den Nudeln aus dem Trockenschrank gezogen. Jetzt warten die Teigwaren darauf, verpackt zu werden. „Von alleine hüpfen die nicht in die Tüten“, sagt Melanie Prohl schmunzelnd.

Das Verpacken ist Handarbeit. Wie jeder Arbeitsschritt in der kleinen Nudelfabrik in Weinböhla. Mindestens zweimal pro Woche stellt das Paar Pasta her. Mal 30 Kilogramm auf einmal. Mal weniger – je nach Bedarf. Die Nudeln sind aus Hartweizengrieß. Eier kommen nicht in den Teig. „Das schätzen die Kunden, typisch italienisch eben“, sagt Christian Prohl. Die klei-

nen Tripolini sind bei den Kunden besonders beliebt. Aber auch Bandnudeln und Pasta mit Weihnachtsmotiven finden in der Adventszeit ihre Käufer.

Erst seit zwei Monaten gibt es die kleine Manufaktur auf der Friedensstraße. Pestorado hat das Ehepaar das Geschäft getauft. „Wir machen nämlich nicht nur Nudeln“, sagt Christian Prohl. Auch Risotto-Mischungen und unterschiedliches Pesto rühren die beiden in der kleinen Küche in der ehemaligen Fleischerei im Mini-Einkaufspark hinter dem Rathaus an.

Den Traum von der eigenen Pastafabrik hatten Melanie und Christian Prohl schon einige Zeit. „Wir sind absolute Italiensfans“, sagt der kräftige Mann mit den blonden Haaren und dem wuschigen Vollbart. Seit fast 15 Jahren machen sie Urlaub im Stiefelstaat. Immer am Gardasee. „Weil die Pasta hier nicht wie dort schmeckt, haben wir angefangen, zu Hause selbst welche zu machen“, sagt er. Ebenso die typisch italienische Soße – das Pesto.

Für Christian Prohl ist das kein Problem. Er ist gelernter Koch und hat bereits hinter einigen Herden im Elbland gestanden. Doch seine eigenen Ideen konnte er

bisher nicht verwirklichen. Genau wie seine Frau Melanie. „Ich komme aus der IT-Branche und habe zuletzt für Audi gearbeitet“, sagt sie.

Nur wenig Zeit füreinander blieb dem Paar wegen der Pendelei zwischen Ingolstadt und Weinböhla und der Arbeit im Restaurant. Das Paar stand vor der Wahl. „Entweder nach Bayern ziehen oder hier den eigenen Laden aufmachen“, erinnert sich Melanie Prohl. Die Entscheidung war schnell getroffen. „Hier sind wir zu Hause“, sagt die 35-jährige, freundliche Frau.

Neue Vertriebswege nutzen

In der kleinen Küche schüttet Christian Prohl gemahlene Hartweizengrieß in eine Schüssel. Den hat der Weinböhlaer extra aus der Lombardei geordert. „Dazu kommen etwas Wasser und Gewürze“, sagt er. „Wie viel genau, muss man abschätzen.“ Zu Schluss muss die Masse eine Konsistenz wie Streuselteig haben.

Während der Teig zieht, macht sich der Weinböhlaer an das Pesto. Nur frische Kräuter kommen hinein. Und Olivenöl. Auch das importiert das Paar aus Italien. Im Mixer kreierte Christian Prohl mit dem klas-

sische Cremes aus Tomaten und Oliven. Aber auch ausgefallenen Pesto-Varianten mit Nüssen, Chili und Cranberrys bietet der Betrieb an.

Der Start in die Selbstständigkeit ist den Weinböhlaern gelungen. „Wir haben schon jetzt Stammkunden, sogar aus Freital kommen die Leute zu uns“, sagt Melanie Prohl stolz. Der Handel im Internet läuft dagegen nur langsam an. „Über das Netz wollen wir in Zukunft den Großteil der Ware verkaufen.“ Deswegen hat der Laden auch nur am Montag und Donnerstag geöffnet. Doch die Leute stehen dann Schlange. „Wir haben überlegt, die ganze Woche zu öffnen“, sagt Melanie Prohl.

Die Weinböhlaer wollen sich im kommenden Jahr aber vor allem auf das Geschäft im Internet konzentrieren. Und ihr Sortiment erweitern. An neuen Ideen mangelt es ihnen nicht. Rezepte für Rotweinpasta und Nudel aus Dinkelmehl verfeinert Christian Prohl zurzeit. Und auch neue Pesto-Sorten hat er im Kopf. „Es wird auf jeden Fall auch süße Varianten geben.“ Welche genau, will er aber noch nicht verraten.

web www.pestorado.de