

Italien in Weinböhla

Die Weinböhlaer Nudelmanufaktur Pistorado verarbeitet nun auch traditionelle Rohstoffe. Zudem ist der Dreimannbetrieb immer öfter auf Geburtstagen, Firmenfeiern und Grillpartys gefragt.

Melanie und Christian Prohl haben aus ihrer Leidenschaft zur italienischen Küche vor zweieinhalb Jahren

ein Geschäft gemacht – das Pistorado. Ihre hausgemachte Pasta gibt es inzwischen auch außerhalb von Weinböhla in ausgewählten Läden, beispielsweise in Dresden und Leipzig. Besonderen Wert legen die Beiden nicht nur auf den

Herstellungsprozess der Nudeln, der mitunter über 30 Stunden in Anspruch nimmt, sondern auch auf die Herkunft der Rohstoffe. Neuerdings stehen bunte Dinkelnudeln „Tiere vom Bauernhof“, Emmer-Spaghetti und Dinkel-Kräuternudeln in den Regalen. „Wir verwenden seit einiger Zeit auch Dinkel und Emmer“, erklärt Melanie Prohl. Dabei handelt es sich um Urgetreide, das fast schon „ausgestorben“ war. In Leipzig, Grimma und Sachsen-Anhalt werden die traditionellen Getreidesorten jedoch wieder angebaut. „Vor allem die Verträglichkeit und der Geschmack haben unsere Kunden überzeugt“, sagt die 37-Jährige zu der Hartweizengrieß-Alternative.

Immer öfter sind Melanie und Christian Prohl außer Haus

hatten“, sagt Melanie Prohl. Kasseler und Sauerkraut

und

Antipasti und auf Wunsch auch Fleischanteil. Wer für seine Liebsten oder Mitarbeiter noch ein passendes Geschenk sucht, ist im Pistorado ebenfalls richtig.

Wein, Grappa, Olivenöl, Pesto und natürlich Pasta stehen zur Auswahl bereit.

Die Liebe zur italienischen Küche hat trotz der vielen Aufträge und Messe-Präsentationen nicht gelitten. Melanie und Christian Prohl waren erst kürzlich wieder am Gardasee und haben von dort neue Ideen und Rezepte mitgebracht.



unterwegs – als Caterer.

„Wir wurden irgendwann gefragt, ob wir auch das Catering für Geburtstage, Firmenfeiern oder andere Partys übernehmen können. Das kam so gut an, dass wir inzwischen schon Feiern für 150 Gäste

bekommt man hier allerdings nicht, dafür aber beispielsweise leichtes, mediterranes Buffet mit Pasta,



Foto: A. Schramm

Mediterrane Dinkel-Bandnudeln

Zutaten (für 3 Personen):

400 g Pistorado Dinkel-Bandnudeln
100 g Pistorado Pesto, z. B. Tomaten-Pesto
100 g frischer Rukola
200 g Kirschtomaten
1 EL Olivenöl
etwas frischer Parmesan

Zubereitung

Nudeln in Salzwasser sehr bissfest kochen (4 min), abschrecken und beiseite stellen. Rukola waschen und grob hacken. Kirschtomaten waschen und halbieren. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Nudeln und Pesto dazugeben und verrühren. Kirschtomaten dazugeben und alles 2–3 min anbraten. Auf Tellern anrichten. Mit Rukola und Parmesan bestreuen und servieren.

