

Aus der Region. Für die Region.

Wie von der Nonna

Für die Migros Basel stellt der Kleinbetrieb Gusto Etna aus Waldenburg neu zwei Sorten Sugo her: «Arrabbiata» und «alla Norma» – nach altem Rezept und in bester Handarbeit.

Text: Moritz Weisskopf Bilder: Barbara Sorg

Während vieler Jahre ging die Dorfbevölkerung beim Postbüro an der Hauptstrasse 32 in Waldenburg ein und aus – bis die Post 2015 auszog, um eine kleinere Poststelle am Bahnhof zu eröffnen. Das Gebäude blieb aber nicht lange leer. Kurz nach dem Auszug der Post bezog die Firma Gusto Etna, ein Hersteller von italienischen Spezialitäten, die Räumlichkeiten.

Eduardo Xalfa führt das Unternehmen zusammen mit seiner Frau und seinem Vater. Neben verschiedenen Olivenspezialitäten stellen sie auch Sugo her, für die Migros Basel neu auch ausschliesslich mit regionalen Zutaten. «Wir haben zwei Sorten: «alla Norma» mit gebratenen Auberginen und «Arrabbiata» mit Peperoncini», sagt Xalfa. Als Eduardo Xalfa mit seinem Unternehmen vor drei Jahren in die alte Poststelle umzog, standen natürlich als erstes Umbauarbeiten an.

Die Tomaten aus der Region

Das Ziel war, den Raum in einen passenden Arbeitsplatz zu verwandeln. «Es musste in erster Linie funktional sein, wir haben nicht einfach alles abgerissen und neu gemacht», sagt Xalfa. So verbindet das Gebäude heute den erhaltenen Charme der alten Poststelle mit dem Ambiente des Südens. Wenn man das Gebäude durch die Milchglastür betritt, stellt man fest, dass dort, wo der Kundenbereich war, heute Eduardo Xalfas Büro steht. Direkt dahinter – getrennt durch die Glasscheiben des Postschalters, wo sich früher die Pakete ansammelten – häufen sich jetzt Tomaten. Xalfa erhält sie vom «Aus der

Region.»-Produzenten Marcel Bosshard aus Riehen, der auch die Migros Basel beliefert.

Die Liebe und die Leidenschaft

Zusammen mit seiner Frau schneidet und salzt Eduardo Xalfa Tomate für Tomate, während im Hintergrund auf einem kleinen Herd Zwiebeln vor sich hinköcheln. Im grossen Topf daneben kochen bereits die am Vortag gesalzenen Tomaten vor sich hin. Nachdem sie gefiltert und somit von Schale und Kernen befreit worden sind, werden Zwiebeln, Basilikum und Peperoncini (bei «alla Norma» Auberginen) hinzugefügt.

Da die Spezialität aus einer überschaubaren Anzahl an Zutaten besteht, stellt sich die Frage, was genau einen richtig guten Sugo ausmacht. «Ein Sugo kann nur so gut sein wie die Grundzutaten. Die Tomaten von Marcel Bosshard verfügen über die nötige Qualität», erklärt Eduardo Xalfa, «doch die wichtigste Zutat müssen wir zum Glück nicht kaufen, die bringen wir mit: Leidenschaft und Liebe zum Produkt.»

Dass die Xalfas mit Leidenschaft und Herzblut dabei sind, ist nicht zuletzt daran zu erkennen, dass in der Herstellung der italienischen Spezialität bis zum Schluss viel Handarbeit steckt. **Auch das Abfüllen, Wiegen und Etikettieren wird nach wie vor von Hand gemacht.** Damit die Kundschaft in den vollen Genuss kommt, liefert Eduardo Xalfa eine Anwendungshilfe mit. «Man sollte den Sugo nicht direkt zur Pasta geben, sondern sie vorab fünf bis acht Minuten lang köcheln lassen, dann einen kleinen Teil des Pastawassers dazugiessen und erst danach mit der Pasta vermengen.» **MM**



1 Bei Gusto Etna angekommen, werden die Tomaten zuerst halbiert und gesalzen...

2 ... bevor sie gekocht und anschliessend...

3 ... in Teamarbeit filtriert werden.

4 Die Gläser werden von Hand abgefüllt.



Eduardo Xalfa ist stolz auf seinen «Aus der Region.»-Sugo.

Eröffnung

Migros Stücki an neuem Standort

Nach zwei Monaten Bauzeit eröffnet die Migros Stücki am 1. Oktober ihre Filiale an einem neuen Standort innerhalb des Stücki-Parks: Direkt im Haupteingangsbereich ist die Filiale für die Kundenschaft noch schneller erreichbar.

Die Migros Stücki hat die Convenience-Zone vergrössert und dort das Sortiment ausgebaut – mit einem nach wie vor optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis. So kommt die Kundenschaft neu in den Genuss eines grosszügigen Daily-Sortiments. Schnellverpfleger und Leute, die es eilig haben, gelangen neu durch eine Abkürzung direkt zur Kasse, während die restliche Kundenschaft in Ruhe ihren Einkauf tätigen kann. Zudem erleichtern und beschleunigen die neuen Subito-Self-Scanning- und Self-Checkout-Kassen das Einkaufen, während online bestellte Artikel gleich beim PickMup-Schalter abgeholt werden können.

Am 4. und 5. Oktober feiert die Filiale ihre Neueröffnung mit 10% Rabatt auf das gesamte Sortiment inklusive Migros-Restaurant. Dieses bleibt bestehen, im ersten Obergeschoss.

