

Natürliche Pasta kreieren

Andwil. Bereits seit Jahren bereitet Monika Graf aus Andwil Teigwaren und verschiedene andere Produkte in ihrer Küche selbst zu. Im vergangenen Oktober wurde aus der Liebe zu frischen und selbstgemachten Lebensmitteln ein Konzept, aus dem das kleine Ladenlokal «Würzeria» hervorging.

Kinder werden in dem ehemaligen Schulhaus an der Augartenstrasse 2 in Andwil schon seit Jahren nicht mehr unterrichtet. Wer den Räumlichkeiten – vielleicht aus nostalgischen Gründen – dennoch einen Besuch abstattet, erlebt eine kulinarische Überraschung: Seit Herbst 2013 ist hier, im Wohnhaus der Familie Graf, die «Würzeria» zu finden. Das Angebot besteht neben selbstgemachten Teigwaren in zahlreichen Geschmacksrichtungen aus verschiedenen Tomatensaucen und Gewürzen. «Zu Beginn habe ich die Produkte hauptsächlich für meine Familie oder auch Freunde und Bekannte zubereitet», sagt Monika Graf. «Besonders die Teigwaren und Gewürze wurden dann, auch über unseren Bekanntenkreis hinaus, immer beliebter.» Nicht zuletzt um ihren Ehemann Jürg zu unterstützen, der aus gesundheitlichen Gründen seit 2011 nicht mehr arbeiten kann, entwickelte Graf ihre Leidenschaft weiter: Das Geschäftskonzept der «Würzeria» war geboren.

Himbeersalz und Safrannudeln

Das Geschäft selbst versteht sich für Monika Graf als Familienbetrieb. Während sich Sohn «Michi» grösstenteils um die Webpräsenz kümmert, die seit März aufgeschaltet ist, ist sie hauptsächlich für die Produktion, den Vertrieb und die Kreation neuer Angebote zuständig. Das Sortiment umfasst mittlerweile 32 verschiedene Produkte, die im hauseigenen Ladenlokal im Obergeschoss bestaunt und bezogen werden können. «Das Hexengewürz – unser Allrounder sozusagen – verkauft sich derzeit am besten», sagt Graf. «Es kann für fast jedes Gericht verwendet werden.» Manche hätten



BILD: PHE

Bei den Kunden von Monika Grafs «Würzeria» sind Teigwaren mit Peperoncini-Geschmack sehr beliebt.

das Gewürz probiert und wollten daraufhin gar kein anderes mehr zum Kochen verwenden. Im Regal nebenan sind Gewürze mit Kräuter- oder Himbeergeschmack, aber auch Ursalze im Angebot. «Diese sind etwas grober als das feine Streusalz, aber intensiver im Geschmack.» Als Verkaufsschlager unter den Teigwaren gelten die Mafadine mit Peperoncini. Weitere Beispiele aus dem Sortiment sind unter anderem die goldgelben Safrannudeln sowie solche mit Kräutern, Dinkelmehl oder Tomaten-Basilikum-Geschmack.

Bei der Zubereitung legt Monika Graf grossen Wert auf eine natürliche Verarbeitung ohne Farb-, Geschmacks- oder Konservierungsstoffe. «Ich stelle alle Produkte so her, wie ich sie auch für meine eigene

Familie kochen würde», sagt Graf. Bevor ein neues Produkt seinen Weg ins Sortiment findet, wird es von Freunden oder Kollegen der Familie getestet. Für ihre teils ausgefallenen Kreationen bekamen sie bereits zahlreiche positive Rückmeldungen. «Unsere Kundschaft stammt aber nicht nur aus dem Dorf Andwil. Auch solche aus dem Rheintal, dem Thurgau oder Zürich sind darunter».

Umschalten auf «Bio»

Trotz wenig Werbung spricht sich die «Würzeria» herum. Die Geschenkkörbli, die Monika Graf in verschiedenen Grössen zusammenstellt, sind ein beliebtes Weihnachtsgeschenk von Unternehmen an ihre Mitarbeitenden und Kunden. Bereits bieten verschiedene andere Verkaufsstellen,

wie etwa die Metzgerei Forster in Arnegg oder das Amiga-Fitness in Gossau «Würzeria»-Produkte an. Das Geschäft, so viel steht für Familie Graf bereits fest, wird als langjähriges Projekt weitergeführt. «Wir haben noch so viele Ideen für neue Produkte. Zurzeit arbeiten wir beispielsweise an Teigwaren mit Pfeffer-Zitrone-Geschmack», sagt Graf. Auch die Bio-Palette soll weiter ausgebaut werden. Künftig will die Familie Graf all ihre Produkte in Bio-Qualität anbieten können. Zudem sind Veranstaltungen geplant, bei denen Interessierte mehr über die Kreation von Teigwaren erfahren können. Wer mehr über Monika Grafs «Würzeria» und ihre Produkte erfahren möchte, wird unter www.wuerzeria.ch fündig. PATRICK HERGER