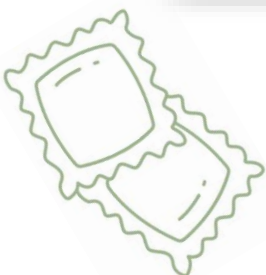


VERTIEFUNGSARBEIT 2026

RAVIOLI

DIE WELT DER GEFÜLLTEN PASTA



VERFASST VON: FRAU A. KASTRATI
KÜCHENANGESTELLTE EBA
KLASSE: KA2024A GIBB BERN
EINGEREICHT BEI: E. SCHMIDT
EINGEREICHT AM: 18. MÄRZ. 2026



Inhaltsverzeichnis:

1. Einleitung.....	3
1.1 Ideensammlung und Begründung der Themenwahl.....	3
1.2 Persönlicher Bezug und Interesse.....	4
1.3 Ziele der Arbeit	5
1.4 Die fünf konkreten Ziele der Arbeit:	5
2. Theorie, Geschichte und Ursprung Pasta.....	6
2.1 Die Geschichte der Pasta.....	6
2.2 Was ist Pasta?	6
2.3 Warum gibt es so viele verschiedene Pastaformen und Namen?	7
2.4 Was ist Ravioli, wie sind sie aufgebaut? Was gehört zur gefüllten Pasta?	7
3. Hauptteil der Dokumentation:	8
3.1 Pastakurs	8
3.1.1 Vorwort und Erlebnisbericht	8
3.1.2 Fotosammlung Pastakurs.....	9
3.2 Besuch Ingredienza.....	10
3.2.1 Erlebnisbericht Tag 1 (Gnocchi)	10
3.2.2 Erlebnisbericht Tag 2 (Ravioli).....	11
3.3 Interview Ingredienza	12
3.3.1 Lead Interview	12
3.3.2 Interviewdurchführung.....	12
3.3.3 Reflexion/Schluss teil Interview	14
3.4 Besuch Restaurant.....	15
3.4.1 Erlebnisbericht, Fazit und Fotosammlung	15
3.5 Degustation Gibb.....	16
3.5.1 Planung	16
3.5.2 Durchführung der Degustation und Fotosammlung.....	16
3.5.3 Auswertung und Fazit der Degustation	17
4. Schlussteil:	18
4.1 Themenauswahl und Zielerreichung	18
4.2 Lernzuwachs, Probleme und Lösungen	18
4.3 Mein persönliches Schlusswort und Fazit	20
5. Anhang.....	21
5.1 E-Mail:	21
5.2 Zeitstrahl	22
5.3 Mindmap	23
5.4 Ideensammlung und Einladung Degustation	24
5.5 Arbeitsjournal und Arbeitsprotokoll	25
5.6 Planung und Prozess	28
5.7 Konzept und Zielformulierung.....	30
5.8 Quellenverzeichnis	31
5.9 Selbständigkeitserklärung	32

1. Einleitung

1.1 Ideensammlung und Begründung der Themenwahl

Bevor ich mich für mein Thema entschieden habe, hatte ich zuerst viele offene Gedanken. Ich habe gewusst, dass ich etwas machen will, das mich interessiert. Pasta war nicht sofort meine erste Idee. Ich hatte mehrere verschiedene Ideen im Kopf und habe mir Zeit genommen, um darüber nachzudenken, was sich für mich richtig anfühlt. Zwischendurch kam mir zum Beispiel das Thema Schokolade in den Sinn, weil es ein Produkt ist, das viele Menschen mögen und ich auch sehr mag. Auch die Idee, selbst ein Buch zu schreiben, also ein kleines Kochbuch, war für mich spannend.

Was mir von Anfang an klar war: Ich möchte unbedingt eine Degustation selber organisieren und durchführen. Ich wollte etwas machen, das ich vergleichen, probieren und bewusst wahrnehmen kann. Besonders wichtig war mir dabei, dass bei der VA-Präsentation selbst auch eine kleine Degustation stattfindet, damit ich auch da etwas habe, wo man probieren kann. Diese Idee wollte ich von Beginn an unbedingt in meiner Arbeit haben. Nach längerem Überlegen bin ich bei der **Pasta** gelandet. Dieses Thema hat für mich alles verbunden. So hat sich dann schlussendlich mein **Thema Pasta** ergeben.

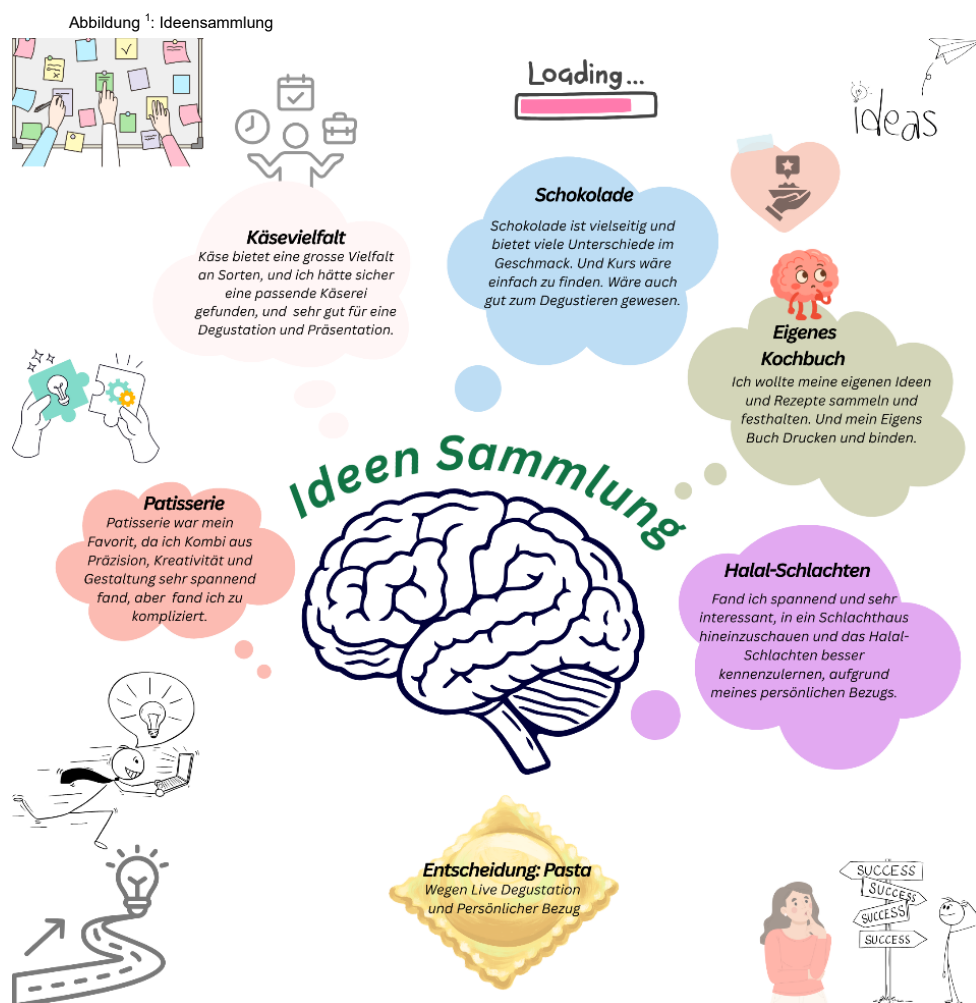


Abbildung Titelseite: KI generiert
Abbildung 1: Abbildung selbst erstellt, aus eigenen Informationen
mit www.canva.com 10.01.26

Pasta und besonders Ravioli sind für mich mehr als nur Essen. Ich esse Pasta sehr oft, manchmal sogar mehrmals in der Woche. Daher gibt es selten einen Tag, an dem ich sie nicht esse. Gerade weil Pasta so alltäglich ist, merkt man oft gar nicht, wie viel dahintersteckt.

Auf den ersten Blick wirkt Pasta einfach: Teig kochen, Sauce darüber, fertig. Aber wenn man genauer hinschaut, merkt man schnell, wie viel Handwerk und Technik dahintersteckt. Auch die Geschichte ist interessant, welche die Pasta und die vielen Pasta Variationen, wie Tortellini, Agnolotti, Fettuccine und vieles mehr, haben. Ravioli finde ich besonders spannend. Sie sind nicht nur aus Teig, sondern auch aus einer Füllung und Form, die perfekt passen muss. Schon kleine Unterschiede bei Zutaten oder der Verarbeitung können den Geschmack, die Konsistenz und die Qualität stark beeinflussen.

Ich wollte vor allem verstehen, warum Ravioli so vielseitig sind, woher sie kommen und wie sie eigentlich richtig traditionell hergestellt werden. Diese Arbeit gibt mir die Möglichkeit, Pasta in ihrer ganzen Vielfalt kennenzulernen. Ich möchte sehen, wie aus einfachen Zutaten ein Produkt entsteht, das auf den ersten Blick so einfach wirkt, aber in Wirklichkeit sehr viel Planung und Fingerspitzengefühl braucht und ein grosser Genuss ist. Es geht mir nicht nur darum, theoretisches Wissen zu sammeln, sondern auch praktisch zu erleben, was Pasta und Ravioli so besonders macht und was für ein Aufwand dahintersteckt.

1.2 Persönlicher Bezug und Interesse

Pasta hat für mich schon seit meiner Kindheit einen besonderen Platz. Es ist ein Stück Kultur, Erinnerung und Genuss. Meine Mutter hat sie sehr oft für meine Geschwister und mich gekocht.

Meine italienischen Wurzeln verstärken die Verbindung. In meiner Familie gehört Pasta einfach dazu und ist ein Muss. Die italienische Küche legt viel Wert auf Qualität, Frische und Tradition. Pasta ist bei uns nicht einfach nur Essen, sie steht für Gemeinschaft, Genuss und Kultur. Diese persönliche Verbindung verstärkt meine Neugier und mein Interesse für das Thema. Mich interessiert vor allem der Vergleich zwischen handgemachten und industriell hergestellten Ravioli, also welche Unterschiede bei der Herstellung entstehen.

Meine Annahme/These ist, dass die handgemachten Ravioli für Liebe zum Detail, Kreativität und Tradition stehen, während industrielle Ravioli für Effizienz und Standardisierung stehen. Ich möchte diese Unterschiede bewusst wahrnehmen und verstehen, wie sie sich auf Geschmack, Konsistenz und Qualität auswirken. Dieses Thema wird im Ausbildungsplan nicht im Detail behandelt. Genau deshalb sehe ich es als Möglichkeit, selbstständig Neues zu entdecken, eigene Erfahrungen zu sammeln und ein Thema intensiv zu bearbeiten, das mich wirklich interessiert.

1.3 Ziele der Arbeit

Ein zentraler Punkt dieser Arbeit ist es, dass ich möglichst viel praktische Erfahrung sammle. Ich möchte nicht nur über Pasta und Ravioli lesen und schreiben, sondern sie selbst herstellen, bzw. den Herstellungsprozess begleiten. Ausserdem möchte ich beobachten, was meine Degustation bei den Kostenden/ Teilnehmenden auslöst. Auf diese Weise kann ich meine in der Einleitung formulierte Annahme am Schluss dieser Arbeit bestätigen oder widerlegen. Diese Arbeit geht davon aus, dass selbstgemachte Ravioli sich anders anfühlen und schmecken als solche aus industrieller Produktion. Dabei stehen die Qualität und der Geschmack im Mittelpunkt. Ziel ist die Analyse der Unterschiede zwischen handwerklicher und industrieller Herstellung. Zur praktischen Untersuchung dieser Fragestellung werde ich eine Blind-Degustation durchführen.

1.4 Die fünf konkreten Ziele der Arbeit:

1. **Besuch einer Manufaktur und Mitarbeiten:** Um zu sehen, wie Ravioli hergestellt werden und wie die Abläufe in einem grösseren Produktionsumfeld funktionieren. Zudem möchte ich nebst dem Interview in die Manufaktur einen Tag mitarbeiten, um Praxiserfahrung zu sammeln.
2. **Besuch eines Pasta-Kurses:** Um die Herstellung selbst auszuprobieren, zu lernen, wie Teig zubereitet, ausgerollt und gefüllt wird, aber auch zu verstehen, welche verschiedene Arten und Variationen es gibt. Und das auf professionelle Art, um auch etwas für meine berufliche Zukunft als Köchin mitnehmen zu können.
3. **In einem Pasta-Betrieb mithelfen:** Um praktische Einblicke vom Endprozess zu bekommen, Abläufe mitzuerleben und zu schauen, wie die fertige Pasta dann auf den Teller zum Gast kommt und mitzuhelfen.
4. **Eine Blind-Degustation von Ravioli an der GIBB GGZ:** Um verschiedene Herstellungsarten von Ravioli zu vergleichen, Geschmack und Konsistenz bewusst zu vergleichen und zu schauen, ob Koch-Fachpersonen den Unterschied zwischen verschiedenen Ravioli erkennen.
5. **Eine Live-Degustation an der VA-Präsentation:** Um die gesammelten Erfahrungen zu präsentieren und zu zeigen, welche Unterschiede Ravioli hat.

Durch diese fünf Ziele möchte ich den gesamten Weg der Ravioli nachvollziehen von der Auswahl der Rohstoffe über die Zubereitung bis zum fertigen Produkt auf dem Teller in einem Restaurant. Es soll nicht nur theoretisches Wissen entstehen, sondern ein umfassendes Verständnis durch eigene Erfahrungen, Beobachtungen und Erlebnisse.

So kann ich lernen, wie viel Handwerk, Sorgfalt und Kreativität hinter einem scheinbar einfachen Produkt steckt. Auch soll die Arbeit zeigen, wie vielfältig Ravioli sein können und wie Unterschiede in Herstellung und Zutaten den Geschmack und die Qualität beeinflussen. Ich möchte Pasta und Ravioli nicht nur kennen, sondern wirklich verstehen und erleben und das macht die Arbeit für mich besonders spannend. Für diese VA nutze ich verschiedene Hilfsmittel. Wie Bücher aus der GIBB, Internetquellen oder Gespräche mit Fachpersonen. Als erstes lege ich wichtige Termine und Arbeitsschritte fest, um den Ablauf der Arbeit zu planen. Dann sammle ich Informationen, dokumentiere meine Ergebnisse und baue darauf die weitere Arbeit. ¹

¹ Formulierungen und Grammatik Korrektur
übernommen von www.Chatgpt.com 10.01.26

2. Theorie, Geschichte und Ursprung der Pasta

2.1 Die Geschichte der Pasta

Bereits vor mehreren tausend Jahren stellten Menschen in verschiedenen Regionen der Welt Teigwaren aus Getreide und Wasser her. Solche frühen Formen von Pasta gab es unter anderem in China und im Gebiet des heutigen Nahen Ostens. Aber nicht in der Form wie wir Pasta kennen.

Auch im alten Rom waren Teiggerichte bekannt. Die Römer stellten flache Teigplatten her, die als Vorläufer der heutigen Lasagne gelten. Händler brachten im Mittelalter Hartweizen nach Sizilien und zeigten, wie man Teigwaren trocknen kann. Dadurch wurde Pasta länger haltbar und konnte gelagert und transportiert werden. So verbreitete sich Pasta in ganz Italien.

Im Laufe der Zeit entstanden in den verschiedenen Regionen Italiens viele unterschiedliche Pastaformen.

Während im Süden meist nur Hartweizengriess und Wasser verwendet wurden, kamen im Norden Eier dazu. Ab dem 18. Jahrhundert setzte sich Pasta mit Tomatensauce langsam durch.

Mit der Industrialisierung im 19. Jahrhundert begann die maschinelle Herstellung von Pasta. Dadurch wurde sie günstiger und weltweit bekannt.³



Abbildung 2: Zeitstrahl der Geschichte der Pasta und Entwicklung (Text Links)

2.2 Was ist Pasta?

Die typisch traditionelle Pasta besteht aus wenigen, wichtigen Grundzutaten. Meist wird Hartweizengriess (Semola di grano duro) verwendet. Es gibt dem Teig Festigkeit und einen angenehmen Biss. Wasser bindet das Mehl zu einem Teig, und bei vielen frischen Pastasorten, wie Tagliatelle oder Ravioli, wird zusätzlich Ei hinzugefügt. Nicht alle Pastasorten enthalten jedoch Eier. Alle anderen Zutaten wie Bärlauch, Knoblauch usw. sind freiwillig und geschmacksabhängig.

Die Herstellung von Pasta beginnt damit, dass der Teig gründlich geknetet und ausgerollt wird. Anschliessend wird er in unterschiedliche Formen gebracht: lange Pasta wie Spaghetti oder Tagliatelle, kurze Pasta wie Penne und gefüllte Pasta wie Ravioli oder Tortellini.

Es gibt verschiedene Arten von Pasta. Frische Pasta enthält oft Eier, wird nicht getrocknet und hat eine kurze Haltbarkeit. Trockene Pasta besteht nur aus Mehl und Wasser, wird getrocknet und ist dadurch lange haltbar.⁴

³ <https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/lebensmittel/nudeln/index.html>

Abbildung 2: KI Generiertes Bild

⁴ <https://de.wikipedia.org/wiki/Pasta> 12.02.26

2.3 Warum gibt es so viele verschiedene Pastaformen und Namen?

In Italien gibt es etwa 350 verschiedene Pastasorten und mehr als 1000 Namen. Es gibt so viele verschiedene Pastaformen und Namen, weil Pasta sich über Jahrhunderte entwickelt hat und von Region, Tradition und Funktion geprägt ist. In Italien hatte fast jede Region eigene Herstellungsweisen und Spezialitäten. Je nach Klima, Rohstoffen und Essgewohnheiten entstanden unterschiedliche Pastaformen, die teilweise ähnliche Formen, aber verschiedene Namen haben.

Ein weiterer Grund ist die Funktion der Pasta. Die Form bestimmt, wie gut die Sauce aufgenommen wird und wie sich die Pasta beim Essen anfühlt. Lange, glatte Pasta sind gut für leichte Saucen, während kurze, gerillte oder hohle Formen besser mit kräftigen Saucen harmonieren. Gefüllte Pasta wurde entwickelt, um Füllungen wie Fleisch, Käse oder Gemüse aufzunehmen und den Geschmack zu bewahren. Auch die Herstellungsweise beeinflusst die Vielfalt. Früher wurde Pasta von Hand geformt, durch Rollen, Schneiden oder Drehen, was zu vielen unterschiedlichen Formen führte. Später ermöglichte die industrielle Produktion noch mehr Variationen.⁵

2.4 Was ist Ravioli, wie sind sie aufgebaut? Was gehört zur gefüllten Pasta?

Gefüllte Pasta sind Pastaarten, die eine Füllung haben und vollständig von Pastateig umschlossen sind. Der Pastateig dient dabei nicht nur als Hülle, sondern schützt die Füllung beim Kochen und sorgt für Textur und Geschmack. Gefüllte Pasta ist in vielen Regionen Italiens verbreitet und wurde ursprünglich genutzt, um Zutaten wie Fleischreste, Käse oder Gemüse sinnvoll zu verarbeiten. Ravioli unterscheiden sich von anderer gefüllter Pasta vor allem durch ihre typische quadratische Form.⁶

Verschiedene Formen der gefüllten Pasta:

Ravioli: Bestehen aus zwei Teigplatten mit einer Füllung dazwischen. Sie sind meist quadratisch oder rund und vielseitig in der Füllung.

Tortellini/ Tortelloni: Sind kleine ringförmige gefüllte Pasta eignen sich besonders gut für Suppen oder leichte Saucen. Tortelloni sind grössere Form der Tortellini mit milden Füllungen wie Ricotta und Gemüse, damit der Eigengeschmack erhalten bleibt.

Cannelloni: Grosse Röhrennudeln, die nach dem Füllen nicht gekocht, sondern im Ofen gebacken werden. Die Sauce übernimmt hier einen Teil des Garprozesses.

Agnolotti: Rechteckige gefüllte Pasta aus dem Piemont. Sie werden traditionell mit Fleisch gefüllt und in Butter oder mit leichter Sauce serviert.

Mezzelune/Cappelletti: Mezzelune sind halbmondförmige gefüllte Pasta, sind ähnlich wie Ravioli, meist etwas dicker im Teig. Cappelletti sind kleine gefüllte Pasta, deren Form an einen Hut erinnert. Sie werden oft in Brühe serviert.⁷



Abbildung 3: Gefüllte Pasta Sorten (Text Links)

⁵ <https://www.kochgourmet.com/magazin/detail/warum-gibt-es-so-viele-unterschiedliche-nudelsorten>

⁶ <https://www.andronaco.de/magazin/pasta-lexikon-die-vielen-formen-der-pasta#:~:text=Auf%20die%20Sauce%20kommt%20es,einer%20Bechamelsauce%20zu%20Lasagne%20verarbeitet.>

⁷ Informationen Text: Von Unterlagen BKU-Unterricht, Herr Thomas Riesen, Gibb Bern

Abbildung 3: Unterlagen aus BKU-Unterricht von Herr Thomas Riesen, Gibb Bern 24.02.26

3. Hauptteil der Dokumentation:

3.1 Pastakurs

3.1.1 Vorwort und Erlebnisbericht

Ich habe den Pastakurs in einem anderen Restaurantbetrieb der Agilas besucht und durfte den Kurs mit meinem Chef machen. Die Idee dazu entstand gemeinsam mit meinem Chef. Der Kurs war über vier Wochen und fand nach meiner Arbeitszeit am Donnerstagnachmittag statt und bestand aus vier Modulen, zu je ungefähr einer Stunde. In dieser Zeit haben wir angeschaut, wie man verschiedene Pastateige herstellt, z.B. unter anderem einen klassischen Ei-Pasta-Teig und einen Hartweizengriess-Teig.⁸

Planung des Pasta Kurses:

🕒 Stunde 1: Einführung Pasta und Teigherstellung 1. Theorie-Input Was ist frische Pasta? Hartweizengriess und Weizenmehl (Tipo 00) Ei Teig vs. Wasser Teig Grundverhältnisse: 100 g Mehl: 1 Ei Bedeutung von: Kneten (Gluten Entwicklung)	🕒 2. Stunde: Zwei Pastateige herstellen Abwiegen der Zutaten. Herstellen von: klassischem Ei-Pasta-Teig Griess-Wasser-Teig. Teige Kneten Beurteilung der Konsistenz In Folie wickeln und ruhen lassen.
🕒 Stunde 3 :Gefüllte Pasta herstellen und verschiedene Füllungen abschmecken und Beurteilen der Füllkonsistenz. Ausrollen von Pasta Teig. Formen von gefüllter Pasta wie Ravioli oder Tortellini. Sauberes Verschliessen der Pasta, damit die Füllung beim Kochen nicht austritt.	🕒 Stunde 4: Richtiges Kochen von verschiedener Pasta (Salzwasser, Garzeit) Zubereitung von einfachen, passenden Saucen Schwenken der Pasta in der Sauce. Anrichten der Gerichte Abschluss: Degustation der Pasta. Beurteilung von: Textur Geschmack, Vergleich gekaufte Pasta Zusammenspiel von Pasta, Füllung und Sauce.

Abbildung 4: Infotabelle Inhalt Pasta Kurs

Ich habe die Zutaten abgewogen, Teige geknetet, ruhen gelassen und ausgerollt, um es zu Ravioli zu verarbeiten. Ich habe den Teig in unterschiedliche Pastaformen gefüllt und verarbeitet. Einmal die ovale Form, einmal passend zu Valentinstag Herzförmchen und noch die normalen viereckigen Ravioli. Dabei habe ich besonders auf die richtige Konsistenz und das saubere Formen der gefüllten Ravioli geachtet. Dazu habe ich verschiedene Füllungen, wie Ricotta-Spinat und einfache Pastasaucen wie eine Kräutersauce und eine Tomatensauce hergestellt. Zum Schluss haben wir die Pasta noch angerichtet, degustiert und auch verglichen. Rückblickend fand ich den Kurs sehr spannend und lehrreich und bin froh, dass ich so einen Kurs machen durfte, weil es mir geholfen hat, mich vertieft mit meinem Thema auseinanderzusetzen und die Herstellung auf professionelle Art zu begleiten. Ich habe vor dem Kurs noch nie selber Pasta gemacht, zu Hause und im Betrieb auch nicht, weil es auch nicht in unserem Ausbildungsplan gefordert ist. Ich bin als Anfängerin an diesen Kurs gegangen und habe viel lernen und verstehen dürfen. Daher ist diese Erfahrung für mich hilfreich, da ich auch etwas für meine berufliche Zukunft mitnehmen kann. Mich hat vor allem fasziniert, wie aus recht einfachen Zutaten ein so gutes und aber auch herzhaftes Gericht entstehen kann, das eigentlich eine lange und spannende Geschichte hat. Ich habe gemerkt, wie viele Handgriffe es braucht, bis es dann wirklich auf dem Teller ist, und bin ehrlich gesagt sehr überrascht, wie anstrengend es ist. Mit dem ganzen Kneten, Ausrollen, genau füllen und dann noch so genau zu Formen, dass sie nicht kaputtgehen oder auseinanderfallen, finde ich beeindruckend.

⁸ Hilfe beim Formulieren des Textes von www.chatgpt.com

Abbildung 4: Tabelle erstellt aus eigenen Informationen 13.02.26

3.1.2 Fotosammlung Pastakurs



Alle Abbildungen aus eigenen Aufnahmen 18.02.26

3.2 Besuch Ingredienza

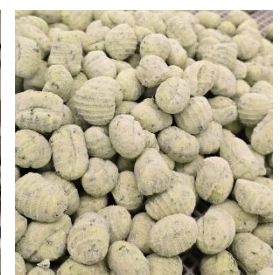
3.2.1 Erlebnisbericht Tag 1 (Gnocchi)

Ich durfte am 17.02. und am 18.02.2026 in der Ingredienza in Bern mitarbeiten und mein Interview führen. Ich war im Laden und in der Fabrik der Ingredienza.

an der Güterstrasse 7, 3008 Bern. Der Chef und auch Inhaber der Ingredienza, Rolf Thalheim, hat mich begrüsst und herumgeführt. Von der Produktionsküche bis zu den Tiefkühlschränken und Lagerräumen, wo die Pasta gelagert wird.



Wir haben direkt am Anfang mein Interview durchgeführt und danach durfte ich in der Produktionsküche mithelfen, um Gnocchi herzustellen. Die Produktionsküche war eher klein, hatte aber recht viele Maschinen für die vielen verschiedenen Pasta-Sorten. Die Ingredienza hat über 50 verschiedene Pastaformen, die sie herstellen. In der Produktionsküche arbeiten zwei Mitarbeiter, Massoud und Matias. Sie haben mir alles gezeigt. Ich habe bei den Gnocchi mitgeholfen. Zuerst den Teig hergestellt aus Mehl, Ei, Wasser und Bärlauch. Und danach haben wir es in eine weitere Maschine gefüllt, die den Gnocchi ihre typische Form gibt. Dann durfte ich sie auch noch abwägen und habe sie dann gestapelt, um sie dann in den Tiefkühlraum zu stellen, damit sie am Morgen verpackt werden. Zwischendurch durfte ich die Füllung für die Ravioli für Morgen herstellen. Das alles habe ich eigentlich fast den ganzen Tag gemacht. Und habe so einen tiefen Einblick in den Prozess der Gnocchi bekommen. An dem Tag haben wir nur die Gnocchi gemacht, deshalb bin ich den Morgen drauf nochmal in die Fabrik, um den Ravioli-Prozess sehen und verfolgen zu können. Der erste Tag war sehr spannend und lehrreich, deshalb habe ich mich auf den zweiten Tag gefreut.



Alle Abbildungen aus eigener Aufnahme bei Besuch
Endstanden. 12.02.26

3.2.2 Erlebnisbericht Tag 2 (Ravioli)

Am Mittwochmorgen, dem 18.02.2026, bin ich nochmal in die Manufaktur, um den Prozess der Ravioli zu begleiten. Ich bin gegen 08.00 Uhr angekommen und bin direkt in die Produktionsküche. Die Produktion beginnt gegen 05.00 Uhr, deshalb sind die Mitarbeiter schon voll dran gewesen. Ich habe gesehen, wie aus den Rohstoffen Hartweizen, Griess, Mehl, Ei und Wasser im ersten Teil der Maschine gemischt wird, im zweiten Teil der Maschine geknetet wird und daraus ein Teig entsteht. Ich durfte den Teig dann aufrollen und in die Raviolimaschine einspannen. Der Teig wird dann mithilfe der Maschine abgerollt, mit einem speziellen Trichter in die Ravioli gefüllt und anschliessend bekommen die Ravioli durch eine Presse ihre typische Form und werden portioniert. Alles passiert auf einer Maschine, die eine Art Laufband hat. Es geht alles recht schnell. So entstehen innerhalb einiger Minuten um die 200 Ravioli. Die Ravioli werden dann abgewogen, in einer Kiste gestapelt, dann schockgefroren und als Letztes verpackt. Je nachdem kommen die verpackten Ravioli in den Laden der Ingredienza selber oder sie werden an die Restaurants geliefert. Ich durfte den ganzen Morgen eigentlich bei all dem Helfen so einen tiefen Einblick in den Prozess der Entstehung der Ravioli bekommen. Am Mittag war ich recht froh, dass ich gehen konnte, da es sehr spannend, aber auch sehr anstrengend war. Ich bin aber froh, dass ich in so eine Manufaktur hineinschauen und so sehen durfte, was es alles für ein Handwerk braucht, bis die Ravioli mal verpackt sind.



Alle Bilder aus eigener Aufnahme inkl. QR-Video 25.02.26

3.3 Interview Ingredienza

3.3.1 Lead Interview

Bei meinem Besuch in der Ingredienza an der Güterstrasse 7 in 3008 Bern am 17.02.26 habe ich ein persönliches Interview mit Rolf Thalheim durchgeführt. Rolf ist der Geschäftsführer und Inhaber der Pasta Manufaktur. Ich habe das Interview mit ihm durchgeführt, weil er am meisten Wissen über mein Thema Pasta hat. Ihm gehört die Ingredienza seit über 30 Jahren. Er ist 58 Jahre alt und hat zuerst Koch gelernt. Nach seiner Ausbildung gründete er die Firma Ingredienza. Am Anfang stellte er Pasta von zu Hause aus her, mit einer kleinen Pasta-Maschine, weil ihn Pasta schon immer fasziniert hat.

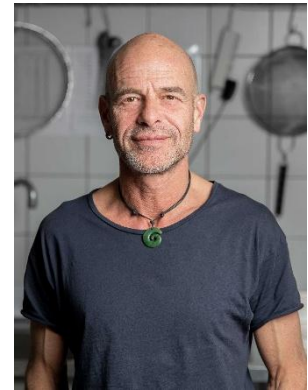


Abbildung 5: Rolf Thalheim Interview

3.3.2 Interviewdurchführung

1. Können Sie sich kurz vorstellen, wer Sie sind und was Sie machen?

Ich bin Rolf 58 Jahre alt und habe die Ingredienza vor über 30 Jahren gegründet. Ich bin der Geschäftsführer der Manufaktur und leite die Firma mit meiner Tochter.

2. Welche Rohstoffe verwenden Sie für Ihre Ravioli, und nach welchen Kriterien wählen Sie diese aus (z. B. Qualität, Herkunft, Preis, Verfügbarkeit)?

Also was wir am meisten brauchen, ist Hartweizengriess, Ricotta, Parmesan, aber dann auch Kräuter wie Basilikum, Schnittlauch, Petersilie. Das kaufen wir eigentlich alles in Bioqualität ein. Obwohl: Also wir sind ja auch lange biozertifiziert gewesen, aber wir haben aufgehört, weil der Einkauf immer schwieriger und komplizierter wird und weil es eigentlich die Gastronomie wirklich nicht interessiert. Und darum haben wir einfach gesagt, wir kaufen nach wie vor Bio-Rohstoffe ein und verarbeiten sie so.

3. Welche Rolle spielen Eier in Ihrer Rezeptur, und wie beeinflussen sie Textur, Geschmack und Farbe der Pasta? Gibt es auch Alternativen, zum Beispiel für vegane Produkte, und welche geschmacklichen Unterschiede entstehen?

Also, Eier spielen nicht so eine grosse Rolle, wir haben eigentlich vor allem 5 Eiernudeln, da ist sehr viel Bio-Vollei drin. Eier haben auf die Textur vom Teig jetzt nicht wahnsinnig viel Einfluss, vielleicht auf den Biss, also: Wenn man die Pasta kocht, gibt es einen stärkeren Biss. Es gibt aber auch Teige, wo man das Ei weglassen kann, die haben dann nicht so einen intensiven Pastageschmack wie die mit Ei.

4. Wie wird sichergestellt, dass die Qualität konstant bleibt bei der Produktion in Bezug auf Herstellung, Verpackung etc. konstant bleibt?

Das ist einfach und es ist mathematisch erklärbar. Alles, was du in einer kleinen Rezeptur machst, musst du einfach hochskalieren. Du darfst nicht anfangen, bei den Rohstoffen oder bei der Art und Weise, wie du es einfrierst oder weiterverarbeitest, zu schummeln. Solange du alles immer gleich machst, ist es egal, ob 100 bei 1000 Kilo. Aber die Verlockung ist natürlich gross. Wenn du z. B. 100 Kilo machst, dann merkst du vielleicht noch keinen Unterschied mit dem Parmesan, aber wenn du eine Tonne produzierst und der qualitativ schlechtere Parmesan in der Prodega 7 Franken weniger kostet, dann ist die Verlockung gross. Es wäre so gesehen viel Geld, das man einspart, aber man vergisst, dass man über alles trotzdem viel mehr verdient.

5. Wie wird die Haltbarkeit Ihrer Produkte erreicht, und welchen Einfluss haben diese Verfahren auf Geschmack und Textur der Ravioli?

Wir frieren alles nach der Produktion direkt ein und so bleiben die Ravioli im besten Zustand erhalten. Dadurch bleibt alles schön homogen und es macht vom Geschmack her keinen grossen Unterschied. Zudem haben z. B. Ravioli 10 Monate Haltbarkeit.

6. Welche unterschiedlichen Preisklassen gibt es bei Ihren Produkten, und wodurch entstehen die Unterschiede? (z. B. Füllung, Herstellungsaufwand, Verpackung)?

Bei uns gibt es nicht verschiedene Preisklassen es gibt die teuren und günstigen Varianten, aber das lässt sich von den Zutaten her erklären, ob man nur eine Tomatenfüllung hat oder eine Füllung, die aus Steinpilz besteht. Dazu kommen auch die Warenkosten, die anders anfallen können. Auf Grund von den mache ich dann meine Berechnungen.

7. Wie passen Sie Produkte an die Konsumentenbedürfnisse an, an den Wunsch schnelle, einfache und möglichst günstige Mahlzeiten? Wie orientieren Sie sich?

Grundsätzlich ist Pasta immer eine schnelle Mahlzeit. Ob sie gesund ist, kann man darüber streiten, denn Gluten ist nicht wahnsinnig gesund. Ich finde, dass qualitative Lebensmittel, so wie wir sie anbieten, ihren Preis haben dürfen. Ich persönlich finde nicht, dass man Qualität und Preis, wie es von den heutigen Konsumenten verlangt wird, beides haben kann. Dann sollen sie die Günstigeren kaufen. Da ist die Frage dann, welche Zusatzstoffe noch drin sind.

8. Gibt es Kompromisse zwischen Qualität Produktionsgeschwindigkeit und Geschmack?

Ich persönlich gehe keine Kompromisse ein. Dadurch, dass wir angemessene Preise haben, müssen wir weder etwas übergehen noch bei der Produktion schummeln für günstigere Preise. Zudem sind wir ein zu kleiner Betrieb. Wir haben keine Maschinen, die man ununterbrochen füttern muss. Wenn man günstigere Produkte verkaufen will, dann muss es mit Menge sein, sodass man 100 Tonnen verkauft und z. B. 1 Fr. dran verdient. Bei uns ist es nicht so, wir machen pro Tag max. 800 kg, haben so die Übersicht.

9. Was sind aus Ihrer Sicht die wichtigsten Unterschiede zwischen traditionell handgemachten Ravioli und industriell hergestellten Produkten?

Also wir machen in dem Sinn industriell hergestellte Produkte, aber ich habe lange auch handgemachte Ravioli hergestellt, musste damit aber aufhören, weil diesen Preis niemand zahlt, weil bei den handgemachten Ravioli die Arbeit viel mehr ist und ich mit einer Maschine in 1 Stunde 100 kg Ravioli und von Hand höchstens 100 Stück mache. Das muss man alles einzeln pasteurisieren und einzeln verpacken und schlussendlich muss man 100-mal mehr Arbeit für die handgemachten Ravioli machen. Aber der Geschmack ist dafür natürlich viel besser und in dem Punkt muss man aber natürlich Kompromisse eingehen, wie z. B. bei der Teigdicke, der Verpackung etc.

10. Können Sie den Weg der Ravioli erklären von den verschiedenen Rohstoffen über die Produktion bis hin zum fertigen Produkt?

Eine Füllung aus Mascarpone und getrockneten Tomaten. Tomaten werden eingeweicht, abgeschüttet und abgetropft. Danach wird es portioniert. Für das Rezept wird es dann mit Knoblauch gemischt und durch einen Fleischwolf gelassen und danach wird es mit Ricotta und Mascarpone gemischt, dann mit Parmesan, Weissbrot und Gewürzen gemischt. Am nächsten Tag wird dann der Teig hergestellt, dann aufgerollt und in die Maschine eingespannt. Der Teig wird dann mithilfe der Maschine abgerollt, mit einem speziellen Trichter in die Ravioli gefüllt und anschliessend bekommen die Ravioli durch eine Presse ihre typische Form und werden portioniert, bestäubt mit Weissmehl. Danach werden sie abgewogen, gefroren und am nächsten Tag verpackt und ausgeliefert.¹³

¹³ Hilfe bei Formulieren der Fragen von www.chatgpt.com 28.02.26

11. Welche Füllungen bieten Sie für Pasta und Ravioli an, und wie entstehen neue Füllungsvarianten? Werden diese laufend probiert oder je nach Kundenwunsch, an Konsumenten angepasst?

Neue Füllungen sind oft entstanden, weil Kunden eine Idee gehabt haben oder einen Wunsch, vieles ist aber auch einfach entstanden. Ich laufe oft über den Markt und sehe dann Produkte und denke: Ja, das könnte man auch probieren. Aber das hält sich in Grenzen, weil die meisten Kunden ihre Standardprodukte haben.

12. Was ist Ihre Lieblingspasta und essen Sie Pasta immer noch regelmässig?

Ich esse Pasta immer noch regelmässig, Pasta ist und bleibt eines meiner Lieblingsgerichte. Ich esse vor allem gerne die Sauce mit Arrabiata und mit verschiedenen Pasta-Variationen.

3.3.3 Reflexion/Schluss teil Interview

Das Interview hat mir einen realistischen Einblick in die Herstellung von Ravioli gegeben. Mir ist dadurch klargeworden, dass Qualität in erster Linie von eingesetzten Rohstoffen und der konsequenten Einhaltung des Herstellungsprozesses abhängt. Dabei konnte ich für meine Arbeit klar herausfinden, dass die Wahl hochwertiger Zutaten eine zentrale Rolle spielt und selbst bei den grösseren Produktionsmengen keine Qualitätsverluste entstehen müssen, wenn keine Kompromisse eingegangen werden. Ich fand diese Aussage interessant, denn ich dachte, der Prozess und die Herstellung oder Verarbeitung selber seien eigentlich der Grund, warum viele Lebensmittel an Qualität verlieren.

Mir wurde aber auch klar, dass sehr viele wirtschaftliche Aspekte und Faktoren eine grosse Rolle spielen. Es sind natürlich auch die steigenden Kosten wie Miete, Löhne etc., die eine erwähnenswerte Rolle spielen. Dadurch ist die Verlockung, günstigere Rohstoffe zu verwenden, grösser. Da ist sicherlich das Problem, dass die Qualität abnimmt und die Produktqualität sinkt. Auch ist für mich deutlich geworden, dass handgemachte Ravioli geschmacklich überlegen sind, aber der hohe Arbeitsaufwand und die direkt damit verbundenen Kosten dazu führen, dass solche Produkte im Alltag kaum konkurrenzfähig sind. In Bezug auf meine Annahme und These zeigt mir das Interview, dass Unterschiede zwischen den handwerklich hergestellten und den industriell hergestellten Ravioli durchaus bestehen. Diese betreffen insbesondere den Geschmack, nicht einhalten der Qualitätsstandards und den Herstellungsaufwand aber auch vor allem die Preisgestaltung. Auch konnte ich gleichzeitig feststellen, dass industrielle Produktion nicht zwingend eine schlechtere Qualität bedeutet, solange hochwertige Rohstoffe verwendet und keine Abstriche im Prozess gemacht werden.

Persönlich war das Interview für mich ein wichtiger Bestandteil für die Arbeit und ich konnte wichtige Erkenntnisse gewinnen. Das Interview mit Rolf war sehr spannend und lehrreich. Er hat mir auch erzählt, wie die Idee zur Ingredienza entstanden ist und welche Schwierigkeiten er hatte. Mir persönlich hat das Interview gezeigt, dass jede Idee und Vision, die man hat, möglich sind, solange man daran festhält, dahintersteht und Ausdauer zeigt.

3.4 Besuch Restaurant

3.4.1 Erlebnisbericht, Fazit und Fotosammlung

Ich war am 2. März 2026 in einem der Restaurantbetriebe der Agilas, im Mattenhof. Normalerweise arbeite ich in einer Produktion an einem anderen Standort ohne Mittagsservice. An dem Tag durfte ich einen Mittagsservice begleiten und auf dem Beilagen Posten mitarbeiten, wo es noch andere Beilagen als Pasta gibt. An dem Tag gab es leider keine Ravioli, sondern gefüllte Tortelloni mit Spinat und Ricotta, in einer Safransauce. Es war recht hektisch, deshalb konnte ich nicht so optimale Bilder machen. Ich bin gegen 10.30 Uhr angekommen und sie waren schon am Mittagsservice vorbereiten. Die Pasta wurde schon einen Tag vorher produziert, deshalb konnte ich da leider nicht dabei sein. Ich durfte aber sonst noch helfen, vorbereiten mit der Sauce und der Apfelnatur, die dann draufkommt.

Gegen 12 Uhr sind dann die ersten Bestellungen hereingekommen und da ging der Mittagsservice langsam los. Zuerst gab es viele Fleischmenüs ohne Tortelloni, denn Tortelloni war an dem Tag das vegetarische Menü, also neben dem normalen Fleischhauptgang. Dann kam aber die erste Tortelloni Bestellung. Da die Tortelloni schon vorproduziert worden waren, waren sie tiefgekühlt gewesen. Deshalb musste ich sie aus dem Tiefkühler holen. Ich habe das Wasser zum Kochen gebracht und in der Zeit den Apfel warm gemacht und die Sauce. Als das Wasser kochte, habe ich die Tortelloni ins Wasser getan und sie 3 bis 4 Minuten kochen lassen. Nebendran stand die Sauce. Nachdem sie durch waren, habe ich sie mit einer Schaumkelle herausgeholt und in der Sauce geschwenkt. Danach ging es recht schnell um das Anrichten. Das durfte ich auch alleine machen. Ich habe den warmen Teller herausgeholt, die Tortelloni mit der Sauce sauber platziert und die Apfelstücke draufgetan und noch mit Grünzeug verschönert. Als es abgerufen worden ist, habe ich es an den Bass, also da, wo es warm ist und wo es der Service holen kann, gestellt. Das Ganze durfte ich 4-mal wiederholen an dem Mittag. Gegen 14 Uhr war der Mittagsservice auch durch und da war auch mein Einsatz fertig.

Rückblickend war es ein sehr spannender Einsatz, es war recht hektisch, aber sehr lehrreich. Es war ein guter Einblick, auch in einen anderen Betrieb hineinschauen zu dürfen. In Bezug auf meine Arbeit und auf mein Ziel hat der Einsatz seinen Zweck erfüllt und ich konnte dadurch den letzten Prozessteil der gefüllten Pasta begleiten. Also wirklich den Teil, bis es zum Gast kommt, und für mich hat sich so wie der Prozesskreis geschlossen, was sehr wertvoll für meine gesamte Arbeit ist und für das letzte Ziel, das ich für diese Dokumentation habe.



Alle Bilder aus eigenen Aufnahmen entstanden während Einsatz 02.03.26

3.5 Degustation Gibb

3.5.1 Planung

Ich habe am 03. März 2026 eine Degustation in der Gibb-GGZ durchgeführt. Die Planung hat bereits Wochen vorher angefangen. Ich habe abgeklärt, wann, in welcher Küche und in welchem Unterricht ich die Degustation durchführen kann oder wer überhaupt zu meiner Degustation kommen kann. Dann habe ich noch Fragen erstellt, die ich den Kostenden/ Teilnehmer stelle und eine Einladungskarte (im Anhang) mit Zeit, Ort usw. kreiert. Auch musste ich die selbstgemachte Pasta, die ich den Kostenden anbiete, selbst herstellen, was ein recht grosser Aufwand war. Dann habe ich mir Gedanken gemacht, welche Ravioli-Arten ich vergleichen möchte, in Bezug auf meine Annahme und These, dass handgemachte Ravioli besser sind als maschinell gemachte. Ich habe mich dann für 3 Gruppen entschieden: erstens die selbst gemachten Ravioli, zweitens eine «Mittelklasse-Ravioli», die ich gekauft habe mit einer Barilla Sauce, drittens eine Dosen-Ravioli, also die «untere Klasse». Alle drei haben eine Spinat-Ricotta Füllung.

3.5.2 Durchführung der Degustation und Fotosammlung

Ich durfte meine Degustation am Dienstagnachmittag in der Gibb Küche durchführen. Ich bin um 14 Uhr angekommen und habe angefangen vorzubereiten. Geschirr, wo ich die Pasta anrichten werde, Besteck, Kochgeschirr und noch die Fragen gedruckt, die ich stelle. Da es eine Blind-Degustation ist, habe ich Blätter gedruckt, auf denen A, B und C draufsteht, damit ich es dann auch unterscheiden kann und die Fragen stellen kann. Um 15 Uhr sind die Testpersonen gekommen, es war recht stressig, weil ich noch nicht fertig war mit der Organisation und mit dem Aufwärmen der Pasta. Ich habe den Zeitaufwand unterschätzt, beim Aufwärmen und bei der allgemeinen Degustation. Darum habe ich die Teilnehmenden gebeten einen Moment zu warten. Nachdem ich fertig war, sind sie wiedergekommen und wir haben die Degustation durchgeführt. Es standen dann 15 Leute in der Küche, was recht hektisch und recht viel war für mich, aber es war auch sehr spannend die Reaktionen zu sehen und die Diskussion zu verfolgen, die ausgelöst worden ist. Es waren Italiener dabei die Dosen Ravioli direkt erkannt haben und irritiert waren. Es war auch recht lustig und amüsant. Nachdem alle fertig waren und die Fragen ausgefüllt hatten, habe ich alles abgewaschen und die Küche gereinigt. Ich war erst gegen 17 Uhr fertig mit der ganzen Durchführung der Degustation ohne Auswertung. Die Auswertung habe ich später noch gemacht.



Alle Bilder aus eigenen Aufnahmen und endstanden an Degustation 03.03.26

3.5.3 Auswertung und Fazit der Degustation

Frage	Meistgewählte Probe	Zusammenfassung der Antworten
Welche Probe hat dir insgesamt am besten gefallen?	A	Die Mehrheit der Testpersonen bevorzugte Probe A.
Welche Probe war geschmacklich am ansprechendsten?	A	Probe A wurde geschmacklich am besten bewertet.
Bei welcher Probe war die Textur von Teig und Füllung am besten?	B	Die Testpersonen empfanden die Textur von Probe B als am angenehmsten.
Welche Probe wirkt für dich am meisten selbst hergestellt?	A	Die meisten erkannten Probe A als hausgemacht.
Welche Probe würdest du am ehesten wieder essen oder kaufen?	A	Die Mehrheit würde Probe A wieder essen oder kaufen.
Welche Probe würdest du als Mittelklasse bezeichnen?	B	Die meisten Testpersonen stufen Probe B als Mittelklasse ein.
Welche Probe würdest du als Dosenravioli bezeichnen?	C	Die Mehrheit erkannte Probe C als Dosenravioli.

Tabelle Ergebnisse Degustation (Seite 16 & 17)

Rückblickend war die Degustation sehr spannend. Die Organisation und der zeitliche Aufwand waren grösser, als ich erwartet habe, das habe ich recht unterschätzt. Trotzdem war es eine sehr wertvolle Erfahrung, die Degustation selbstständig zu planen und durchzuführen. Besonders spannend fand ich, die Reaktionen der Teilnehmenden während der Blind-Degustation zu beobachten.

Die Ergebnisse waren teilweise anders, als ich am Anfang gedacht habe. Die Dosenravioli wurden von den meisten Testpersonen recht schnell erkannt. Schwieriger fanden sie es, den Unterschied zwischen den handgemachten Ravioli und den maschinell hergestellten Produkten aus der Mittelklasse zu erkennen. Einige Teilnehmer haben auch die industriellen Produkte recht positiv bewertet, so war der Unterschied geschmacklich nicht immer eindeutig. In Bezug auf meine Ergebnistabelle oben wird deutlich, dass die handgemachten Ravioli den Testpersonen mehrheitlich besser gefallen haben, es gab aber auch einige, die die Mittelklasse ansprechend fanden. Die handgemachten Ravioli wurden doch recht oft erkannt, besonders von den Fachpersonen, also den Lehrkräften. Insgesamt zeigte die Degustation, dass qualitativ bessere, also die industriell hergestellten Ravioli auch mit handgemachten Ravioli mithalten können, während stark verarbeitete Produkte wie Dosenravioli deutlich abfallen.

Für mich persönlich war diese Degustation eine sehr gute Erfahrung. Es war sehr spannend und lehrreich und hat mir Spass gemacht. Es hat mich schon recht Mut gekostet die Degustation mit 15 Leuten selbst durchzuführen, aber es waren Personen, die ich bereits kannte, daher wurde es mit der Zeit besser und ich habe am Schluss sehr gute Rückmeldungen für die Degustation erhalten. Zudem konnte ich durch die Ergebnisse wichtige Erkenntnisse in Bezug auf meine These und meine Fragestellung gewinnen.

4. Schlussteil:

4.1 Themenauswahl und Zielerreichung

Rückblickend bin ich mit der Wahl meines Themas sehr zufrieden. Ich denke, dass ich von Anfang an eine gute Entscheidung getroffen habe. Am Anfang der Arbeit habe ich mir bewusst Zeit genommen, um verschiedene Ideen zu sammeln und über mögliche Themen nachzudenken. Diese Phase der Themenfindung war für mich sehr wichtig, weil sie die Grundlage für meine gesamte Vertiefungsarbeit gelegt hat. Ich habe mich auch für das Thema Pasta und besonders Ravioli entschieden, weil Pasta ein Produkt ist, das mich persönlich schon lange begleitet. Ich finde, dieses Thema bietet viele Möglichkeiten, sowohl theoretisch als auch praktisch zu arbeiten. Im Nachhinein bin ich sehr froh, dass ich dieses Thema genommen habe, und deshalb bin ich sehr zufrieden. Ich konnte das Produkt kennenlernen, das ich täglich esse, und ich denke, ohne diese VA hätte ich niemals den Aufwand betrieben, mich genauer mit Pasta zu beschäftigen.

Die Ziele, die ich mir am Anfang der VA gesetzt habe, konnte ich erreichen. Ich hatte insgesamt fünf Ziele definiert, den Besuch eines Pastakurses, den Einblick in eine Pasta-Manufaktur, den Besuch eines Restaurantbetriebs sowie die Durchführung einer Blind-Degustation. Alle diese Ziele konnte ich umsetzen und in meine Arbeit integrieren. Es war von der Organisation her recht anspruchsvoll, weil ich mir schon recht hohe Ziele gesetzt habe und diese auch gerne erreichen möchte. Ich finde, dass ich alles recht gut hinbekommen habe, wie ich es mir vorgestellt habe. Ich hatte ein bisschen Schwierigkeiten, gegen Schluss alles doch noch zeitlich hinzubekommen, aber irgendwie habe ich das schon hinbekommen. Und obwohl ich am Schluss bei der Degustation zeitlich unter Druck gekommen bin, ist es mir gelungen, die Aufgabe zu einem guten Ende zu bringen, weil ich gelernt habe mit meinem Stress umzugehen.

Wenn ich auf meine ganze Vertiefungsarbeit schaue und auf was ich erleben durfte, finde ich, dass ich meine ursprüngliche Idee und meine Vision umgesetzt habe. Die praktischen Erfahrungen, die ich sammeln durfte, haben meine Arbeit stark geprägt und zeigen, dass ich mich mit meinem Thema auseinandergesetzt habe.

4.2 Lernzuwachs, Probleme und Lösungen

Während der Arbeit an meiner Dokumentation durfte ich viele Erfahrungen sammeln und auch einiges über mich selbst und meine Arbeitsweise lernen. Besonders am Anfang hatte ich einige organisatorische Schwierigkeiten. Es war nicht einfach, alle Termine für den Pastakurs, den Besuch im Betrieb und das Interview zu organisieren. Vor allem beim Interview hatte ich lange keine Rückmeldung erhalten. Deshalb musste ich Anfang Februar nochmals nachfragen, damit ich überhaupt eine Antwort bekam.

Am Anfang der Arbeit war ich mit der Dokumentation sehr schnell unterwegs. Durch die Erfahrung, die ich vorher mit Vertiefungsarbeiten hatte, ging das Schreiben am Anfang sehr schnell und ich hatte recht klare Vorstellungen davon, was ich drin haben wollte. Ich habe recht schnell die Mindestwörter erreicht und musste zwischenzeitlich auch einige Abschnitte kürzen. Ich habe rasch die Einleitung und den Theorie-Teil über die Geschichte der Pasta geschrieben. Danach konnte ich aber eine Zeit lang nicht mehr viel weiterarbeiten, weil viele praktische Teile meiner Arbeit noch nicht organisiert waren. Darum ging etwas Zeit verloren. Gegen Schluss der Arbeit hat das dazu geführt, dass ich teilweise etwas Stress hatte, weil ich noch vieles auswerten und dokumentieren musste.

Ich denke, dass ich diese Situation recht gut gelöst habe. Ich habe in dieser Endphase recht viel Zeit zu Hause und in der Lernbegleitung investiert und auch intensiv an meiner Dokumentation gearbeitet. Dann konnte ich gegen Ende Februar alle wichtigen Termine organisieren. Dadurch habe ich die verlorene Zeit wieder aufgeholt und war Anfang März mit den wichtigsten praktischen Teilen meiner Arbeit fertig.

Inhaltlich habe ich viel Neues über mein gewähltes Thema lernen dürfen. Besonders spannend war für mich zu sehen, wie Pasta professionell hergestellt wird. In der Manufaktur konnte ich zuschauen und auch Mitarbeiten, wie aus einfachen Rohstoffen wie Hartweizengriess, Ei und Wasser Pasta entsteht und wie es dann in einem Betrieb abläuft. Ich konnte den gesamten Prozess begleiten, von den Rohstoffen über die Herstellung bis hin zur Verpackung und dem Einsatz der Pasta im Restaurant. Mir persönlich war wichtig, dass diese Arbeit einen roten Faden hat. Ich denke, das habe ich recht gut hinbekommen.

In Bezug auf meine Annahme am Anfang der VA konnte ich neue Erkenntnisse lernen. Meine ursprüngliche Annahme war, dass handgemachte Ravioli qualitativ besser sind als die maschinell hergestellten Pasta-Produkte. Durch meine Praxiserfahrungen und die Blind-Degustation habe ich jedoch gelernt, dass beide Herstellungsarten ihre Vor- und Nachteile haben. Maschinell hergestellte Ravioli sind effizienter und günstiger in der Produktion und sind vom Geschmack her doch mit handgemachten Ravioli zu vergleichen, wenn man die verschiedenen Faktoren vergleicht. Handgemachte Ravioli benötigen mehr Zeit, Handarbeit und meiner Meinung nach auch mehr Nerven. Bieten dafür aber recht oft mehr Geschmack und Liebe zum Detail. Insgesamt hat mir diese Vertiefungsarbeit gezeigt, wie viel Arbeit, Planung und Wissen hinter einem scheinbar einfachen Produkt wie Ravioli steckt.

Ich habe auch gelernt, wie man selber eine Degustation plant, organisiert und auch durchführt. Auch da wäre ein früherer Zeitpunkt der Organisation deutlich stressfreier gewesen. Ich denke, das war auch eine sehr wertvolle Erfahrung. Für die Zukunft nehme ich sicher viel Lernerfahrung mit. Ich muss ehrlich sagen, dass mich die Degustation persönlich sehr gebraucht hat und ich aus meiner Komfortzone raus musste, um auf die Leute zuzugehen, von denen ich was brauchte für die Planung. An der Degustation selber hatte ich anfangs etwas Panik, weil ich in der Küche stand und wusste, dass ich Leute erwarte und an alles denken muss. Aber auch die Degustation durchzuführen mit den 15 Leuten war eine sehr neue Situation für mich und hat mich doch recht Mut gekostet. Da war ich recht froh, hatte ich doch tolle Lehrkräfte, die mich unterstützt haben. Rückblickend habe ich sehr gute Rückmeldungen bekommen. Und ich bin stolz, dass ich so gut mit dem Stress umgehen konnte.

Grundsätzlich habe ich gerne an meiner Dokumentation gearbeitet. Vor allem am Anfang der Arbeit hat es mir viel Freude gemacht, weil ich mich intensiv mit meinem Thema beschäftigen konnte und schnell Fortschritte gesehen habe. In der Mitte der Arbeit wurde es etwas schwieriger, weil noch nicht alle praktischen Teile organisiert waren. In dieser Phase fiel es mir teilweise schwerer, motiviert weiterzuarbeiten, da ich das Gefühl hatte, dass die Arbeit noch nicht ganz meinen Vorstellungen entspricht. Trotzdem gibt es eigentlich keinen Teil der Arbeit, den ich wirklich ungern gemacht habe. Teilweise war es zwar anstrengend, besonders die Auswertung der Ergebnisse und das Schreiben der Dokumentation haben viel Zeit und Konzentration gebraucht. Abschliessend bin ich sehr zufrieden mit meiner Arbeit.

4.3 Mein persönliches Schlusswort und Fazit

Mein persönliches Fazit zu dieser Arbeit ist, dass ich sehr viel Arbeit und Fleiss in diese Vertiefungsarbeit gesteckt habe. Zwischenzeitlich war ich mir nicht immer sicher, ob ich alle Ziele, die ich mir am Anfang vorgenommen habe, auch wirklich erreichen werde. Im Nachhinein kann ich sagen, dass ich meine Ziele nicht nur erreicht habe, sondern teilweise sogar mehr umsetzen konnte, als ich ursprünglich geplant hatte.

Während dieser Arbeit durfte ich viele neue Erfahrungen sammeln. Sie hat mir auch gezeigt, dass ich eigene Ideen und Visionen umsetzen kann, wenn ich bereit bin, Zeit und Energie zu investieren. Für mich persönlich war diese VA-Zeit teilweise sehr anstrengend, und ich musste auch öfter aus meiner Komfortzone herausgehen, um Dinge zu organisieren und in Bewegung zu bringen.

Wenn ich heute auf diese Vertiefungsarbeit zurückblicke, hat sich der ganze Aufwand für mich definitiv gelohnt. Auch wenn mich diese Zeit manchmal viele Nerven und Kraft gekostet hat, bin ich heute sehr stolz auf mich, dass ich die gesamte Vertiefungsarbeit durchgezogen habe und immer mit viel Engagement und Herzblut daran gearbeitet habe.

Ich denke auch, dass ich ohne die Unterstützung meines tollen Umfelds diese Arbeit nicht in dieser Form hätte umsetzen können. Dafür bin ich sehr dankbar.

Mit diesen Worten beende ich meine Vertiefungsarbeit.

Arbeit verfasst von:



Amina Kastrati

5. Anhang

5.1 E-Mail:

Von: Amina Kastrati <aka138391@stud.gibb.ch>
Gesendet: Freitag, 09. Januar 2026 15:57
Bis: info@ingredienza.ch <info@ingredienza.ch>
Cc: Erhard Schmidt <Erhard.Schmidt@gibb.ch>
Betreff: Interview Anfrage VA 2026 Pasta

Sehr geehrter Herr Thalheim

Mein Name ist Amina Kastrati, ich absolviere eine Ausbildung zur Köchin EBA. Im Rahmen meiner schulischen Vertiefungsarbeit befasse ich mich mit dem Thema Pasta und Ravioli.

In meiner Arbeit möchte ich den Prozess von den Rohstoffen über die Produktion bis hin zum fertigen Produkt begleiten und verstehen. Da Sie Ravioli und allgemein Pasta reichlich anbieten und ein breites Wissen haben, möchte ich Sie für mein Interview anfragen.

Gerne möchte ich Sie anfragen, ob es möglich wäre, ein kurzes Interview mit Ihnen zu führen und, wenn möglich, einen Einblick in Ihre Manufaktur zu erhalten. Das Interview würde etwa 15 Minuten dauern und ungefähr acht Fragen umfassen und sich rund um Ravioli und den Prozess drehen.

Zeitlich wäre ich für ein Interview bis spätestens Ende Februar verfügbar und richte mich gerne nach Ihren Möglichkeiten

Vielen Dank für Ihre Zeit und Ihre Rückmeldung.

Freundliche Grüsse
Amina Kastrati

Von: Info <info@ingredienza.ch>
Gesendet: Freitag, 06. Februar 2026 05:45
Bis: Amina Kastrati <aka138391@stud.gibb.ch>
Betreff: AW: Kurze Nachfrage zu meiner Interviewanfrage

Guten Morgen Amina

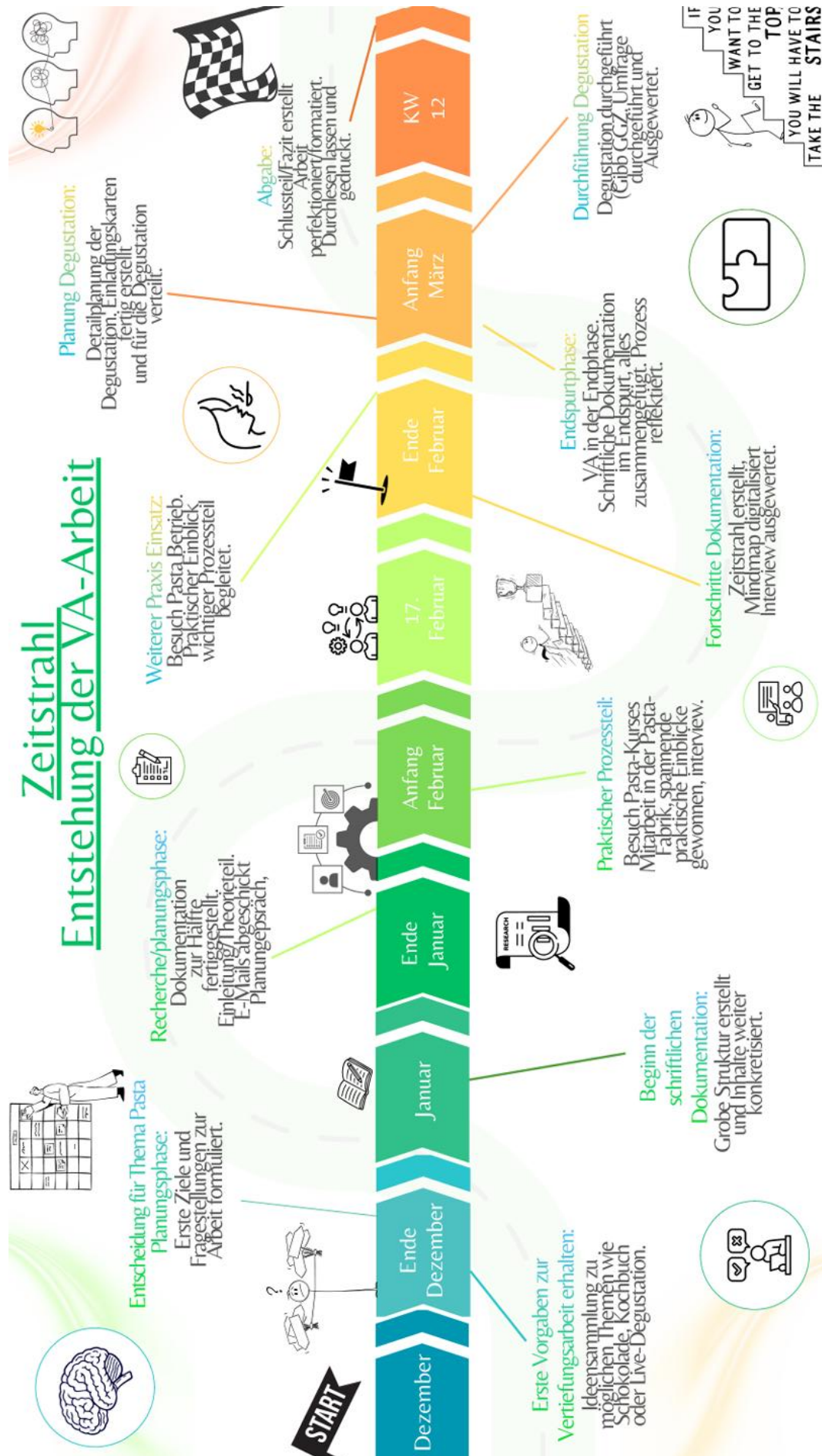
Du kannst mal bei uns mitarbeiten, damit Du ein kleines Bild von der Herstellung von Teigwaren und Ravioli erhältst.

Wir erwarten Dich am Dienstag, 17.02.2026 gegen 8:00

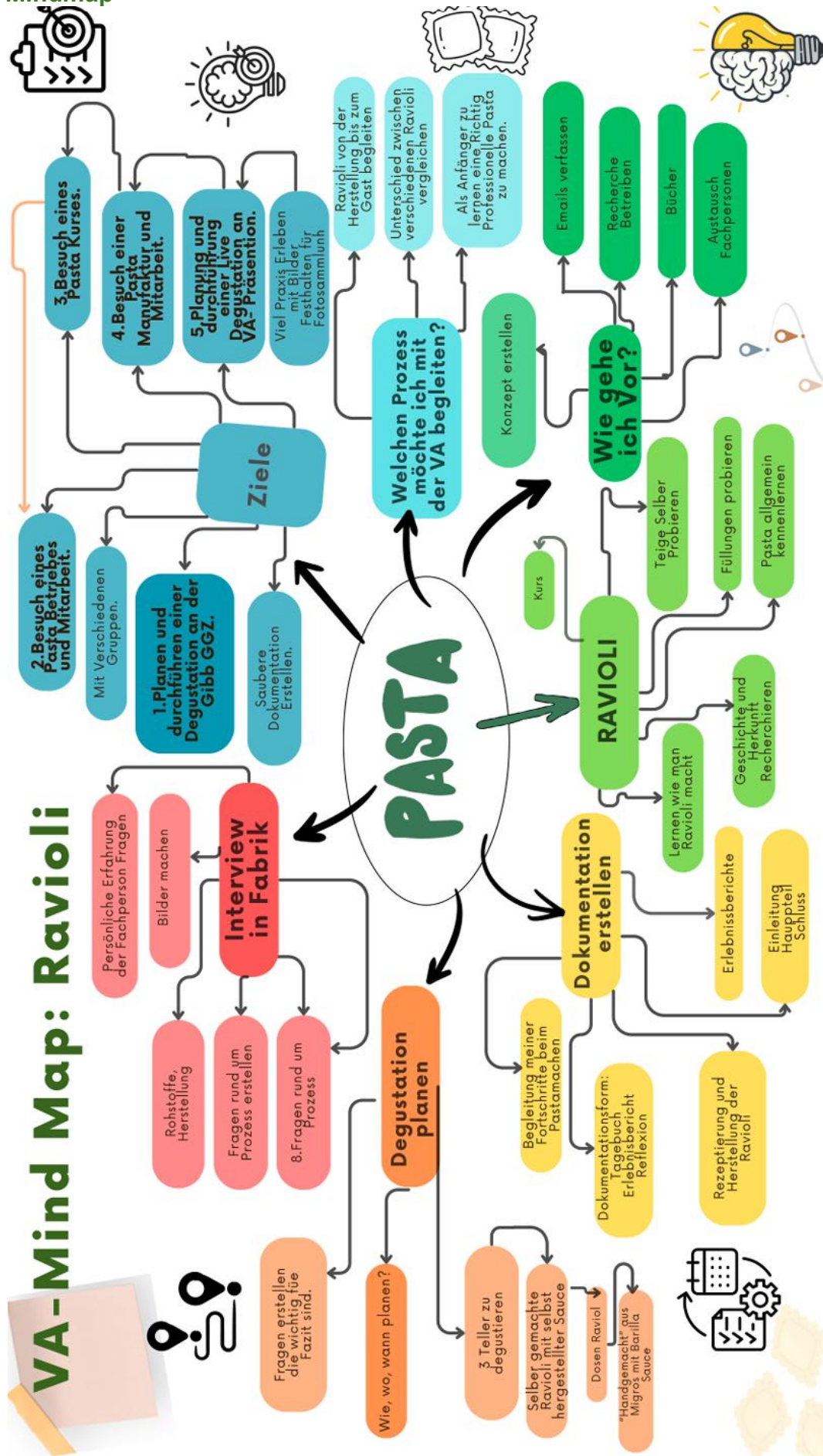
Ich wünsche Dir einen schönen Tag

Freundliche Grüsse
Rolf Thalheim

5.2 Zeitstrahl



5.3 Mindmap



5.4 Ideensammlung und Einladung Degustation



5.5 Arbeitsjournal und Arbeitsprotokoll

KW 48 49 50	Das habe ich diese Woche erledigt: • Mindmap • Ziele definiert • Migros Klubschule ang. • Einleitung geschrieben • Titelseite Entwurf • Pasta Kurs gesucht	Da arbeite ich daran: Organisation von Pasta Kurs Ich habe ... sehr gut – gut – einigermaßen - schlecht ☒ ☐ ☐ ☐ gearbeitet, weil ... Guter Start
KW 2	Das habe ich diese Woche erledigt: • Ziele überarbeitet/geändert • Mindmap • Interview Anfrage • Interview Fragen definiert	Da arbeite ich daran: nicht ablenken lassen von anderen. Ich habe ... sehr gut – gut – einigermaßen - schlecht ☐ ☒ ☐ ☐ gearbeitet, weil ... Gut vorangekommen
KW 3	Das habe ich diese Woche erledigt: • Einleitung fertig geschrieben • Ziele klar definiert • Einladungskarte erstellt •	Da arbeite ich daran: Ziele ausarbeiten Ich habe ... sehr gut – gut – einigermaßen - schlecht ☒ ☐ ☐ ☐ gearbeitet, weil ... Fortschritte für Dokumentation
KW 4 & 5	Das habe ich diese Woche erledigt:	Da arbeite ich daran:

	- Planungsgespräch - Theorie teil angefangen - Ravioli für Degustation produziert	Ich habe ... sehr gut – gut – einigermaßen - schlecht ☒ ☐ ☐ ☐ gearbeitet, weil ... Gutes Planungsgesp.
--	---	---

KW	Das habe ich diese Woche erledigt:	Da arbeite ich daran:
6	- Theorie Teil fertiggestellt - Formatiert - Planung Degustation wie, wo wann?	Planung Degustation wie, wo wann? Festlegen! Ich habe ... sehr gut – gut – einigermaßen - schlecht ☐ ☐ ☒ ☐ gearbeitet, weil ... Noch keine Konkrete Planung Degustation
KW	Das habe ich diese Woche erledigt:	Da arbeite ich daran:
7	- Besuch Pasta Kurs 2 von 4 - Verteilen Einladungskarten an Gibb	Einladungskarte fertig Ich habe ... sehr gut – gut – einigermaßen - schlecht ☒ ☐ ☐ ☐ gearbeitet, weil ...
KW	Das habe ich diese Woche erledigt:	Da arbeite ich daran:
8	- Besuch Ingredienza - Hauptteil Dokumentation angefangen - Ingredienza Erlebnisbericht - Besuch Pasta Kurs 3 von 4 - Fotosammlung angefangen Kurs	Ich habe ... ☒ sehr gut – ☐ gut – ☐ einigermaßen - ☐ schlecht gearbeitet, weil ...

KW9	• Besuch Pasta Kurs 4 von 4 • Erlebnisbericht Pasta Kurs • Ziel Pasta Kursteil Fertig • Mindmap digitalisiert • Zeitstrahl erstellt • Ideen Sammlung Abbildung erstellt mit Canva	Gut vorangekommen Da arbeite ich daran: Mindmap dranbleiben und verbessern. Da arbeite ich daran: Ich habe ... gearbeitet, weil ... sehr gut – gut – einigermassen - schlecht ☐ ☒ ☐ ☐
KW 10	Das habe ich diese Woche erledigt: • Besuch Pasta Betrieb • Einkauf Degustation • Vorbereitung & Durchführung der Degustation • Erlebnisbericht Besuch Betrieb • Auswertung Degustation • •	Da arbeite ich daran: Vorbereitung VA Ich habe ... sehr gut – gut – einigermassen - schlecht ☒ ☐ ☐ ☐ gearbeitet, weil ... ENDPHASE!
KW 11 & 12	Das habe ich diese Woche erledigt: • Formatierung Dokumentation & Anhang erstellt • Quellen Verzeichnis • Schlussteil Reflexion Fertig • Ganze VA fertig • Gegen Lesung • Druck •	Da arbeite ich daran: Ich habe ... sehr gut – gut – einigermassen - schlecht ☒ ☐ ☐ ☐ gearbeitet, weil ... FERTIG 

5.6 Planung und Prozess

KW 48 03.12.25	Themenwahl Pasta Anfrage an Pasta Kurs in Basel
KW 49 10.12.25	Mindmap Ziele definiert Migros Klubschule angerufen
KW 50 18.12.25	Einleitung geschrieben Titelseite Entwurf Pasta Kurs gesucht
KW 02 05.01.26 07.01.26 09.01.25	Ziele überarbeitet/geändert Mindmap Interview Anfrage Interview Fragen definiert
KW 03 14.01.25	Einleitung Fertig geschrieben Ziele klar definiert Einladungskarte erstellt
KW05 28.01.25	Planungsgespräch Theorie teil angefangen Ravioli für Degustation produziert
KW06 03.02.26	Theorie Teil fertiggestellt Formatiert Planung Degustation wie, wo wann?
KW06 05.02.26	Besuch Pasta Kurs 1 von 4 Fragen Erstellt Degustation
KW07 12.02.26	Besuch Pasta Kurs 2 von 4 Verteilen Einladungskarten an Gibb
KW08 17.02.26 18.02.26 19.02.26	Besuch Ingredienza Hauptteil Dokumentation angefangen Ingredienza Erlebnisbericht Besuch Pasta Kurs 3 von 4 Fotosammlung angefangen Kurs

KW09 26.02.26 27.02.26 28.02.26	Besuch Pasta Kurs 4 von 4 Erlebnisbericht Pasta Kurs Ziel Pasta Kursteil Fertig Mindmap digitalisiert Zeitstrahl erstellt Ideen Sammlung Abbildung erstellt mit Canva
KW10 02.03.26 03.03.26 04.03.26 05.03.26	Besuch Pasta Betrieb Einkauf Degustation Vorbereitung & Durchführung der Degustation Erlebnisbericht Besuch Betrieb Auswertung Degustation
KW 11 10.03.26 11.03.26 12.03.26	Formatierung Dokumentation & Anhang erstellt Quellen Verzeichnis Schlussteil Reflexion Fertig
KW 12 16.03.26	Ganze VA fertig Gegen Lesung Druck

5.7 Konzept und Zielformulierung

gibb | eine Institution des Kantons Bern

Konzept Vertiefungsarbeit (VA)



Name/Vorname: A. Kastrati

Klasse: KA2024 A

1. Mein gewähltes Thema: **Pasta**

Die welt der Pasta: Die Ravioli

2. Ich habe das Thema gewählt, weil...

Weil Pasta seit meiner Kindheit zu meinen **Lieblingsgerichten** gehört, ich esse sie täglich. Trotzdem habe ich gemerkt, dass ich Pasta koche, aber es nicht verstehe, was Pasta ist. Besonders Ravioli haben mich fasziniert: gefüllte Pasta, die einfach wirkt, aber handwerklich anspruchsvoll ist. Deshalb habe ich dieses Thema gewählt. Ich möchte nicht nur mit Pasta arbeiten, sondern verstehen, was Ravioli eigentlich sind, woher sie kommen und wie sie entstehen. Und den Prozess von Rohstoffen bis zur Herstellung, bis es beim Gast auf dem Teller ist und auch durch meine italienischen Wurzeln möchte ich meine persönliche Vorliebe vertiefen, die italienische Küche in Kennenlernen und genaueres Wissen über Herstellung, Qualität und Unterschiede von Ravioli gewinnen.

3. Ich will folgende 3 Ziele erreichen:

1. Besuch einer Fabrik und 1. Tag Mitarbeiten
 2. In einem Pasta-Betrieb mithelfen
 3. Degustation von Ravioli im GGZ (EFZ, EBA, Lehrer)
 4. Besuch eines Pasta-Kurses und Dokumentation erstellen
 5. Eine Live-Degustation an der Va Präsentation
4. So gehe ich vor:

- Interview:

Mit der Ingridienza in Bern

- Recherche:

Bücher aus dem GGZ
Internetrecherche

In dieser Vertiefungsarbeit werde ich mich mit dem Thema gefüllte Pasta, insbesondere Ravioli, beschäftigen. Die zentrale Fragestellung wird sein, wie der Weg der Ravioli von den Rohstoffen über die Herstellung bis zum fertigen Gericht im Restaurant aussieht und welche Unterschiede es zwischen handwerklicher und industrieller Herstellung gibt.

Um dieser Frage nachzugehen, werde ich verschiedene Informationen aus Fachliteratur, Internetquellen und Gesprächen mit Fachpersonen sammeln. Zusätzlich werde ich einen Pastakurs besuchen, eine Pasta-Manufaktur besichtigen, ein Interview führen und in einem Restaurantbetrieb mithelfen, um praktische Einblicke in den Herstellungsprozess zu erhalten.

Am Ende der Arbeit wird das Ergebnis zeigen, wie Ravioli hergestellt werden und welche Unterschiede bei Herstellung, Geschmack und Qualität entstehen können. Durch eine Blind-Degustation werde ich verschiedene Ravioli vergleichen und die Ergebnisse auswerten.

Datum: 21.01.2026

Unterschrift Lehrperson:

Unterschrift Lernende/r:

5.8 Quellenverzeichnis

Seite	Abschnitt Abbildung/Text	Quelle von und Wann
S. 3	Abbildung 1: Ideensammlung	Abbildung selbst erstellt, aus eigenen Informationen mit www.canva.com 10.01.26
S. 5	Formulierungen Grammatik Korrektur übernommen	von www.Chatgpt.com 20.02.26
S. 6	Die Geschichte der Pasta	https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/lebensmittel/nudeln/index.html 07.03.2026
S.6	Abbildung 2: Zeitstrahl der Geschichte der Pasta und Entwicklung (Text Links)	KI generiert mit www.chatgpt.com 06.02.2026
S. 6	Was ist Pasta?	https://de.wikipedia.org/wiki/Pasta 18.01.2026
S.7	Warum gibt es so viele verschiedene Pastaformen und Namen?	https://www.kochgourmet.com/magazin/detail/warum-gibt-es-so-viele-unterschiedliche-nudelsorten 18.01.2026
S.7	Was ist Ravioli, wie sind sie aufgebaut? Was gehört zur gefüllten Pasta?	https://shorturl.at/vVSMd 18.01.2026
S.7	Verschiedene Formen der Gefüllten Pasta:	Von Unterlagen BKU-Unterricht, Herr Thomas Riesen, Gibb Bern
S.7	Abbildung 3: Gefüllte Pasta Sorten (Text Links)	Von Unterlagen BKU-Unterricht, Herr Thomas Riesen, Gibb Bern
S.8	Vorwort und Erlebnisbericht	Hilfe beim Formulieren des Textes von www.chatgpt.com 20.02.2026
S. 8	Abbildung 4: Infotabelle vom Inhalt Pasta Kurs	Tabelle erstellt aus eigenen Informationen
S. 9	Fotosammlung Pastakurs	Alle Bilder aus eigenen Aufnahmen
S. 10	Bilder Erlebnisbericht Tag 1	Alle Bilder aus eigener Aufnahme
S. 11	Bilder Erlebnisbericht Tag 2	Alle Bilder aus eigener Aufnahme inkl. QR-Video
S. 12	Abbildung 5: Rolf Thalheim Interview	https://www.ingredienza.ch/ 20.02.2026
S.13	Interviewfragen Hilfe bei Formulieren der Fragen	www.chatgpt.com 20.02.2026
S. 15	Besuch Restaurant	Alle Bilder aus eigenen Aufnahmen
S. 16	Degustation inkl. Einladungskarte	Alle Bilder aus eigenen Aufnahmen Einladungskarte erstellt mit www.canva.com
S. 17	Tabelle Ergebnisse Degustation	Tabelle erstellt aus eigenen Informationen/ Ergebnisse
S. 22/23	Zeitstrahl und Mindmap	Selber erstellt mit www.canva.com
S. 1	Titel Bild	KI generiert

Alle oben genannten Quellen sind am 15.03.2026 nochmals kontrolliert worden und sind dem Text entsprechend aktuell.

5.9 Selbständigkeitserklärung

Selbständigkeitserklärung

Hiermit versichere ich, dass ich die vorliegende Arbeit selbstständig angefertigt habe. Alle Quellen und beanspruchten Hilfeleistungen, welche den Inhalt der Arbeit beeinflussen, sind deklariert. Mir ist bewusst, dass der Einsatz von KI-Schreibwerkzeugen keine Garantie für die Qualität von Inhalten und Text darstellt.

Ich nehme zur Kenntnis, dass zur Kontrolle der Einhaltung der Vorgaben meine Arbeit mit Hilfe einer Software (Plagiaterkennungstool) geprüft werden kann. Meine Arbeit kann zu diesem Zweck vervielfältigt und dauerhaft und anonymisiert in einer geschlossenen Datenbank gespeichert werden.

Mir ist bewusst, dass Teile der Vertiefungsarbeit mit nicht deklarierten Quellen nicht berücksichtigt werden und aus der Bewertung fallen. Zusätzlich kann die Abteilung und/oder der Lehrbetrieb weitere Sanktionen bei Verstössen aussprechen.

Lernender:



Unterschrift