

P A S T A B A B Y

10.05.2012
Pressemitteilung

„Wir haben uns Gedanken über unsere Pasta gemacht.“
Mit Pasta Baby bekommt Stuttgart eine Adresse für gute, schnelle Pasta.

Wasser, Salz, Hartweizengrieß – das Rezept für gute Pasta ist denkbar einfach. So einfach und so gut sollte auch das Konzept für eine moderne Pasta-Bar sein, dachten sich die Macher – und erfanden Pasta Baby.

„Wir wollen dem Gast ein gutes, gesundes Essen ohne langes Warten zu einem vernünftigen Preis anbieten.“ Das heißt: gute, hausgemachte Pasta und Saucen, frische Salate. Nicht mehr. Aber auch nicht weniger. Ein gesundes Take-away Konzept. Der Gast soll bestellen, bekommen, genießen, glücklich sein.

Außen modern, sexy und zum Lebensrhythmus einer Großstadt passend – und im Herzen authentisch, unkompliziert und echt. „Es geht immer noch um Nahrung, nicht um Fashion“ sagt Göhner. Im Pasta Baby Konzept ist deshalb die komplette Küche sichtbar. Beispielsweise sind die Säcke mit Hartweizengrieß in den Ladenbau integriert – und das nicht nur als Deko, sondern für die frische Nudelzubereitung. Der Gast sieht, was frisch vor seinen Augen produziert wird. Der Schwerpunkt liegt dabei auf dem modernen, mobilen Publikum – alle Produkte werden dazu perfekt verpackt für das gute, schnelle Essen unterwegs oder zum Mitnehmen ins Büro. Dafür verzichtet man

S & G GASTRONOMIE GMBH
Pasta Baby ist eine Marke der S&G Gastronomie GmbH

Hauptstätter Str. 53A | 70178 Stuttgart | T +49 (0)711 55 322 52 | F +49 (0)711 55 322 53 | go@pastababy.de | www.pastababy.de
Geschäftsführer: Volker Göhner, Klaus Schöning | Sitz Stuttgart, Deutschland | Amtsgericht Stuttgart HRB 738762
UST-ID DE 279735567 | Steuernummer 99060/06455

auf Porzellan und setzt auf eigens hergestellte Becher aus biologisch abbaubarem Material.

Die Ehrlichkeit der Nudel

„Wir stehen hinter der Nudel. Denn sie ist eines der wenigen Produkte im Take-away Bereich, das wirklich ehrlich ist“ erläutert Klaus Schöning die Haltung dahinter. Der Routinier mit 40 Jahren Gastronomie-Erfahrung (Calwer Eck Bräu, Biergarten im Schlossgarten, Woodys) weiter: „wer gesund essen wollte, für den war Fast Food bisher kaum eine Alternative.“ Gemeinsam mit seinem Partner Volker Göhner und dessen Frau Sanija wollen sie das nun mit Pasta Baby ändern.

Göhner, Macher des Restaurant WEBER und der Foodbar NAMA, beides in Stuttgarts Calwer Straße, hatte die Idee zu einer Pasta-Bar schon länger im Kopf – und eine klare Vorstellung dazu: „niemand soll auf gute Pasta lange warten müssen.“

Damit es schnell geht – und dabei trotzdem gut ist, setzt man bei Pasta Baby auf ein einfaches Produktsortiment. Angeboten werden 4 verschiedene Sorten Pasta aus Hartweizengrieß oder Dinkel-Vollwertgrieß. Als halbe oder ganze Portion. Dazu gibt es 8 verschiedene Saucen, die nach festgelegten Rezepturen täglich frisch gemacht werden. Ergänzt wird die Speisekarte durch frische Salate und natürlich Getränke.

Alle Produkte – ob Pasta, Saucen, Salatdressings oder Toppings sind absolut frei von Zusatzstoffen. Die Nudeln dazu ohne Ei, das heißt auch für Veganer geeignet. Bei Pasta Baby legt man dazu allergrößten Wert auf regionale Zutaten: so stammt der Grieß für die Nudeln beispielsweise aus der Frießinger Mühle in Bad Wimpfen; die speziell für Pasta Baby zusammengestellten Salatmischungen kommen vom Keltenhof in Filderstadt.

Einfach und gut

Auch bei der Gestaltung setzen Schöning und Göhner voll und ganz auf „regionale Zutaten.“ So engagierte man das Stuttgarter Designstudio Projekttriangle (Ikea, dm, Wolfram Siebeck, Lufthansa, HUGO BOSS) und das Architekturbüro Bottega + Ehrhardt (Jung von Matt,

S & G GASTRONOMIE GMBH

Pasta Baby ist eine Marke der S & G Gastronomie GmbH

Primafila, Suite 212, Bix) für die Konzeption und Umsetzung. „Der gesamte Look & Feel von Pasta Baby ist wie das Angebot auch: einfach und gut“ erklärt Göhner, „wenn etwas Einfaches gut ist, hat sich immer jemand Gedanken gemacht.“

Die Eröffnung in der Marienstraße 10 ist Ende Mai. Und wenn es nach den beiden geht, soll das nicht die einzige Filiale in Stuttgart und Stuttgart nicht der einzige Standort für Pasta Baby sein. Multiplikation ist durchaus gewünscht.

„Wir trauen uns die Marienstraße zu.“ sind sich die Macher einig. „Das ist ein Areal mit viel Potential, das gerade Aufwertung erfährt. Da gibt es Raum für Entwicklung. Das reizt uns. Auch wenn es andere vielleicht nicht gemacht hätten.“

Dass diese Art von Aufbruch funktioniert, beweisen Städte wie Köln, Hamburg oder Berlin. Warum also nicht auch Stuttgart? „Wir sind beide von hier. Wir wollen mit einem modernen, offenen Konzept dabei sein, wenn’s passiert.“

Kein zweites Vapiano. Sondern das erste Pasta Baby.

Man will dabei lieber das erste Pasta Baby sein, als ein zweites Vapiano. „Vapiano ist ein sogenanntes fast casual Konzept mit Teilservice und einem sehr breiten Sortiment – Antipasti, Pizza, Salat bis hin zum Nachtisch“ erklärt Volker Göhner. „Wir dagegen setzen ganz bewusst nur auf zwei Säulen: Hausgemachte Pasta und Salat. Etwas Vergleichbares gibt es noch nicht in Stuttgart.“ Die einzige Gemeinsamkeit bestehe darin, dass bei beiden Konzepten Pasta vor den Augen der Gäste zubereitet wird.

Und sein Partner Klaus Schöning ergänzt: „Pasta Baby – das heißt für uns übersetzt: Frische, Geschmack, Gesundes Essen und Geschwindigkeit. In einem urbanen Ambiente, zugeschnitten auf eine mobile Gesellschaft und deren Bedürfnis, sich schnell, gut und günstig zu versorgen.“

Pressekontakt / Pressemitteilung:

Pasta Baby, Volker Göhner, v.goehner@pastababy.de

Kontakt Pressebildmaterial:

Projekttriangle Design Studio, Julia Krausgrill, jkrausgrill@projekttriangle.com

S & G GASTRONOMIE GMBH

Pasta Baby ist eine Marke der S&G Gastronomie GmbH



PT_PB_sw_dr_1217336.tif



PT_PB_sw_dr_1217058.tif



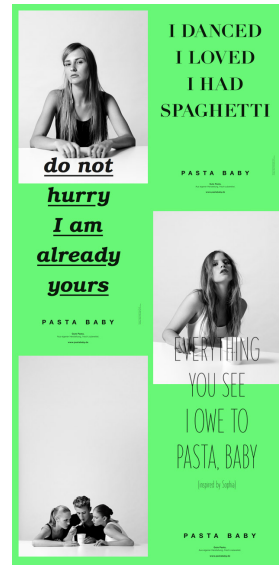
PT_PB_sw_dr_1216987.tif



PT_PB_sw_dr_1216878.tif



PT_PB_sw_dr_1217474.tif



PT_PB_sw_dr_Collage_01.tif

Bitte bei Abdruck immer Bildnachweis/Fotocredits mit angeben:

Design: Projekttriangle Design Studio

Fotografie: Martin Grothmaak und Tom Ziora

S & G GASTRONOMIE GMBH

Pasta Baby ist eine Marke der S & G Gastronomie GmbH

Hauptstätter Str. 53A | 70178 Stuttgart | T +49 (0)711 55 322 52 | F +49 (0)711 55 322 53 | go@pastababy.de | www.pastababy.de
Geschäftsführer: Volker Göhner, Klaus Schöning | Sitz Stuttgart, Deutschland | Amtsgericht Stuttgart HRB 738762
UST-ID DE 279735567 | Steuernummer 99060/06455