

# Mamma mia! Nudeln etwa KEINE italienische Erfolgsgeschichte !?!

Die Pasta. Italiens Nationalspeise, Kultobjekt und fast schon Heiligtum. Doch die Geschichte der Teigwaren war und ist eine globale.

Wer hat's erfunden? Die Schweizer vermutlich eher nicht. Und den Namen des Koches oder der Köchin werden wir definitiv nie herausfinden. Wir wissen noch nicht einmal, wo auf der Welt welches Volk die Teigspeise zuerst hergestellt hat. Wasser und Mehl – mehr war nicht nötig, um am Ende zu einem unvergleichbaren Siegeszug um den Erdball anzutreten. Und egal, ob italienische Pasta, indonesisches Bami-Goreng oder Spätzle aus dem Schwaben-Ländle. Egal ob in Suppen, Salaten, Aufläufen, mit verschiedenen Soßen oder pur. Klar ist, hier geht es um mehr als nur ein Lebensmittel.

Fotos: Fotolia – Serhij Kobaykov, pieropoma, Meliha Gojak, Paulista

# Pasta



„**Mailand oder Madrid?** - Hauptsache Italien!“ Schon der Fußballer Andreas Möller wusste – auf einen kommenden Vereinswechsel angesprochen – genau was er wollte. Und wahrscheinlich war der Grund für den Vereinswechsel nur eines – Pasta. Einfach und schnell zuzubereiten. In unzähligen Formen und Farben erhältlich. Außerdem so variabel einsetz- und kombinierbar mit zahlreichen Soßenvariationen, dass es aber tausende Kreationen geben dürfte. Dazu noch vergleichsweise günstig, so dass es in Deutschland zu einem Grundnahrungsmittel mehrerer Studentengenerationen wurde. Ewige Dankbarkeit



den Italienern für diese Erfindung – tja, denkste. Denn auch wenn wir Pasta ebenso wie Pizza und Eiskrem mit Italien in Verbindung bringen, so zeichnet ein Blick auf die Geschichte der Nudel

ein anderes Bild: Mindestens 2000 vor Christus war die Nudel bereits in China bekannt. Zu einer Zeit also, in der die ewige Stadt noch nicht einmal gegründet war... Aber die Legende, nach der erst Marco Polo die Nudeln von seiner Reise aus China mit nach Italien brachte, ist, was sie ist – eine Legende, nicht mehr. Tatsächlich lassen sich erste Nachweise über Nudeln in „Italien“ durch Funde in Grabkammern auf immerhin rund 400 vor Christus beziffern. Auch im antiken Griechenland war vorher bereits eine Speise bekannt, die einer breiten Nudel, wie einer Lasagne-Platte, ähnlich gewesen sein soll. Diese





All dies lässt sich aus einem Nudelteig machen – und schmeckt je nach Form auch unterschiedlich.

wurde aber nicht gekocht, sondern auf heißen Steinen oder in Öfen geröstet.

### Chinesen, Griechen, Italiener...

Die Erfindung der „Trockennudel“ wird dagegen den Arabern zugeschrieben und auf rund 500 nach Christus datiert. Durch das Trocknen waren sie haltbar und damit allzeit verfügbar, auch als Reise- und Kriegsproviant. Ein erstes convenientes Fertiggericht, wenn man so will. Die Araber eroberten im neunten Jahrhundert schließlich Sizilien und brachten so vermutlich die Technik zur Trocknung mit nach Italien. Denn das Schöne an der Geschichte um die Erfindung der Nudel ist: Es wird nicht nur gestritten, in welchem Land sie erfunden wurde, sondern die Italiener streiten untereinander auch darüber, in welcher Region es sie zuerst gab. Alle sind fest

davon überzeugt, dass in ihrer Heimat die wahre Wiegestätte der Pasta steht.

Lange Zeit wurde bei der europäischen Pastaherstellung fast ausschließlich Weizen verwendet, entweder Hart- oder Weichweizen. In den nördlichen Teilen Europas wächst Weichweizen besser, allerdings hat er nicht die nötige Festigkeit, da der Eiweißgehalt zu gering ist. Diese Festigkeit wird dann durch die Zugabe von Eiern erreicht, die den Weichweizen zusammenhalten und ihm gleichzeitig die goldgelbe Farbe und einen besonders weichen Geschmack verleihen. Je weniger Ei verwendet wird, desto bissfester ist die Pasta später.

### Vielfalt durch Industrie

Bereits seit dem 16. Jahrhundert wird in der Umgebung von Neapel großflächig

Hartweizen angebaut. Neben den technischen Voraussetzungen war auch dieser Anbau eine wichtige Weichenstellung für die erste industrielle Erzeugung von Teigwaren, die in der Mitte des 19. Jahrhunderts richtig Fahrt aufnahm. Und mit Beginn der industriellen Herstellung wurde Pasta auch zu einem Geschäft und Wirtschaftsfaktor. Die erste Nudelfabrik Deutschlands wurde 1793 in Erfurt gegründet.

Und erst durch die industrielle Fertigung war es möglich, den heutigen Variantenreichtum bei der Pasta zu erzeugen. Neben Hart- und Weichweizen ist nahezu jedes andere Getreidemahlerzeugnis denkbar: Hafer, Roggen, Dinkel, Buchweizen, Reis, Mais und viele andere. Jedes verwendete Korn hat auch Einfluss auf die Farbe der Pasta. Klassische Hartweizenpasta kann dazu noch eingefärbt werden. Die grüne Farbe bei der „Pasta Tricolore“ stammt dabei vom Spinat und die rote Farbe wird aus Paprika, Tomaten oder Roter Beete gewonnen. Schwarze Pasta wird mit Sepia eingefärbt, dem grauschwarzen Farbstoff von Tintenfischen.

### Tradition oder Moderne

Bei der Verarbeitung des Hartweizens legen die Nudelhersteller meist Wert auf eine etwas gröbere Körnung. Drei verschiedene Verfahren werden heute verwendet, um verschiedene Varianten herzustellen: Bei gepressten Teigwaren, wie beispielsweise Spaghetti, wird der Teig mit hohem Druck durch spezielle Matrizen und Düsen zu den unterschiedlichen Formen gepresst. Die industriellen Pastamaschinen verwenden heute häufig Formdüsen, die mit Teflon beschichtet sind. Dies sorgt für eine effizientere Verarbeitung und für eine ansprechendere Optik, da die Nudeloberfläche besonders glatt wird. Genau diese glatte Oberfläche bewirkt jedoch, dass den Soßen weniger Halt geboten wird. Wenn – wie früher üblich – Düsen aus Kupfer, Messing oder Bronze verwendet werden, entsteht eine deutlich gröbere Oberflächenstruktur. Dies sieht zwar weniger ansprechend aus, wird von echten Pasta-Kennern jedoch be-

■ Wenn ich Nudeln sage, meine ich Italien, ■  
sage ich tiefgefrorene frische Nudeln,  
meine ich Laboratorio Tortellini.

SURGITAL

Laboratorio  
Tortellini®

Primi per la Ristorazione

MADE  
EMILIA  
ROMAGNA  
IN ITALY



## Hohe Qualität für das Gastgewerbe.

Möchten Sie echte italienische Frischteigwaren zubereiten?

Mit Laboratorio Tortellini bringen Sie die Tradition eines großartigen Made in Italy auf den Tisch, die schon immer für das Gastgewerbe bestimmt war. Hervorragende, konstante Qualität, wie sie die besten Chefs Italiens bevorzugen. Kommen Sie in den Genuss aller Vorteile des Tiefkühlprodukts: rasche Zubereitung, kontrolliertes Food Cost und ein reichhaltiger Katalog, der immer verfügbar ist.

Laboratorio Tortellini ist eine Marke von



*Die Italienerin, die dem Chef am liebsten ist.*



In Asien ist die Nudel ebenso beliebt wie in Europa – in vielen Ländern dort beispielsweise als Suppeneinlage.

vorzugt. Als ein besonderes Qualitätsmerkmal für Pastaprodukte gilt daher, wenn sie bei der Herstellung durch eine Form aus Bronze oder anderen Buntmetallen gepresst werden. Durch die unebenere Oberflächenstruktur haftet deutlich mehr Soße deutlich länger an den Nudeln.

#### Walzen und schaben

Bei gewalzten Nudeln, wie etwa Lasagne, wird der Teig auf verschiedenen Walzstationen bearbeitet. Als extra dünnes Tuch findet er sich am Ende des Verarbeitungsprozesses auf der Schneidemaschine, wo er in die gewünschten Formen geschnitten wird. Die geschabten Nudeln, wie Spätzle, werden gewöhnlich während der Produktion bereits ein erstes Mal gekocht. Der Teig wird bei diesen Produkten in unregel-

mäßige Teile gearbeitet, so dass sie ein hand- und hausgemachtes Aussehen erhalten.

#### Weltweiter Erfolg

Durch die Möglichkeit der industriellen Fertigung wurde die Pasta auch mehr und mehr die „Speise des Volkes“. Bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts war Pasta in Italien durch die hohen Preise fast ausschließlich der „besseren Gesellschaft“ vorbehalten. Dann ließ sich der Siegeszug nicht mehr aufhalten. Egal, in welcher Form und Farbe. Pasta hat sich zum Renner bei Groß und Klein entwickelt – auf der ganzen Welt. Seit 1995 gibt es sogar einen Weltnudeltag, jedes Jahr am 25. Oktober.

Auch der Bereich TK-Pasta hat in den vergangenen Jahren an Bedeutung ge-

wonnen. Gerade im Foodservice-Sektor weiß die einfache Portionierbarkeit der zumeist lose gefrorenen Produkte zu überzeugen. Außerdem ist Pasta Sportlernahrung: Die Teigwaren liefern schnell verfügbare Energie, weil sie reich sind an Kohlenhydraten. Kalorienhaltig wird Pasta meist erst durch die Soßen mit Butter, Sahne und Käse.

#### Und wer hat's nun erfunden?

Abschließend klären lässt sich diese Frage wohl nie. Die Vermutung liegt nahe, dass die Teigwaren an mehreren Orten auf der Welt unabhängig voneinander kreiert wurden. Die Menschen haben mit eben jenen Zutaten experimentiert, die sie hatten. Und Mehl und Wasser, vielleicht noch Salz oder Eier, das gab es überall. Also gilt: Italien oder China - Hauptsache lecker! mb