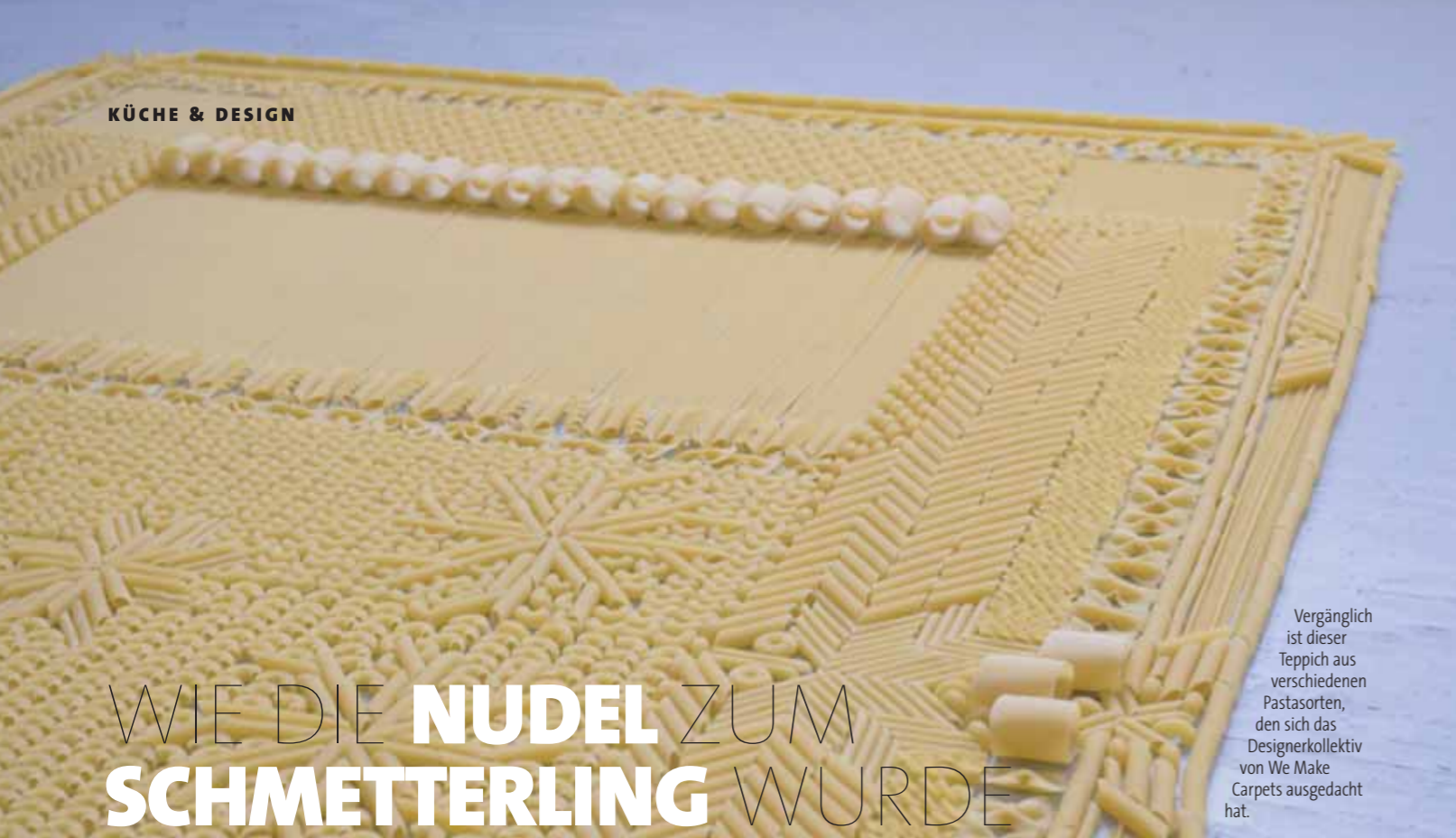


WIE DIE NUDEL ZUM SCHMETTERLING WURDE



Vergänglich ist dieser Teppich aus verschiedenen Pastasorten, den sich das Designerkollektiv von We Make Carpets ausgedacht hat.



Ein Fest für die Sinne: Frisch, von Hand und mit Liebe gefertigt schmeckt die Pasta immer noch am besten. (Fotos: Claudia Simone Hoff)



Pasta von Barilla ist nicht wegzudenken von den Esstischen dieser Welt. Mit dieser Werbeanzeige beweist der italienische Hersteller sein Geschick auch in Sachen Gestaltung.



Egal mit welcher Sauce: Ein Teller Pasta macht glücklich, überall auf der Welt. (Foto: Barilla)

Canelloni, Tortellini oder Spaghetti kennt ein jeder. Schon ganz anders sieht es aus mit Quadretti, Vermicelli oder Passatelli. Und doch haben sie eines gemeinsam: Sie munden ganz wunderbar, insbesondere in Alliance mit der richtigen Sauce. Gemeint ist die Pasta, die es in unzähligen Formen, Farben und Geschmäckern gibt. Und Italien ist noch immer der Himmel auf Pasta-Erden.

Gut, es ist eine ewige Streitfrage, ob die Pasta – oder besser gesagt die Nudel – nun im Land, wo die Zitronen blühen oder doch eher im weit entfernten China erfunden wurde. „Forscher finden Steinzeitspaghetti“ – so lautete die amüsante Überschrift eines Artikels, der vor einiger Zeit im deutschen Magazin „Der Spiegel“ erschienen ist und in Italien bestimmt für einen entsetzten Aufschrei gesorgt hätte. Was war geschehen? Nun, ein Geologe hatte in der jungsteinzeitlichen Ausgrabungsstätte Lajia im Westen Chinas ein Knäuel Spaghetti in einem Tontopf ausgegraben. Wahrlich nicht irgendwelche Spaghetti, sondern Nudeln von einem halben

Meter Länge und einer Dicke von drei Millimetern. Doch damit nicht genug: 4000 Jahre sollen sie alt sein, woraus ihr Entdecker geschlossen hat, das Ursprungsland der Nudel gefunden zu haben. Wie gesagt, China und nicht Italien.

Das Glück und die Nudel

Nun, dies wird den überzeugten Italiener gewiss nicht davon abhalten, seinem Nationalgericht auch weiterhin die Treue zu halten. Denn schließlich wird im Süden Europas sogar das Rezept für die vermeintlich einfach zuzubereitende Tomatensauce von Generation zu Generation weitergegeben. Spaghetti à la Mamma sind eben doch die besten und um ein richtig zünftiges Pasta-Essen spinnen sich noch immer die besten (Familien-)Geschichten. Nicht umsonst heißt es in Italien nahezu romantisierend: *Gli spaghetti amano la compagnia* oder Ein Teller Spaghetti fördert die Gemeinschaft nicht nur, sondern mundet dort auch gleich viel besser. Neben Pizza und Eiscreme ist Pasta der kulinarische Exportschlager Italiens und die Inkarnation der italia-

nitä schlechthin. Menschen überall auf der Welt lieben italienische Nudelgerichte, auch oder gerade weil diese aus den denkbar einfachsten Zutaten hergestellt werden: Wasser, Mehl und Eier.

Die Herstellung und die Nudel

Doch machen wir uns nichts vor: Der Großteil der Nudeln wird heute nicht mehr in der heimischen Küche oder in kleinen Manufakturen aufwändig und liebevoll per Hand hergestellt – auch wenn es das glücklicherweise noch immer gibt –, sondern ist längst der Massenproduktion in veritablen Nudel-Fabriken gewichen. Dort wird die Pasta aus Hartweizengrieß – einer besonders harten Weizensorte – hergestellt und zu unterschiedlich geformten Teigwaren weiterverarbeitet. Aber auch die industrielle Herstellung kennt noch Unterschiede: Der deutsche Hersteller Birkel beispielsweise wirbt bei seiner neuesten Kreation, der „Birkel's No. 1 Edition“, neben der Qualität der verwendeten Zutaten mit den außergewöhnlichen Nudelformen, die je nach Sorte gewalzt, mit Bronzematrizen gepresst

oder langsam in kochendes Wasserbad getropft werden. Und während Paolo Adami bereits 1740 in Venedig eine erste Pasta-Fabrikation eröffnete, gilt die 1793 gegründete Erfurter Teigwaren GmbH als ältester Nudelhersteller Deutschlands, der seine Teigwaren noch heute feilbietet. Bei aller Skepsis des Feinschmeckers gegenüber diesen industriell gefertigten Nudeln: Sie erst ermöglichten den Siegeszug der Pasta rund um den Globus, auch wenn von den ursprünglich etwa 2000 Nudelsorten heute nur noch gut 600 produziert werden.

Das Design und die Nudel

Die Form der Nudel ist übrigens beileibe nicht egal, dienen die feinen Teigteile in der Regel doch als Sauceträger. Und je nachdem, wie diese in Form und Oberfläche – die von geriffelt und gerillt bis aufgeraut reichen kann – beschaffen sind, nehmen sie die jeweilige Sauce besser oder eben schlechter auf. Grundsätzlich wird unterschieden zwischen kurzen Pastasorten (Pasta corta) wie Penne oder Maccheroni und langen Pastasorten (Pasta lunga) wie Spag-

hetti oder Pappardelle. Formen gibt es in Hülle und Fülle, manche orientieren sich an der Geometrie, andere nehmen Anleihen aus der Natur: Von gebogenen Röhren (Maccheroni) über Schmetterlinge (Farfalle), Spiralen (Fusilli) und Muscheln (Conchiglie) bis hin zu kleinen Ringen (Anellini) und Blüten (Fiori) reicht das Angebot. Aber was wäre die Pasta ohne die Sauce? Nicht wirklich viel, auch wenn sie anfänglich pur oder nur mit Käse serviert wurde. Die Saucen-Auswahl steht der Menge an Formen, Farben und Geschmäckern der Nudelsorten in nichts nach und fast überall auf der Welt liebt man sie insbesondere al pomodoro, alla carbonara, all'amatriciana, ai frutti di mare und alla puttanesca – wobei die Tomate noch immer Grundlage der meisten Saucen-Kreationen ist. Nachdem der geneigte Koch also die Pasta mit reichlich Salzwasser sprudelnd al dente – was nichts anderes als bissfest bedeutet – gekocht, in ein Sieb geschüttet, mit der Sauce vermischt und auf einem schönen Teller serviert hat, fehlt nur noch der frisch geriebene Käse – am liebsten

Parmigiano Reggiano, Grana Padano oder Pecorino – und das kulinarische Fest kann beginnen.

Übrigens gibt es Menschen, denen zum Thema Pasta noch mehr einfällt als Kochen, Essen und Genießen: Ein Designer- und Künstlerkollektiv namens We Make Carpets hat in müheseliger Kleinarbeit einen Teppich gestaltet. Dieser Teppich jedoch besteht nicht aus Wolle, ist nicht gewoben und nicht geknüpft. Nein, stattdessen bildet er ein wunderschönes Muster aus tausenden Stücken Farfalle, Gomiti, Penne & Co. – ungekocht, versteht sich.

Claudia Simone Hoff

Geformt aus einem einzigen rechtwinkligen Stück Teig ist die Farfalle – zu Deutsch Schmetterling – eine der beliebtesten Pastaformen überhaupt. (Foto: Barilla)

