

SWR2 Wissen

Die Pasta und ihre Geschichte – Warum Nudeln weltweit beliebt sind

Von Thomas Hillebrandt

Sendung: Montag, 25. Oktober 2021, 08.30 Uhr
(Erstsendung: Montag, 8. Februar 2021, 08:30 Uhr)

Redaktion: Sonja Striegl

Regie: Andrea Leclerque

Produktion: SWR 2021

Heimat, Identität, Kultur: Auf einem Teller Pasta liegen für Italiener die großen Themen des Lebens. Für alle anderen sind Nudeln einfach nur lecker, nahrhaft und leicht zuzubereiten.

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

SWR2 Wissen können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter www.SWR2.de und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:
<https://www.swr.de/~podcast/swr2/programm/swr2-wissen-podcast-102.xml>

Die SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...
Kostenlos herunterladen: www.swr2.de/app

MANUSKRIFT

Musik

O-Ton Massimo Montanari:

„La Pasta risponde.../... questo vuol dire identità.“

Übersetzung:

Die Pasta ist für mich die perfekte Metapher Italiens. Einfach, weil man bei einem Teller „Spaghetti al Pomodoro“ sofort an Italien denkt. Das bedeutet Identität.

Autor:

Der Historiker Massimo Montanari. Pasta ist aber auch ein Nahrungsmittel, das streng kontrolliert wird, sagt die Lebensmittelchemikerin Dorothee Doludda:

O-Ton Dorothee Doludda:

Nudeln sind ein einfaches Lebensmittel mit wenig Zutaten und die führen wirklich selten zu größeren Beanstandungen, und wir können sozusagen ohne Bedenken den Verzehr von Nudeln empfehlen.

Ansage:

„Die Pasta und ihre Geschichte – Warum Nudeln weltweit beliebt sind“. Von Thomas Hillebrandt.

Autor:

Linguine, Bucatini, Maccheroni, Fusilli, Rigatoni, Farfalle und wie sie alle heißen – weit über 350 Pasta-Sorten, manche sagen mehr als 600, soll es in Italien geben. Teigwaren, die so viel mehr sind, als nur „etwas zu essen“. Genau so sieht es der Historiker Massimo Montanari. Aber er nähert sich der italienischen Identitätsstifterin auch mit dem sachlichen Blick des Wissenschaftlers.

Montanari lehrt an der Universität Bologna „Geschichte und Kultur der Ernährung“ und ist im knapp 40 Kilometer entfernten Imola zuhause. Er hat ein Buch über Pasta geschrieben und es „Spaghetti al Pomodoro“ genannt, mit dem Untertitel „Kurze Geschichte eines Mythos“. Eine treffende Bezeichnung, so sagt er, denn für ihn liegen die großen Themen des Lebens alle auf einem Teller Spaghetti.

O-Ton Massimo Montanari:

„Mi piace molto la pasta perché.../... No, questo è un libro di politica.“

Übersetzung:

Ich liebe Pasta, weil ich in der italienischen Kultur aufgewachsen bin, und hier haben nun einmal Nudeln eine sehr große Bedeutung. Aber das Persönliche war nicht mein Motiv, warum ich dieses Buch schreiben wollte. Ich habe dieses Buch geschrieben, um zu zeigen, dass man nicht von diesem Nahrungsmittel sprechen kann, ohne gleichzeitig über die großen Themen zu sprechen, über die Kultur eines Landes, die Politik eines Landes und auch seine „Ideologie“. Wenn ich also gefragt werde, ob dies ein Buch über Gastronomie ist, antworte ich: Nein, es ist ein politisches Buch.

Autor:

In Italien ist Pasta definitiv Politik. Begriffe wie „Heimat“, „Herkunft“, „Identität“ werden hier schon seit langem von bestimmten politischen Gruppen populistisch vereinnahmt und überhöht. Auch darum sei es für ihn wichtig gewesen, betont der Historiker, das Buch jetzt zu schreiben.

O-Ton Massimo Montanari:

„L'ho scritto adesso perche... /...é proprio questo quello di concentrare.“

Übersetzung:

Ich habe es jetzt geschrieben, weil Worte wie Ursprung, Wurzeln, Identität meines Erachtens nach zu viele Missverständnisse in sich bergen. Viele nutzen diese Begriffe, um ihre große Bedeutung für sie selbst auszudrücken, aber abzulehnen, was sie für andere heißen. Denn für Italiener sind die Spaghetti al Pomodoro ihr ganzer Nationalstolz. Aufzuzeigen, dass dieser Nationalstolz das historische Resultat eines langen Weges ist, das war das Schwierige daran.

Autor:

„Nationalstolz“ gibt es in vielen Ländern, doch in Italien kommt dazu eben noch die kulinarische Komponente. Politische Strömungen machen „Spaghetti al Pomodoro“ zum nationalistischen Symbol, verbinden das Weiß der Pasta, das Rot der Tomatensoße und das Grün des Basilikumblattes obendrauf mit der italienischen Flagge. Die Botschaft soll lauten: Pasta und Nation sind eins und „Spaghetti al Pomodoro“ das verbindende Element einer gemeinsamen, uralten Tradition. Doch so etwas hat es nie gegeben, sagt Massimo Montanari, spuckt den Nationalisten damit symbolisch auf den Teller und betont, wie wichtig der Blick in die Geschichte ist, gerade in diesen Zeiten.

O-Ton Massimo Montanari:

„Il pomodoro, come tutti sappiamo.../... é entrato nella pasta molto tardi.“

Übersetzung:

Die Tomate, wie wir alle wissen, stammt aus Amerika und ist daher vor dem 15. Jahrhundert gar nicht in Europa und Italien aufgetaucht. Erst in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts wagt man sich in Neapel an das Experiment, Tomatensoße zur Pasta zu reichen. Und damit nimmt der Pasta-Teller Farben an, die uns am vertrautesten sind. Farben, die die italienische Fahne symbolisieren mit dem Weiß der Pasta, dem Grün des Basilikums und dem Rot der Tomate. Aber das ist ein modernes Zusammenspiel, weil die Tomate erst sehr spät zur Pasta gefunden hat.

*Musik***Autor:**

Die Trikolore mit den drei senkrechten Streifen in Grün, Weiß und Rot ist erst seit 1946 offizielle italienische Nationalflagge. Also nichts mit „Spaghetti al Pomodoro“ als Symbol einer Jahrhunderte alten Tradition. Vielmehr war Pasta Jahrhunderte lang vor allem eher gelb, denn ihr wichtigster Begleiter war Käse, sonst nichts. Dass wir

heute manchmal Parmesan als würzige Zutat auf die Pasta reiben, ist noch ein leiser Wiederhall dieser historischen Verbindung.

Jahrhunderte lang war Italien weit entfernt davon, eine „nationale Einheit“ zu sein, sondern politisch in viele kleine Einheiten zersplittert. Die Regionen waren unterschiedlichen kulturellen Einflüssen unterworfen, entwickelten sich verschieden und grenzen sich bis heute durch eigene Traditionen voneinander ab.

Auch mit unterschiedlichen Pasta-Sorten: Rigatoni aus Kampanien, Tagliatelle aus der Emilia-Romagna, Rascatielli aus Kalabrien oder Papardelle aus der Toskana. In Italien repräsentieren Nudeln die Regionen.

O-Ton Massimo Montanari:

„E questo è tipico della cultura italiana.../... nella cucina, nella gastronomia”

Übersetzung:

Und das ist typisch für die gesamte italienische Kultur, nicht nur bezogen auf Lebensmittel. Es gilt für alle Bereiche, etwa für die Kunst. Es gibt nicht nur eine Hauptstadt in Italien. Alle Städte Italiens sind schön, sind wichtig, haben eine Oper. Es existiert keine Konzentration von Kultur in wenigen Städten. Sie verteilt sich über ganz Italien und das findet man eben auch in der italienischen Küche und der Gastronomie wieder.

Autor:

Erst spät wird die Pasta zu einem „machtvollen Signal kultureller Zugehörigkeit“ für ganz Italien - und zwar eines, das sich im Laufe der Geschichte nur durch den Einfluss vieler Kulturen entwickelt habe, erklärt Massimo Montanari. Daher ist für ihn auch völlig egal, wer die Nudel erfunden hat. Chinesen, Inder, Araber, alle haben „Nudeln“ oder Teigwaren schon lange vor den Italienern gegessen. Doch erst in Italien beginnt „die Nudel“ ein Mythos zu werden.

O-Ton Massimo Montanari:

„La pasta é molto importante nella .../... da portare da vendere lontano“

Übersetzung:

Pasta spielt in der italienischen Geschichte eine so große Rolle, weil die Kultur der Nudel eine italienische Erfindung ist. Es gibt einige Orte in der Welt, wo sich im Lauf der Geschichte Pasta entwickelt hat, da spricht man etwa häufig von China.

In Italien aber wurde vor vielen Jahrhundert die Pasta-Kultur als Industrieprodukt erfunden. Also als Produkt, das man konservieren und damit kommerzialisieren kann, das man weit transportieren und verkaufen kann.

Autor:

Eine der großen Mythen der Pasta ist allerdings definitiv falsch: Der legendäre venezianische Reisende Marco Polo soll am Hof des chinesischen Kaisers heimlich die Nudelherstellung beobachtet und dann 1295 die Pasta nach Italien gebracht haben.

Historisch verbürgt ist hingegen, dass der arabische Geograph Al Idrisi um das Jahr 1150 herum als Erster von „schnurähnlichen, getrockneten Teigstreifen“ geschrieben hat, die er in Palermo gegessen habe.

O-Ton Massimo Montanari:

„In Sicilia troviamo nel dodicesimo secolo.../...si organizza attorno alla pasta“

Übersetzung:

Im Sizilien des 12. Jahrhunderts finden sich die ersten geschichtlichen Hinweise für diese Industrialisierung der Pasta, die dann im ganzen mediterranen Raum verkauft wird. Von da an wird die Pasta bekannt, wird sie bedeutsam und zum wichtigsten Bestandteil des Speiseplans. Der Speiseplan der Italiener dreht sich ab einem gewissen Zeitpunkt allein um die Pasta und alles andere wird um sie herum organisiert.

Musik

Autor:

Aber es ist noch ein weiter Weg für die Pasta aus dem mittelalterlichen Sizilien über Süditalien, wo Neapel mit vielen Manufakturen zur ersten „Pasta-Hauptstadt“ wird, bis in den Norden, nach Genua. Hier beschließt die Zunft der Genueser Nudelhersteller 1547 ein „Reinheitsgebot“, nach dem der Teig für „Pasta secca“, trockene Nudeln, ausschließlich aus Hartweizengrieß und Wasser zu bestehen habe.

In Genua entsteht dann 1825 auch die erste wirklich industriell organisierte Pastafabrik der Welt. Zwar werden nördlich der Alpen, in Erfurt, bereits seit 1793 „Teigwaren“ hergestellt. Von italienischer Seite wird allerdings stark angezweifelt, ob hier der Zusatz „industrielle Produktion“ berechtigt ist. Aber auch mit der entstehenden Pasta-Industrie sind die Italiener von einer gemeinsamen „nationalen Pastakultur“ noch weit entfernt.

Musik

Autor:

Doch die Zeiten ändern sich, und wie so oft, besinnt man sich erst in der Fremde auf die heimischen Wurzeln. Denn als ab Mitte des 19. Jahrhunderts viele Italiener aus wirtschaftlichen Gründen ihre Heimat verlassen, entwickelt sich die Pasta zum Identitätsstifter für alle Italiener, angetrieben durch den Blick von außen: In den USA, dem Sehnsuchtsziel der Auswanderer, verspottet man die Neuankömmlinge als „Spaghettifresser“. Aus dem Schimpfwort wird schnell ein sozialer Klebstoff, der erst die Auswanderergemeinschaft zusammenhält und dann auch die Menschen im Heimatland miteinander verbindet.

Atmo:

Feier in Belluno

Autor:

Kein Fest in Italien ohne Pasta. Sie gehört heute zur „Seele“ Italiens, beim Essen dreht sich – fast – alles um die Nudel. Hier in Belluno in Norditalien wird ein Hochzeitstag gefeiert. Freunde des Paares aus ganz Italien kommen zusammen, auf den mit weißem Papier bedeckten Tischen zeigt sich die enorme Vielfalt der italienischen Küche - und mittendrin „Pasta“. Jede und jeder hier hat einen Favoriten, der Appetit macht.

O-Ton Elisabetta:

„Sono Elisabetta.../... hmmm, squisito“

Übersetzung:

Ich heiße Elisabetta und wohne in Belluno. Ich liebe Orecchiette mit Brokkoli und Knoblauch, eine apulische Spezialität, sehr lecker.

O-Ton Michele:

„Sono Michele.../... fusilli al pesto.“

Übersetzung:

Ich bin Michele, ich komme aus Genua und esse am liebsten Fusilli mit Pesto.

O-Ton Patricia:

„Buongiorno, mi chiamo Patricia.../... pero é fantastica.“

Übersetzung:

Ich bin Patricia aus Longarone und meine Lieblingspasta sind Spaghetti Aglio e Olio und natürlich darf Peperoncino nicht fehlen.

Autor:

Was hier zum Ausdruck kommt: Pasta funktioniert niemals allein. Erst durch die Kombination mit anderen Zutaten, wird sie zum bestimmenden kulinarischen Faktor.

O-Ton Cecilia:

„Sono Cecilia.../... e via di seguito“

Übersetzung:

Ich heiße Cecilia und mir schmecken Tagliatelle am besten. Wir bereiten sie als Familientradition immer sonntags Zuhause zu. Wir stehen morgen bereits auf mit der Vorfreude auf selbstgemachte Pasta. Dann essen wir sie, mit Ragout oder mit Pilzen, die wir vorher im Wald gesammelt haben.

O-Ton Primo:

„Ciao, mi chiamo Primo.../... pasta e pesce“

Übersetzung:

Ciao, ich heiße Primo und mein Lieblings-Pasta-Gericht sind Spaghetti mit Meeresfrüchten. Ein sehr gehaltvolles Gericht: Pasta mit Fisch.

Autor:

„Spaghetti allo Scoglio“ ist ein Klassiker der italienischen Küche, der fast alles, was das Meer zu bieten hat, mit Pasta zusammenbringt – und zwar „Pasta al dente“, bissfeste Nudeln. Denn nur so, da sind sich alle Italiener im ganzen Land einig, kann man Pasta wirklich essen. Aber auch „al dente“ ist, wie so oft in der Geschichte der Pasta, das Ergebnis vieler kultureller Einflüsse und einer langen Entwicklung. Sie beginnt bei neapolitanischen Straßenhändlern. Die kochten als Erste die Pasta nicht mehr so lange, bis sie weich war, sondern, um ihre Ware schnell an die Kunden zu bringen, nur wenige Minuten und ließen sie damit bissfest.

O-Ton Massimo Montanari:

„La cucina italiana ha cominciato.../... le tradizioni cambiano continuamente.“

Übersetzung:

Die italienische Küche lernte Pasta al dente zwischen dem 16. und 17. Jahrhundert schätzen. Da begann die Zeit in der Pasta, nicht wie in den Jahrhunderten zuvor, nur Beilage von Fleischgerichten war. Und als die Pasta zum Hauptgericht wurde, entdeckte man die Freuden des „Kauens“, des Durchkauens. Im Mittelalter, als die Pasta nur Beilage zum Fleisch war, mochte man sie weichgekocht, eher zerkocht. Eine Tradition, die sich zum Glück verändert hat, denn Traditionen ändern sich ständig.

Autor:

Solche Veränderungen zeigen, wie stark Geschichte in Bewegung ist und dass auch bei der Pasta nichts bleibt wie es war. Diese Erkenntnis, so Massimo Montanaris Vorschlag an seine Landsleute, sollte es den Italienern ermöglichen, deutlich entspannter auf das zu schauen, was man in Italien für eine kulinarische Sünde hält. Denn hier kommt Pasta als „primo piatto“, erster Hauptgang, auf den Tisch. Pasta nur als Beilage, so wie es bis heute noch immer nördlich der Alpen üblich ist, wird von vermeintlich traditionsbewussten Italienern gerne verspottet.

O-Ton Massimo Montanari:

Allora io ripeto spesso.../... rispetto alla nostra tradizione“

Übersetzung:

Wir sollten daher, das sage ich immer, wenn wir außerhalb Italiens sind, etwa in Deutschland, und dort weichgekochte Pasta als Fleischbeilage vorfinden, etwas mehr Respekt haben. Denn auch wenn wir es nicht wahrhaben wollen, das ist eine der ältesten Zubereitungsarten. Das war auch mal unsere Tradition.

Autor:

Pasta ausschließlich als Tradition, Geschichte oder Identität zu sehen, wäre Verklärung. Denn Pasta ist auch Geld. 2020 wurden mit Nudeln weltweit über 100 Milliarden Euro umgesetzt, und Italien ist, natürlich, die weltweit wichtigste Nudel-Exportnation mit einem Weltmarktanteil von 30 Prozent. Mit großem Abstand folgen China, Südkorea und die Türkei. Wenig überraschend sind Italiener und Italienerinnen auch weltweit die Nummer eins im Nudelessen: Aktuell kommen pro Kopf jährlich über 23 Kilo Pasta auf den Tisch.

O-Ton Massimo Montanari:

„La pasta è molto importante .../... potenzialità globale molto forte.“

Übersetzung:

Die Pasta ist nicht nur ein wichtiger Bestandteil der italienischen Kultur, sie ist auch wichtig für die italienische Wirtschaft, für das italienische Produktionssystem. Wir dürfen nicht vergessen, dass die Pasta-Industrie ihr weltweites Zentrum immer noch in Italien hat. Und dass ihre Bedeutung auch in der Tatsache wurzelt, dass sie zu allem passt. Sie ist ein beliebtes Produkt, ein Produkt, das verbindet, das zu allem passt. Man kann sie mit allen möglichen Saucen und zu allen Gerichten servieren, in allen möglichen Variationen finden. Und das gibt der Pasta ein sehr starkes globales Potenzial.

*Musik***Autor:**

Ihre Vielseitigkeit macht Pasta so beliebt und zum weltweiten Wirtschaftsgut, besonders, wenn sie „Made in Italy“ ist. So kommt etwa bei über zwei Drittel der britischen und französischen Familien regelmäßig das Original auf den Teller, in den USA und Deutschland passiert das immerhin bei etwa der Hälfte. Und hierzulande heißt das: Ein- bis viermal in der Woche gibt es Nudeln, macht im Durchschnitt insgesamt etwa acht Kilogramm pro Kopf und Jahr. Das ist zwar weit entfernt von italienischen Dimensionen, doch auch das macht Deutschland irgendwie zum „Pasta-Land“. Mehr die Hälfte der bei uns jährlich verbrauchten rund 700.000 Tonnen Teigwaren kommen aus Italien, den Rest steuern vor allem die über 60 deutschen Teigwarenhersteller bei, die Nudeln in allen Variationen produzieren. Das ist natürlich alles genau geregelt, sagt die Lebensmittelchemikerin Dorothee Doludda vom „Untersuchungsamt Stuttgart“. Auch wenn es im deutschen Lebensmittelrecht durchaus gewisse Unschärfen gebe:

O-Ton Dorothee Doludda:

Der Begriff Nudel ist lebensmittelrechtlich nicht definiert. Was es gibt, sind Leitsätze des deutschen Lebensmittelbuches, da gibt es Leitsätze für „Teigwaren“ und Teigwaren im Sinne der Leitsätze sind beliebig geformte Erzeugnisse, die aus Getreidemahlerzeugnissen mit oder ohne Verwendung von Hühnereiern und oder anderen Zutaten durch Einteigen, Formen und Trocknen und, wichtig jetzt, ohne Anwendung eines Gärungs- oder Backverfahrens hergestellt werden.

Autor:

Diese Definition erweitert das deutsche Nudelspektrum weit über die klassische italienische „Pasta secca“ hinaus, die nur aus Hartweizengries und Wasser besteht. So kommen in die deutsche Nudel auch mal Buchweizen, Dinkel und Roggen. Und immer öfter, sagt Dorothee Doludda, habe sie auch neuartige Produkte in ihrem Labor, etwa Nudeln mit „Insektenmehlanteil“ oder auch Nudeln, die komplett aus Hülsenfrüchten hergestellt werden, zum Beispiel Kichererbsenmehl. Die deutsche Nudelwelt ist also in Bewegung, das aber, betont die Stuttgarter Lebensmittelchemikerin, immer streng überwacht und damit sicher.

O-Ton Dorothee Doludda:

Wichtig bei Teigwaren ist eigentlich eher, was darf nicht drin sein? Das wären Zusatzstoffe, das ist tatsächlich so geregelt. Teigwaren werden ohne Zusatzstoffe hergestellt. Das gilt auch für Farbstoffe, also ich darf keine synthetisch hergestellten Farbstoffe oder auch natürlich vorkommende Farbstoffe den Nudeln zusetzen. Wenn ich farbige Nudeln habe, dann entstehen die immer dadurch, dass den Nudeln farbige Lebensmittel zugeführt werden. Zum Beispiel Spinat oder Karotten, Rote Beete oder Sepiatinte.

Autor:

Zur deutschen Nudellandschaft gehört auch, dass hier in den letzten Jahren immer mehr kleine Manufakturen entstanden sind, die Pasta nach italienischem Vorbild herstellen und damit kulinarische Entwicklungshilfe leisten. Eine davon ist die „Pastawerkstatt“ in der Kölner Südstadt, wo Sergio, seine Schwester Francesca und ihr Mann seit 2016 Pasta produzieren, handgemacht und „original“. Vorne wird die frische Ware verkauft und im hinteren Teil des Ladengeschäfts ...

Atmo:

Teigmaschine

Autor:

... sorgt eine Teigmaschine lautstark für Nachschub, knetet Hartweizengrieß mit Wasser zusammen und presst die Nudelmasse dann durch spezielle Bronzematrizen, die, so erklärt Sergio, zur „Originalität“ dazugehören.

O-Ton Sergio:

Das nennt sich in Italien „Trafillato al bronzo“, damit man eine raue Oberfläche bekommt. Und man hat immer verschiedene Bronzematrizen, also einmal wo die Fussiloni rauskommen, einmal Spaghetti rauskommen, wo die Tagliatelle rauskommen, einmal wo die Paccherie rauskommen. Trotzdem ist das noch eine Handarbeit dazu, wird das alles händisch noch geschnitten.

Autor:

Es braucht Schnelligkeit und Sorgfalt, um den durch die Matrizen gepressten Nudelteig mit dem Schaber abzutrennen, immer und immer wieder, bis der Korb voll ist - und dann durch eine andere Matrize eine andere Pastasorte entsteht. Sergio und seine Schwester Francesca haben ihre Wurzeln in Apulien, am Absatz des italienischen Stiefels. Orecchiette und Fusilli sind hier erfunden worden, klein und wie ein Hut geformt die einen, etwas länger und spiralförmig die anderen. Fragt man Sergio nach speziellen Zutaten, ist seine Antwort klar und deutlich: Hartweizengrieß – selbstverständlich aus Italien – und Wasser. Nur bei Nudelsorten wie Tagliatelle kommt auch Ei dazu. Das „gewisse Etwas“ der in der Kölner Südstadt produzierten Pasta liegt in der Zusammensetzung, der Wassertemperatur und auch in der Entscheidung, die Pasta nicht fast unendlich haltbar zu machen.

O-Ton Sergio:

Die komplette Pasta, die man jetzt im Supermarkt kaufen geht, ist eine Trockenpasta. Die frische Pasta bei uns, die wird nicht in den Trockenofen gestellt, tagelang. Die wird, so wie sie aus der Maschine kommt, kurz pasteurisiert, eine Minute, damit

gewisse Bakterien getötet werden, aber trotzdem eine Restfeuchtigkeit verbleibt – und diese Restfeuchtigkeit, die schmeckt man am Ende des Tellers.

Autor:

Durch große Scheiben kann jeder von außen sehen, was innen gemacht wird, wie Canneloni, Cappelletti, Rigatoni und viele andere Pasta-Sorten entstehen. Und wer dabei Appetit bekommt, kann hier normalerweise auch essen und dabei das bereits erwähnte „Geheimnis der italienischen Küche“ erfahren: Pasta steht niemals alleine da, niemand isst Pasta „ohne alles“, sie wird immer begleitet. Das aber, sagt Sergio, muss in der richtigen Art und Weise passieren.

O-Ton Sergio:

Meine Lieblingspasta selbst ist Spaghetti Carbonara, weil das ist so ein Klassiker, aber das ist eines der häufigsten fehlerhaften Gerichte, und das macht mir Spaß, wenn ich merke, wenn der Kunde das isst und dann so erstaunt ist und letztendlich sagt: Wow, ich habe noch nie so eine Carbonara gegessen, mit frischen Spaghetti auch noch, die schöne Soße mitnehmen, die nicht aus Sahne besteht, sondern wirklich mit frischen Eier, Guanciale, viele wissen, Guanciale, nicht, das sind Schweinebäckchen und nicht so ein Billigspeck, was man im Supermarkt bekommt, das macht wirklich sehr viel Spaß, das einfach mitzugeben und dann zu sehen, wie die Augen von den Kunden dann glänzen.

Autor:

Glänzende Augen beim Genuss eines klassischen Pasta-Gerichts, genau so soll es sein, finden Sergio und seine Schwester Francesca. Sie verstehen ihre „Pastawerkstatt“ auch als Gegenentwurf zu vielen italienischen Restaurants, in denen die Nudeln schon vorgekocht auf die Gäste warten, um dann schnell aufgewärmt und zusammen mit Fertigsoßen serviert zu werden.

In der kleinen Manufaktur in der Kölner Südstadt ist Pasta hingegen pure Emotion, das gehe den deutschen Kundinnen und Kunden genauso, erzählt Francesca, und das merkt man auch bei ihrer Antwort auf die Frage, was Pasta für sie ganz persönlich ist.

O-Ton Francesca:

Für mich ist Pasta: einmal zurück in Italien, bei der Oma, und dieser Geruch, den wir jetzt hier erzeugen, durch Gries, Wasser und Ei, das erinnert mich persönlich an die Oma, ne. Sonntags, wenn die Oma, oder an Feiertagen, die Oma macht Tagliatelle, die Oma macht Cappelletti und dann passend dazu die Bolognese. Da bin ich mit Herz und Seele dabei, weil mich das an meine Wurzeln erinnert.

Musik

Autor:

Auch im deutschen Gemüt haben italienische Pasta-Gerichte und Nudeln allgemein längst Wurzeln geschlagen. Egal ob im offiziellen Ernährungsreport des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft oder in Ranglisten entsprechender Zeitschriften, immer stehen Nudelgerichte wie Spaghetti, Lasagne oder auch Spätzle ganz oben, wenn gefragt wird: Was essen die Deutschen am

lieben? Und auf die Frage: „Warum sind Nudeln so beliebt?“ kommen Antworten wie: „Nudeln lassen sich einfach zubereiten“, „machen satt“ und „es gibt viele Variationen“. Die bekanntesten: Schupfnudeln aus Baden, Spätzle und Knöpfle aus Schwaben. Dazu neueste Kreationen wie Riesling-Nudeln aus der Pfalz oder Schokoladen-Nudeln aus dem norddeutschen Stade. Auch die Lebensmittelchemikerin Dorothee Doludda, die im Untersuchungsamt Stuttgart auf die Qualität von Teigwaren achtet, ist bekennende Nudelliebhaberin.

O-Ton Dorothee Doludda:

Ich koch mal Spaghetti, mal Farfalle, mal Rigatoni, ganz egal und ich esse die ganz gern mit Tomatensoße, Bolognese, mit Gemüse, was auch immer so daheim ist, Sahnsoße, immer lecker, Lachs. Aber so als original Baden-Württembergerin ist natürlich für mich die beste Teigware immer, sind immer noch die schwäbischen Spätzle und am allerliebsten esse ich die als Kässpätzle.

Autor:

Und was isst der italienische Historiker Massimo Montanari am liebsten?

O-Ton Massimo Montanari:

„Il mio piatto di pasta preferito.../... molto affettuoso.“

Übersetzung:

Mein Lieblingsgericht sind Tagliatelle al Ragù. Wenn ich nach Hause komme, fühle ich mich bei einem leckeren Teller Tagliatelle mit der Familie gleich warm und geborgen.

Autor:

Mit „Pasta“ sind also nicht nur die großen Themen der Gegenwart verbunden, sondern auch ganz persönliche Emotionen. Das erkennt man auch in Belluno, im Norden Italiens, wo bei der Feier eines Hochzeitstages Menschen aus ganz Italien zusammenkommen und erzählen, was in ihrer Region auf den Teller kommt, wie der Genuss von Pasta mit Heimat, Herkunft und Identität verbunden ist.

O-Ton Fina:

„Ciao a tutti, mi chiamo Fina.../...per festeggiare il giorno di Santa Lucia.“

Übersetzung:

Ich heiße Fina und komme aus Sizilien. Das Gericht, das mich am meisten an zu Hause erinnert, ist ein ganz einfaches: Hausgemachte Tagliatelle mit Linsen und Bohnen, das mit Reis gegessen wird. Es ist ein altes Gericht, das man am 13. Dezember zubereitet, der Tag, an dem das Santa-Lucia Fest gefeiert wird.

O-Ton Giuseppe:

„Io sono Giuseppe e vengo.../...e lo consiglio a tutti.“

Übersetzung:

Ich bin Giuseppe und komme aus Kalabrien. Mein Lieblingsgericht ist Pasta mit Sardinien, ein typisch kalabresisches Fisch-Gericht, das super lecker ist. Ich empfehle es jedem.

Autor:

Und nach all diesen Beispielen für die kulinarische Vielfalt, die in Italien mit Pasta verbunden ist, kommt dann noch ein wichtiger Hinweis für alle Nudelliebhaber und -liebhaberinnen nördlich der Alpen.

O-Ton Gabriele:

„Buongiorno, mi chiamo Dicesero Gabriele.../... o con il ketchup.”

Übersetzung:

Hallo, ich heiße Gabriele. Pasta ist etwas Wunderbares. Hier mein Ratschlag an die Deutschen: Esst sie bloß nicht mit Marmelade oder Ketchup.

Autor:

Und dem ist nun wirklich nichts mehr hinzuzufügen.

* * * * *