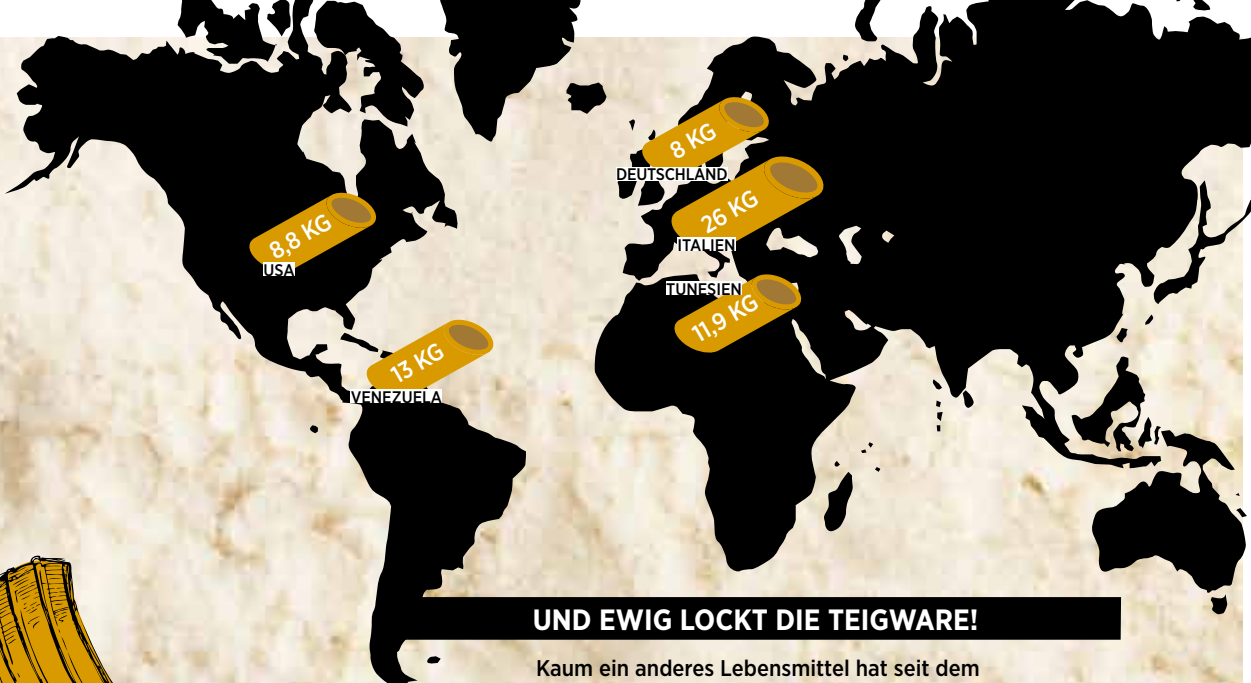




BISSFESTE INVASION

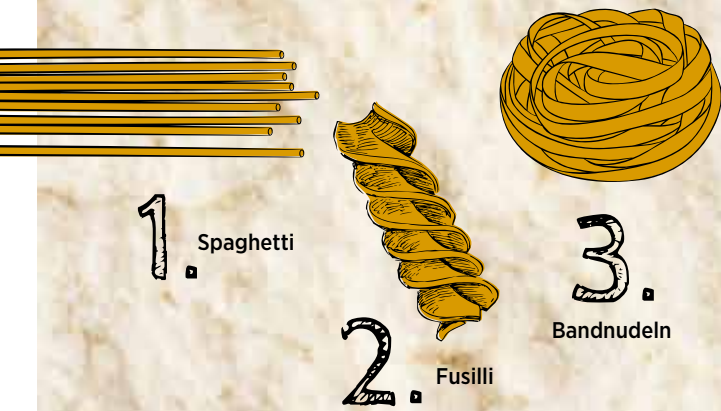


IN CHINA ESSEN SIE ... NUDELN. HEUTE UND BEREITS VOR 4000 JAHREN. WAS SIE ÜBER DIE WELTBERÜHMTE FORMWANDLERIN SONST NOCH WISSEN MÜSSEN, ERFAHREN SIE HIER!



UND EWIG LOCKT DIE TEIGWARE!

Kaum ein anderes Lebensmittel hat seit dem achten Jahrhundert eine derartig weltumspannende Erfolgsgeschichte hingelegt wie die Nudel. Rund 600 Pastasorten gibt es heute und eine ähnlich große Vielfalt an Saucen. In puncto Verzehr macht den Italienern so schnell keiner was vor – 26 Kilogramm pro Jahr verdrückt der Otto Normalsüdländer, gut drei Mal mehr als der durchschnittliche Deutsche.



WER HAT'S ERFUNDEN ...?

Die Araber erfinden eine Methode zum Trocknen der Nudeln. Im 8. Jahrhundert gelangt die Nudel dann mit den Arabern nach Sizilien.

500 N. CHR.

Sorry, aber nein, Marco Polo brachte die Nudel nicht von China nach Europa. Schon in der Antike stellten die Etrusker nudelähnlichen Teig her, auch die Römer kannten Pastateig, der allerdings gebacken wurde.

400 V. CHR.

Die neolithische Ur-Nudel kommt aus China, wurde allerhöchster Wahrscheinlichkeit nach aus Kolben- und Rispenhirse hergestellt und war gerade mal drei Millimeter dünn. Dafür aber einen halben Meter lang.

2000 V. CHR.

PASTA-CHARTS: SCHNUR SCHLÄGT SPINDEL

1.572.571.546 KG

So viele Kilogramm Pasta wandern insgesamt jährlich in italienische Mägen. Das Klischee von „Italien ist gleich Pasta“ wäre damit also eindrucksvoll bestätigt.

NUDELDICKE DIRN' ... ODER SO?

NÄHRSTOFF NÄHRWERT BRENNWERT

GESAMT	557 KJOULE/133 KCAL
KOHLHYDRATE	18,1 G
FETT	3,8 G
EIWEISS	6,5 G
BALLASTSTOFFE	1,0 G
MAGNESIUM	9 MG
CHOLESTERIN	124 MG

*je 100 g gegarter Nudelteig aus Hartweizen

ICH HABE FERTIG!

Nudelfertiggerichte waren 2012 das erfolgreichste Fertiggericht der Welt. 100 Milliarden Packungen Instantnudeln wurden weltweit verzehrt, davon alleine 44 Milliarden in China. Und wie oft schlagen die Deutschen bei der schnellen Pasta zu?

MEHRMALS PRO MONAT: 11,6 MILLIONEN
EINMAL PRO WOCHE: 5,48 MILLIONEN

Die ultimative Zauberformel für ein perfektes Nudelgericht lautet:
• 100 G TROCKENUDELN • 1 LITER WASSER • 15 GRAMM SALZ

AUF DIE DOSIS KOMMT ES AN!

Insider Wissen

MAIS

Glutenfreie Nudeln herzustellen, ist eine kleine kulinarische Quadratur des Kreises, da es ohne Klebereiweiß (Gluten) Wasser und Mehl zu verbinden gilt. Das gelingt nur mit Mais als Hauptzutat. Pasta al Mais ist etwa 50 Prozent teurer als herkömmliche Pasta und verfügt zudem über eine sehr lange Kochzeit, nämlich etwa 13 bis 15 Minuten.

HARTWEIZEN

Die in europäischen Küchen verwendeten Nudeln werden größtenteils aus Hartweizen beziehungsweise Weizengrieß hergestellt. Im Gegensatz zu Weichweizen verfügt er über einen höheren Eiweißgehalt und eignet sich deshalb so gut für die Pastaproduktion, da die Stärkekörner nicht so leicht ausschwellen und die Nudeln dadurch „al dente“ werden.

EIER

Typisch deutsche Nudeln bestehen oft aus einer Mischung aus Weich- und Hartweizen, die mit Eiern versetzt ist, um dem Teig die nötige Fettigkeit zu verleihen. Typisch österreichische Nudelsorten werden fast ausschließlich aus Eierteig hergestellt (Eierteigwaren). Eierteigwaren enthalten mindestens zwei Eier pro Kilogramm des zur Herstellung verwendeten Mahlprodukts.

KARTOFFELN

Keine Pasta im eigentlichen Sinne, aber dennoch gemeinhin als Nudeln klassifiziert werden Kartoffel-Weizengrieß-Eierteige, aus denen traditionelle Nudelgerichte wie Schupfnudeln, Schlutzkrapfen oder Kärntner Kasnudeln hergestellt werden.

REIS

Die aus Reismehl hergestellte Pasta ist in Suppen oder gebraten der Asien-Klassiker schlechthin. Die dünnen, weißlichen Teigwaren benötigen eine Kochzeit von maximal zwei Minuten. Glasnudeln sind übrigens keine Unterart der Reismudeln, sie werden aus Mungobohnenstärke hergestellt.

VOLLKORN

Weiß ist die Farbe der Unschuld, braun dafür die der Gesundheit. Nudeln aus Buchweizen, Hirse, Dinkel oder Roggen verfügen über einen höheren Mineral-, Vitamin- und Ballaststoffanteil. Da sie zudem schneller sättigen, werden sie vor allem von figurbewussten Erdenbürgern geschätzt.



GANZ SCHÖN FLATTERHAFT

WELTMARKTPREISENTWICKLUNG FÜR WEIZEN
Da der Weizenpreis extrem von Wetter und Naturkatastrophen abhängig ist, sind auch die Preise hochgradig volatil. Die Rohstoffpreise wirken sich naturgemäß auch auf die Verbraucherpreise aus.

DIE SCHWEIZER, DIE STREBER!

Eigentlich waren es ja sechs Köche des Restaurants Weißes Häus'1 in Ludwigshafen, die 1991 in Handarbeit die längste Nudel der Welt – 1020 Meter lang – herstellten. 2004 fiel dieser Rekord allerdings: Die aktuell längste Nudel der Welt ist 3333 Meter lang und wurde im Schweizer Siblingen hergestellt.