

Welt-Pasta-Tag

20. Oktober 2022

Vielfalt bei Nudeln und Pasta wird immer größer

München. Nudeln sind beliebt. Ob als frische Pasta oder getrocknet, ob gekauft oder selbst hergestellt: Es gibt zahlreiche Varianten und Formen. Aber auch bei den verwendeten Rohstoffen nimmt die Vielfalt zu. Nudeln auf Basis von Linsen, Kichererbsen oder Reis und andere Getreidesorten wie Dinkel erweitern das Angebot an klassischer Pasta aus Hartweizen. Zum Welt-Pasta-Tag am 25.10.2022 gibt TÜV SÜD einen Überblick.



Laut International Pasta Organization (IPO) wurden im Jahr 2021 weltweit 16,9 Millionen Tonnen Pasta produziert und damit doppelt so viele wie noch vor zehn Jahren. Mit über 500 Sorten hat kein Land so viele Nudelvarianten hervorgebracht wie Italien. Und Italiener sind auch weltweite Spitzenreiter im Pasta-Verbrauch: Pro

Kopf wurden dort 2021 nach IPO-Angaben 23,5 kg gegessen. Zu den Top-5 der weltweit größten Nudelkonsumenten gehören zudem Tunesien (17 kg), Venezuela (15 kg), Griechenland (12,2 kg) und Peru (9,9 kg). In Deutschland liegt der jährliche Pro-Kopf-Konsum laut Statista bei rund 9,5 kg.

Viele Varianten, drei Grundzutaten

Überall in der Welt gibt es die Varianten mit jeweils eigener Entstehungsgeschichte. Ihnen allen ist ein sehr einfaches Rezept gemeinsam: Mehl, Wasser, Salz und variierend weitere geschmacks- und farbgebende Zutaten. Bei „Mehl“ handelt es sich um feiner oder gröber (Dunst, Grieß) gemahlenes Getreide. Bei der klassischen (italienischen) Pasta ist das Mehl beispielsweise ein Grieß aus Hartweizen, und bei Spätzle ein etwas gröberes Weizenmehl (Dunst, doppelgriffiges Mehl). Für die Qualität aller Nudelwaren ist eine gleichmäßige Körnung des verarbeiteten Getreideproduktes von hoher Bedeutung. Auf der Suche nach Abwechslung, Internationalität oder Regionalität haben in

Deutschland auch andere Nudelarten an Bedeutung gewonnen. Als „Mehl“-Grundzutat werden bei diesen Reis oder andere, nicht aus Getreide stammende Rohstoffe wie Hülsenfrüchte oder sogar Algen verwendet.

Pasta-Varianten und Basiszutaten

Nudelarten	Rohstoffbasis / typische Zutaten	Beispiele
Weizen-Nudeln (klassische Pasta)	Hartweizengrieß oder Dunst, Salz	Italien: Penne, Farfalle, Spaghetti Asien: Mie, Udon, Wan tan
Vollkorn-Nudeln	Hartweizengrieß aus Vollkornmehl (mindestens 98% des ganzen Korns mit Schalen und Keimlingen)	Varianten unterschiedlicher Pastaformen (siehe oben)
Eier-Nudeln	Hartweizengrieß oder Dunst, frische, tiefgekühlte Eier oder Eipulver (Eier meist aus Bodenhaltung)	Bandnudeln, Spätzle, Maultaschen
Spezialteigwaren	Anderes Getreide (z.B. Dinkel, Gerste)	Dinkelnudeln, Buchweizennudeln, Somen-Nudeln,
Gefärbte Teigwaren	Hartweizengrieß plus färbenden Gemüsen oder Tintenfisch	Spinatnudeln, Safrannudeln, Erdbeer-Nudeln (mit Rote Beete in Zuckerwasser zu kochen)
Reisteigwaren	„Mehl“ aus Reis	Breite und dünne Nudeln, Frühlingsrollenblätter
Glasteigwaren	Reine Stärke aus Mungbohnen, Mais oder Reis	Glasnudeln
Kartoffelteigwaren	Kartoffeln, Ei, Hartweizengrieß	Gnocci, Schupfnudeln
Konjak-Nudeln	„Mehl“ der Konjakwurzel	Shirataki-, Pad-Thai-, Miso-Nudeln
Nudeln aus neuen Rohstoffen	Hülsenfrüchte, Algen oder Alginat	Kichererbsen-, Linsen-, Algen-, Soja-Nudeln

Die wichtigste Regel bei der Zubereitung

Bei der Zubereitung hat jede und jeder ein eigenes „Patentrezept“: Sei es mit mehr oder weniger Salz, mit etwas Gemüsebrühe im Kochwasser (z.B. bei Vollkornnudeln) oder mit verschiedenen Verfahren beim Abgießen. Nur eine Faustregel ist nützlich: Um Nudeln al dente zu kochen, sollten die Rohwaren in viel sprudelndem Wasser gekocht werden. Die Gründe liegen in der Chemie: Wenn viele Nudeln in wenig kochendes Wasser gegeben werden, kühlt sich das Kochwasser rasch ab. Bei diesen niedrigeren Temperaturen löst sich der Stärkeanteil etwas auf, aber der Eiweißanteil denaturiert nicht rasch genug für eine feste Struktur. Dabei werden die Nudeln eher weicher ohne Bissfestigkeit.

Trockene Nudeln sollen verschlossen, dunkel, trocken und kühl aufbewahrt werden. Bei geeigneter Lagerung ist klassische Pasta zirka zwei Jahre haltbar, Eiernudeln nur ein Jahr. Selbst vorgegarte Nudeln können (wie die frischen aus dem Handel) einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Hier

hilft nach dem Abschrecken etwas Öl, um ein Zusammenkleben zu verhindern. Der dünne Ölfilm verhindert, dass sich die Stärkepartikel benachbart liegender Nudeln verbinden.

Dienstleistungen und Services von TÜV SÜD im Bereich Lebensmittel:

<https://www.tuvsud.com/lebensmittel>.

Hinweis für Redaktionen: Die Pressemeldung und das Bild (Quelle: TÜV SÜD) in reprofähiger Auflösung gibt es unter www.tuvsud.com/presse.

Pressekontakt:

Sabine Krömer TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 29 35 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail sabine.kroemer@tuvsud.com Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de