

## Wie die Nudel zu ihrer Form kommt

Die Berührungspunkte von Teigwaren und Gestaltung sind vielfältig, ob in Produkt-, Verpackungs- oder Industriedesign. Ausstellung und Buch *al dente. Pasta & Design* des Museums und HfG-Archivs in Ulm zeigen erstmals die spannenden Hintergründe von Designerpasta, die Kulturgeschichte der Gattung Spätzle und den weltweiten Produktions- und Marketingapparat der beliebten Objekte. Wer hat die vielen Nudelformen eigentlich erfunden? Mehr dazu hier – buon appetito!

Pasta erfreut uns in scheinbar unendlichen Variationen, nicht nur was die Zubereitung, sondern auch was die Gestaltung betrifft. Die Palette reicht von reiskorngroßen griechischen Kritharackia bis zu taschentuchgroßen Blättern für die Schichten einer Lasagne, von gekrenkelten Kärntner Nudeln mit sorgsam geflochtenem Rand bis zum raschen Daumendruck, mit dem apulische Hausfrauen ein winziges Portionchen Teig zu kreisrunden Orecchiette pressen. Dieser Formenreichtum, dem in Italien eine ausufernde Terminologie entspricht, hat Pasta zum idealen regionalen Marker gemacht. Praktisch jeder Campanile, sprich jede Kleinstadt hat ihre identitätsstiftende Sorte entwickelt.

Woher kommt dieser Einfallsreichtum? Die Wissenschaft bringt gerne Systematik in jeglichen Wildwuchs, also auch kulinarischen. Ein Ansatz wäre, die historische Entwicklung

*Dieser Formenreichtum, dem in Italien eine ausufernde Terminologie entspricht, hat Pasta zum idealen regionalen Marker gemacht.*

der Herstellungstechnik zu analysieren, mit Akzent auf den europäisch-mediterranen Bereich: Die Wurzeln unserer Nudeln dürften im Nahen Osten zu suchen sein. Während die heidnische antike Vorstellungswelt Teig als etwas Kultisches betrachtete, das dem reinigenden Feuer eines Backofens ausgesetzt werden durfte, aber durch Kochen profaniert wurde, scheint im Judentum der Zeitenwende dieses Tabu nicht so streng gewesen zu sein. Darauf verweist der älteste

mediterrane Beleg für gekochte Nudeln, den Françoise Sabban und Silvano Serventi in ihrem auf gigantischer Quellenforschung beruhenden Kompendium *Pasta. Storia e cultura di un cibo universale* ausgegraben haben: In einem Talmudkommentar des 3. Jahrhunderts n. Chr. fragt eine Frau den Rabbi, ob sie den für die Priesterschaft vorgesehenen Anteil auch abgeben muss, wenn sie den Teig in Wasser kocht und nicht verbäckt.\* Ex oriente lux, ex oriente pasta.

Durch Auswertung historischer Quellen und sprachwissenschaftliche Forschungen, die auf Arabismen wie fideos in Valencia oder fedelini in mittelalterlicher (und aktueller) italienischer Nudelterminologie verweisen, scheint festzustehen: Pasta wurde über den Vorderen Orient und Nordafrika im maurischen Spanien und sarazenischen Sizilien und dann im Rest Italiens eingeführt. Die Frühform dürften graupengroße Kügelchen gewesen sein, die bequem transportabel, leicht herzustellen und zu trocknen waren. Zubereitet stellten sie Ersatz für Getreidebreie dar. Erst im 13. Jahrhundert tauchen anspruchsvollere Formen wie Röhrennudeln oder Teigtaschen auf. Spaghetti sind eine barocke Erfindung. Ab dem 19. Jahrhundert wird handwerkliche und händische Fertigung immer mehr durch maschinelle Abläufe ersetzt. Standardisierte Formen wie Penne oder Rigatoni beherrschen neben kurzen, nach Dicke nummerierten Spaghetti heute den Markt: Barilla Nr. 5 gilt als Kandidat für die meistverzehrte Pasta der Welt. (...)

*Wie manche Modelabels Düfte auf den Markt werfen, so haben sich Packaging und Entwerfen personalisierter Nudeln zu einem potenziell gewinnträchtigen Sektor entwickelt.*

Der Formenreichtum der Pastaindustrie ist und war grenzenlos und kann in bloße Spielerei umschlagen. Beispiele sind die gute alte Buchstabensuppe oder eine aus der Mode gekommene Presspasta, die chauvinistisch Tripolitana nach der ehemaligen Kolonie Libyen getauft ist. Den Vogel schießt die griechische Packung 1821 ab, deren Inhalt nach nationalen Symbolen gestanzt ist. So können hellenische Kinder und Patrioten auf dem Fustanella-Rock der Palastgarden, einem Lorbeerkranz oder einer Kanone herumkauen. Gebildpasta, um den volkskundlichen Ausdruck Gebildgebäck abzuwandeln, mit politischer Botschaft! Wer da mithalten mag, kann in venezianischen Souvenirshops bunte Schmetterlingsnudeln erwerben, die hoffentlich mit Spinat oder Tomatenpüree in den Farben der italienischen Trikolore eingefärbt sind. (...)

So könnte man eine kulinarische Landkarte der Regionen Italiens erstellen und reflektieren, ob die jeweiligen Nudelspezialitäten und Formen perfekt auf die dazu gereichten Saucen

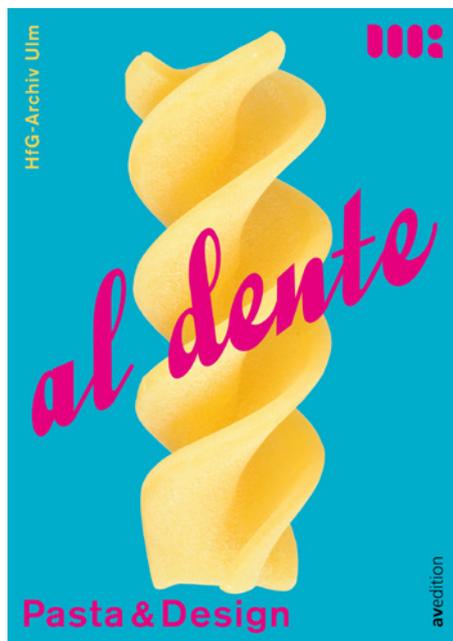
abgestimmt wurden oder ob zuerst die kreative Lust war, individuelle Varianten auf den Tisch zu bringen, und erst nachher sich gustatorische Rezeptverfestigungen herausbildeten. Dass dabei auch optische, haptische und sprachliche Verführung neben der sensorischen eine Rolle spielt, bezweifle ich nicht. Mit Sepia schwarz gefärbte Nudeln lösen andere Geschmackserwartungen aus als elfenbeingelbe Klassiker. Namen wie Strozzapreti (Priesterwürger) machen einfach neugierig und Penne schmecken anders als dünne Tagliolini. Die Form und der Name, nicht der Teig, machen den semantischen und sensorischen Unterschied. All das belegt: Die perfekte, die ideale Pasta gibt es nicht, sondern verschiedenste Sorten für verschiedenste Rezepte, wobei Hartweizenpasta wie trendige Paccheri kürzer al dente gegart wird, während weiche Eiernudeln ja eher erst bissfest gekocht werden sollen. Natürlich gibt es auch andere Grundstoffe wie Dinkel, Kastanienmehl oder Buchweizen, für die außer bei Veltliner Pizzoccheri kaum spezifische Formen entwickelt wurden.

Darauf setzt hingegen Designerpasta. Den Anfang machte 1983 mit dem futuristischen Wellblech-Entwurf Marille der Karosseriepapst Giorgio Giugiaro, der im Labor auf molekulare Parameter wie Gabelfreundlichkeit, Kochstabilität und Saugfähigkeit testete. Eat Art – bis heute versuchen High-End-Köche wie Massimo Bottura, dazu passende Saucen zu kreieren, wobei die ketzerische Frage erlaubt ist: Muss denn jede Pasta von Sauce triefen?

Wie manche Modelabels Düfte auf den Markt werfen, so haben sich Packaging und Entwerfen personalisierter Nudeln zu einem potenziell gewinnträchtigen Sektor entwickelt, der Branding mit künstlerischem Anspruch verbindet. Denn geformte Pasta, amorphe Teigmasse, die durch 3D-Drucker oder die vorgestanzte Öffnung einer Bronzescheibe getrieben wird, wird dadurch zum beliebig reproduzierbaren Ready-made und damit im Sinne der Theorien Marcel Duchamps zum modernen Kunstobjekt. Ob der Gaumen diese Wiederholbarkeit und Geschmacksgewöhnung zu goutieren weiß, ob er sich als Pasta Victim die gekräuselten oder hohlraumreichen Nudelstücke Philippe Starcks, die mechanischen Verschraubungen gleichen (und al dente und weiche Textur in einem Biss versprechen!), einverleibt oder lieber auf die unendliche Vielfalt handwerklicher regionaler Varianten setzt, bleibt dem Geschmack der Konsumierenden und Speisenenden überlassen.

Auszug aus „Tema con variazioni oder die unendliche Nudelgeschichte“ von Peter Peter

\* Verfügbar auch in englischer Fassung als: Serventi, Silvano / Sabban, Françoise: *Pasta. The Story of a Universal Food*. New York 2002, hier S. 20–21.



## al dente – Pasta & Design

Hfg-Archiv / Museum Ulm (Hg.)

Deutsch  
304 Seiten  
Softcover  
17 × 24 cm  
ISBN 978-3-89986-413-7

Pasta und Design haben unzählige Berührungspunkte, denn die geliebte Teigware ist das Paradebeispiel für ein Erzeugnis der seriellen Massenfertigung – nicht erst seit dem Beginn der Industrialisierung vor 150 Jahren, sondern schon seit vielen Hundert Jahren. Warum also nicht einmal den Blick auf das Zusammenspiel von Pasta und Design richten?

Das Buch nimmt sich der vielfältigen Dimensionen von Pasta und Design an: den Formgebern, dem Kommunikationsdesign, den Pasta-Entwürfen von Stardesignern sowie der Kunst, dem Kommerz, den unzähligen Küchenhelfern und der Hochschule für

Gestaltung Ulm (HfG), wo einst an der ersten Designerpasta überhaupt gearbeitet wurde. Auch die historischen, kulinarischen, philosophischen und alltagskulturellen Facetten der Pasta werden gezeigt. Die Autor:innen entführen uns in ihre bunten Welten der Pasta und Nudeln.

[Leseprobe \(PDF\)](#)