

# Nudel-Knigge

2100

Himmlische Teigware

Horst Hanisch

---

Zweite Auflage © 2020 by Horst Hanisch, Bonn

Erste Auflage © 2015 by Horst Hanisch, Bonn

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek: Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über [dnb.dnb.de](http://dnb.dnb.de) abrufbar.

Der Text dieses Buches entspricht der neuen deutschen Rechtschreibung.

Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Autors urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Die Ratschläge in diesem Buch sind sorgfältig erwogen, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung des Autors und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Aus Gründen der einfacheren Lesbarkeit wird auf das geschlechtsneutrale Differenzieren, zum Beispiel Mitarbeiter/Mitarbeiterin weitestgehend verzichtet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung für alle Geschlechter.

**Idee und Entwurf:** Horst Hanisch, Bonn

**Lektorat:** Alfred Hanisch, Bonn; Annelie Möskes, Bornheim

**Buchsatz:** Guido Lokietek, Aachen; Horst Hanisch, Bonn

**Foto:** Umschlag: Christian Spatz, engine-productions, Köln; andere Fotos und Zeichnungen, sofern nicht anders angegeben: Horst Hanisch, Bonn

**Herstellung und Verlag:** BOD – Books on Demand GmbH, Norderstedt

**ISBN:** 9-783-7519-0455-1

---

# Nudel-Knigge

2100

Himmlische Teigware

Horst Hanisch

---

---

*Nur eins von tausend Englein  
Stehe mir ausnahmsweise bei.  
Denn die Spaghetti-Schlänglein  
Entklitschen immer dicht vorm Mund.  
Und das sieht aus wie Schweinerei  
Und sticht die ganze Zunge wund.  
Und ich bin doch hier feiner  
Kaufleute Gast und schaufle schon  
zwei Stunden rum an der Portion  
und sie wird gar nicht kleiner.*

*Joachim Ringelnatz (eigentlich Hans Gustav Bötticher), dt. Schriftsteller  
(1883 - 1934), auch unter dem Pseudonym Kuttel Daddeldu bekannt.*

---

---

## Inhaltsverzeichnis



Foto oben: Schweizer Nudelbox, Monika Comi, Stein am Rhein

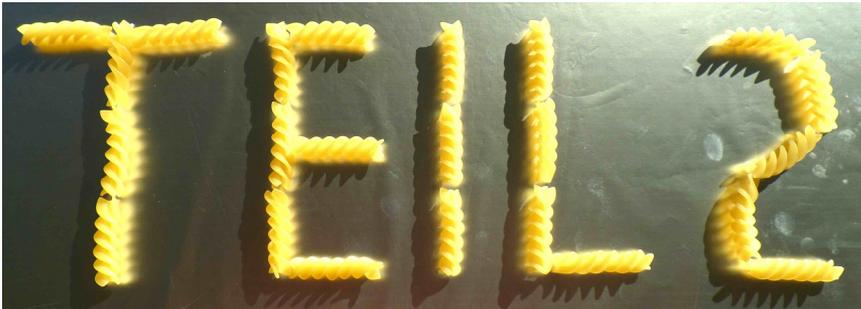
<b>INHALTSVERZEICHNIS</b> .....	<b>7</b>
<b>EINLEITUNG</b> .....	<b>13</b>
AUF DIE NUDEL GEKOMMEN .....	13
<i>Weshalb die Nudel?</i> .....	13



<b>TEIL 1 - HISTORISCHE PASTA</b> .....	<b>17</b>
<b>HISTORISCHES</b> .....	<b>18</b>
NUDELN SCHON VOR 8.000 JAHREN? .....	18
<i>Nudel (fast) seit Urzeiten – China oder Italien?</i> .....	18

---

NUDEL, NÖDEL UND KNÖDEL .....	19
SPAGHETTO UND SPAGHETTI .....	21
LASAGNE, DER ALTRÖMISCHE FLADEN .....	26
BENGODI UND COKOLORES – DAS ITALIENISCHE SCHLARAFFENLAND .....	26

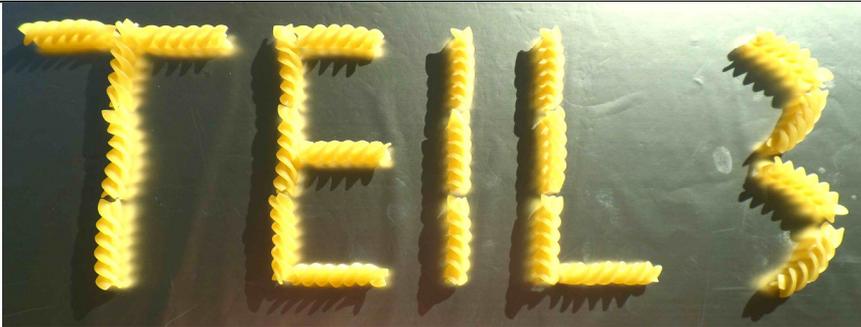


<b>TEIL 2 – PASTA UND DIE GROßE NUDEL-FAMILIE .....</b>	<b>29</b>
<b>VON LOCKEN, OHREN UND TEIGHÜTEN .....</b>	<b>30</b>
TAGLIATELLE, FARFALLE, RIGATONI UND DIE KOMPLETTE ITALIENISCHE PASTA-FAMILIE .....	30
<i>Die raffinierte Einzelnudel .....</i>	<i>30</i>
<i>Farbe in der Teigware .....</i>	<i>30</i>
<b>TEIGWARE IN BUNTER GESTALTUNG .....</b>	<b>32</b>
<b>TEIGWARE ALS FIGUREN .....</b>	<b>35</b>
LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN .....	35
<i>Interview Laura Kny .....</i>	<i>35</i>
<b>DIE UNENDLICHE VIELFALT – NUDELN AUS ITALIEN .....</b>	<b>38</b>
SCHLANK UND RANK – DÜNN, DÜNNER AM DÜNNSTEN .....	38
<i>Locken und Ringe .....</i>	<i>39</i>
<i>Makkaroni-Esser auf Sizilien .....</i>	<i>40</i>
<i>Maccheroni – wir gucken in die Röhre .....</i>	<i>41</i>
BREIT UND LANG .....	45

# Inhaltsverzeichnis

---

<i>Die schöne Lucrezia und ihre tolle Haarpracht</i> .....	45
<i>Alfredo, der König der Nudeln – Fettuccine Alfredo</i> .....	46
SPINDEL-FORMEN .....	48
<i>Die Stricknadel und die Hektik in der Hofküche</i> .....	48
BESONDERE FORMEN .....	50
DIE ELEGANTEN SCHLEIFEN-FORMEN .....	53
PASTINA – DIE GANZ KLEINEN.....	55
NUDELTEIG ALS TEIGBLATT .....	55
NUDELAUFLAUF UND NUDELSALAT .....	56
<i>Lasagna</i> .....	57
NUDELTEIG ALS TEIGHÜLLE .....	59
CANNELLONI .....	59
DIE SCHNELL ZUBEREITETEN RAVIOLI .....	60
<i>Der Nabel der Venus von Milo</i> .....	61
NUDELBEZEICHNUNGEN .....	63
SONDERFORMEN .....	64
DER KLEINE SPATZ .....	65
NUDELN ZUM DESSERT .....	66
<b>ASIATISCHE NUDEL-VIELFALT .....</b>	<b>68</b>
DIE ALLGEGENWÄRTIGE NUDEL AUS ASIEN .....	68
<i>Reisnudeln, Glasnudeln – die Glücksbringer</i> .....	69
<i>Glasnudeln</i> .....	70
<i>Eiernudeln</i> .....	71
<i>Japans Nudelköstlichkeiten</i> .....	72
LANGE NUDELN – LANGES LEBEN .....	74
<i>Interview mit Yuk Yin Lee</i> .....	74
<i>Glasnudelsalat</i> .....	78
<i>Trocken gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch</i> .....	79



**TEIL 3 – VERWANDLUNG VON WASSER ZUR TEIGWARE .....81**

**NUDELGERICHTE .....82**

DIE NUDEL IST DEM HIMMEL SO NAH! ..... 82

*Handgemachte Teigwaren.....82*

PASTA AUS LEIDENSCHAFT ..... 83

*Interview Uli Marcian .....83*

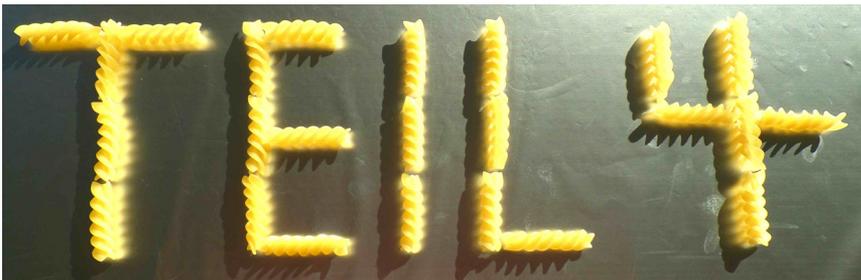
*Fingerfertigkeit, Geschick und Übung.....83*

*Die Geburt der Pasta.....88*

*Pasta al dente.....92*

*Spaghetti alla Bottarga di Cabras.....93*

*Artischocken-Ravioli alla Campidanese .....95*



**TEIL 4 – SONDERBARES UND DIE BUCKELIGE NUDEL-VERWANDTSCHAFT.....98**

**VOM WELTNUDELTAG BIS ZUR WELTREKORDNUDEL .....99**

# Inhaltsverzeichnis

---

SPAGHETTI-CODE, SPAGHETTI-QUIZ UND FLIEGENDE SPAGHETTI .....	99
<i>Das fliegende Spaghetti-Monster des Bruders Spaghettus</i> .....	99
SPAGHETTI-MONSTER .....	100
<i>Interview mit Bruder Spaghettus</i> .....	100
PARMESAN UND TRÜFFEL.....	103
WELTNUDELTAG .....	104
LÄNGSTE NUDEL DER WELT .....	104
LANGE NUDEL KOCHEN .....	106
NUDELN HAMSTERN.....	106
<b>NUDELN ALS PRÄSENT .....</b>	<b>107</b>
<b>KALTE SPAGHETTI .....</b>	<b>111</b>
SPAGHETTI-EIS .....	111
DAS SPAGHETTI-EIS IST DIE KIRSCHEN AUF DER SAHNE MEINER LEIDENSCHAFT.....	112
<i>Interview mit Dario Fontanella Gregòri</i> .....	112
ULKNUDEL .....	115
LAGANATURA = NUDELHOLZ .....	116
SCHWIMMNUDEL .....	117
<b>SPAGHETTI-QUIZ.....</b>	<b>118</b>
<b>NUDEL ADE .....</b>	<b>126</b>
<b>STICHWORTVERZEICHNIS.....</b>	<b>128</b>
<b>KNIGGE ALS SYNONYM UND ALS NAMENSGEBER .....</b>	<b>132</b>
UMGANG MIT MENSCHEN.....	132
<i>Adolph Freiherr Knigge</i> .....	132

---

## Einleitung

### Auf die Nudel gekommen

*Sie haben da was am Mund.*

*Hildegard ‚Sie‘ aus: ‚Die Nudel‘ von Lorient 1977, Vicco von Bülow  
(eigentlich Bernhard-Viktor Christoph-Carl von Bülow), dt. Humorist  
(1923 - 2011)*

### Weshalb die Nudel?

Fragen wir Kinder, was sie besonders gerne essen, rangieren die Spaghetti auf den ersten Plätzen. Selbstverständlich am liebsten mit Tomatensauce, damit Mutti auch gut etwas zu waschen hat, anschließend.

Welche sinnliche Freude, die Spaghetti-Fäden genussvoll in den Mund zu ziehen und die Tomatensauce in alle Himmelsrichtungen zu spritzen! Dazu kommen glückliche Kinderaugen und mit Tomatensauce verschmierte Gesichter und Finger.

Wem läuft nicht das Wasser im Munde zusammen, wenn bei Donna Leon die Familie des Commissario an einem schön eingedeckten Tisch in einem Restaurant direkt am Kanal in Venedig sitzt und ihr eine Riesenschüssel hochaufgetürmter Spaghetti präsentiert wird?

Was macht denn nun den Reiz dieser Speise aus? Die Zutaten der Nudel, nämlich Getreide, Ei, Salz und Wasser, können es ja wohl nicht sein.

Möglicherweise liegt es an der relativ einfachen Zubereitung. Zumindest gilt das heutzutage, da die Teigware ja kostengünstig und bereits gebrauchsfertig zu erstehen ist und dann nur noch gekocht werden muss. Ein paar Minuten – und die Mahlzeit ist servierfertig. Besonders Studierende kennen diesen Vorteil der Zubereitung. Kleine Küche – großer Erfolg.

---

Andererseits könnte auch die Vielzahl der verschiedenen Formen und Größen eine Rolle spielen. Bekanntlich ist Nudel nicht gleich Nudel. Und die unzähligen Formen und Größen ergeben zumindest optisch wunderschöne Unterschiede.

Zudem lässt sich die Nudel wunderbar mit anderen Speisen kombinieren: mit Gemüse, Fleisch, Meeresfrüchten; aber auch nur mit Kräutern, Kapern, Oliven, Öl und so weiter.

In vielen Ländern dieser Welt finden sich Teigwaren auf den Buffets, sodass, unabhängig der exotischen Angebotsvielfalt, doch immer etwas Bodenständiges zur Auswahl bleibt. Der Tourist muss somit keine Ängste haben, dass er in einem 5-Sterne Haus irgendwo auf diesem Globus verhungern müsste. Und meist sind auch die kleinen Gäste mit diesem Speisenangebot ausgesprochen glücklich.

Wird von Nudel oder Teigware geredet, fallen den meisten Menschen sofort die Spaghetti ein. Möglicherweise nimmt diese Teigwarenform den größten Umsatz aller Nudelsorten ein. Ein Grund, weshalb sie auf dem Buchcover zu sehen sind und weshalb später auf die Spaghetti besonders eingegangen wird.

Im vorliegenden Buch werden nicht nur verschiedene Nudelformen gezeigt, sondern es wird auch beschrieben, wie – im Sinne der Umgangsformen – die Nudel, speziell die Spaghetti, formvollendet im Restaurant verzehrt werden soll(te).

In vielen vom Autor durchgeführten sogenannten ‚Knigge-Seminaren mit Lehrmenü‘ kommt es immer wieder zu lustigen und herausfordernden Situationen, wenn die Teilnehmerinnen und Teilnehmer angestrengt versuchen, die Spaghetti formvollendet vom Teller in den Mund zu balancieren.

# Einleitung

---

Im Zuge der Recherche haben wir einige Nudel-Produzenten um Material und Informationen gebeten.

Ein ganz besonderer Dank geht an die Familie Marcian aus Aachen ([www.marcians-pasta-fresca.de](http://www.marcians-pasta-fresca.de)), die uns Wissenswertes über die handgefertigte Nudelherstellung erklärte, ein informatives Interview beisteuerte, sowie einige Lieblingsrezepte der Familie verriet. Danke auch an alle anderen Ratgeber und Interview-Partner.

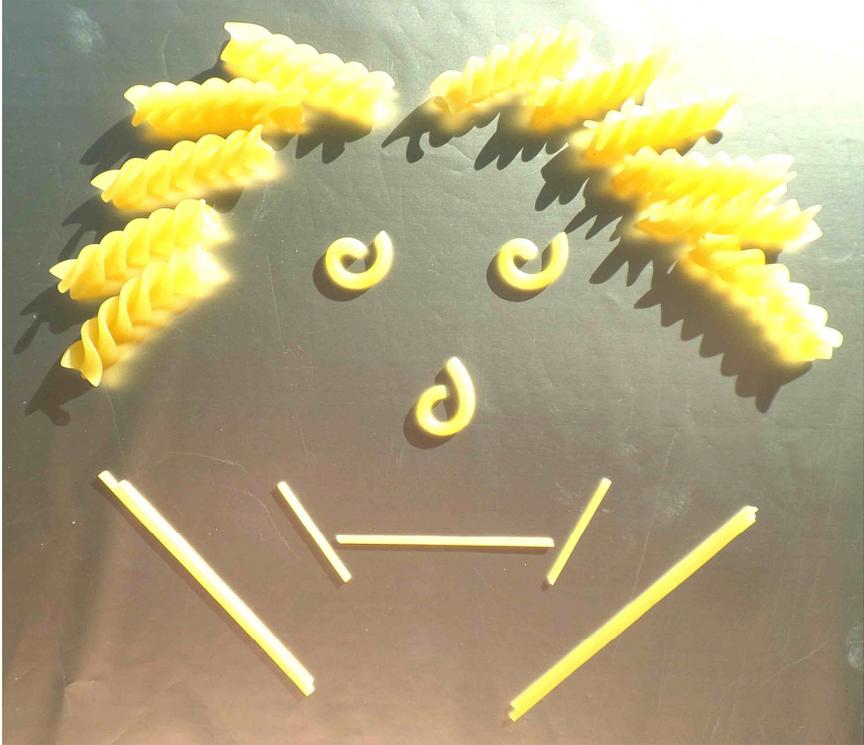
Im letzten Kapitel erwartet Sie ein kleines Nudel-Quiz. Natürlich ist nicht immer alles ganz ernst zu nehmen. Dort können Sie, liebe Leserin und lieber Leser, Ihre Kenntnisse im und um den Themenbereich Nudel testen. Viel Erfolg.

Ein letzter Hinweis: Obwohl es einen Unterschied in der Namensbezeichnung Nudel und Teigwaren gibt, werden in der vorliegenden Unterlage die Begriffe gleichwertig verwendet.

Ich danke Ihnen, dass Sie sich auf das Thema einlassen. Lehnen Sie sich zurück und freuen sich auf das nudelige Thema. Und dann achten Sie darauf, dass Sie den bundesdeutschen Durchschnitt von angeblich 8 Kilogramm verzehrter Pasta pro Jahr nicht unterschreiten. Guten Appetit!

Den Leserinnen und Lesern dieses Ratgebers wünsche ich viel Spaß beim Ergänzen ihres Wissens.

Horst Hanisch



# Teil 1 - Historische Pasta

---



Teil 1 - Historische Pasta

---

# Historisches

## Nudeln schon vor 8.000 Jahren?

*Spaghetti kann man nur in der Badewanne essen.*  
**Robert Emil Lembke, dt. TV-Moderator**  
(1913 - 1989)

## Nudel (fast) seit Urzeiten – China oder Italien?

Wer waren die Erfinder der Nudel? Die Chinesen oder die Italiener?

Der unerschrockene Weltreisende Marco Polo (1254 – 1324) kam weit in den Osten, bis nach China. Eine beachtliche Leistung für die damalige Zeit. Er traf dabei auf viel Neues und Wundervolles. Glücklicherweise schrieb er seine Erlebnisse eifrig nieder.

In seinen Reiseberichten beschreibt er im Jahr 1270 in China die Herstellung fernöstlicher Nudeln. War demnach die Nudel die Erfindung der Chinesen?

Nicht unbedingt, denn Nudeln (Vermicelli) waren in Italien schon viele Jahre vorher bekannt.

Aufgrund der Tatsache, dass Getreide seit über 8.000 Jahren angebaut wird, müssten Teigwaren (oder Vergleichbares) schon viel länger hergestellt werden, als allgemein angenommen wird.

Tatsächlich entdeckte im Jahr 2005 der chinesische Geologe Houyuan Lu in Lajia im Nordwesten Chinas (am Oberlauf des Gelben Flusses) bei Ausgrabungen Steinzeit-Nudeln. Sie waren unter einem umgekippten Gefäß erhalten. Die Nudeln waren ca. 50 cm lang und 3 mm dick.

Glücklicherweise fotografierte der Geologe seinen sensationellen Fund, da dieser nach kurzer Zeit unwiderruflich zerfiel. Die Nudeln waren immerhin 4.000 Jahre alt!

# Teil 1 – Historische Pasta

---

So kann nicht eindeutig geklärt werden, wer denn nun die Erfinder der wunderbaren Pasta waren. Das ist auch nicht ganz so wichtig, denn theoretisch könnte die Nudel an zwei Stellen dieser Erde das Licht der Welt erblickt haben.

Die Form und die Verwertung mögen sich gleichen – die Zutaten waren aufgrund der regionalen Erzeugnisse verschieden.

## *Nudel, Nödel und Knödel*

Das Deutsche Wörterbuch, zusammengetragen von den Gebrüdern Jacob Ludwig Karl und Wilhelm Carl Grimm (1785 – 1963, 1786 – 1859) aus Hanau, bekannt als Sprachwissenschaftler und Märchenschreiber definierten Nudel wie folgt:

„Ein durch walgern, kneten, pressen, schneiden in verschiedene formen (walzen-, laib-, klosz-, röhren-, riemen-, fadenförmig) gebrachter teig aus weizenmehl, roh oder als speise gekocht.“

Die Bezeichnungen Knödel und Nudel haben interessanterweise denselben Ursprung.

Hören Sie sich die Wörter einmal an: Knödel – Nödel – Nudel. Sehr nahe ist hier zumindest die akustische Verwandtschaft.

Demnach haben beide Bezeichnungen denselben Ursprung. Die Zutaten können ähnlich sein. Die Differenzierung erfolgte erst viel später.

Bekannt sind verschiedene Hefeteigprodukte, die den Namen Nudel nach wie vor in sich tragen, von der Art her aber gar keine zu sein scheinen.

So ist zum Beispiel die Dampfnudel, Rohrnel beziehungsweise Ofen-nudel (Buchtel) bekannt. Ebenso die Schupfnudel, die spitzbübisch auch Bubenspitze genannt wird. Diese kommen als klein gerollte Teigstückchen auf den Teller.

---

Wer sich diesen Namen wohl ausgedacht hat?

Neben Mehl und Eiern kommen gestampfte Kartoffeln dazu. Sie werden in Wasser gekocht und in Fett ausgebacken.

In dieser Gruppe sind auch die Gnocchi zu nennen.

### *Gnocchi*

Auf Deutsch: Nocken oder Nockerln. Es sind kleine Klöße oder Scheibchen, auch als Kartoffel- oder Grießnudeln zubereitet, die in der fertigen Form oft an eine Muschelform erinnern.

### *Gnocchetti Sardi*

Sie sind kleiner als die Gnocchi, auch schmaler, manche sagen sardinenförmig.



### *Schmalznudeln*

Schmornudeln beziehungsweise Schmalznudeln hingegen sind Hefeteilchen, die in Fett ausgebacken werden.

Ganz anders die oben erwähnten Dampf- beziehungsweise Rohrnudeln, die allein schon optisch als Klöße beziehungsweise Knödel zu erkennen sind. Sie werden salzig mit Speckwürfeln oder süß mit (Back-)Obst oder bestreut mit Puderzucker genossen.

Kasnudeln aus Österreich sind mit ‚Topfen‘ (Quark beziehungsweise Weißkäse) gefüllte, ausgerollte Nudeln in kleinen Formen.

### *Nudelschnecke*

So soll in diesem Zusammenhang die süße Nudelschnecke erwähnt werden. Der Teig, oft mit Rosinen verfeinert, ist gerollt und gleicht einem Schneckenhaus.

# Teil 1 – Historische Pasta

---

## *Spaghettí und Emoǵí*

Dem Japaner Shigetaka Kurita gelang in den 90er Jahren die geniale Erfindung der Emojis (e gleich Bild, moji gleich Zeichen). Auf Basis der bekannten Smileys entwickelte er unzählige Bildzeichen, die heute in den aktuellen Smartphones und vergleichbaren Geräten mittels Unicode (digital festgelegter Code für sinntragende Schriftzeichen) nicht mehr wegzudenken sind.



Eines der ersten Speisen-Bilder war das der Spaghetti. Das drückt auch wieder den weltweiten Stellenwert dieser Speise aus.



(Darstellung je nach Handyprogrammierung verschieden.)

## *Spaghetto und Spaghettí*

Gerne werden die Teilnehmerinnen und Teilnehmer in unseren Knigge-Seminaren gefragt, wie denn die Mehrzahlform von Spaghetti lautet. Wie erwartet wird sofort ‚Spaghattis‘ vorgeschlagen, gefolgt von ‚Spaghattini‘ oder sogar, sehr kreativ, ‚Spaghetten‘.

Tatsächlich ist ‚Spaghettí‘ bereits die Mehrzahlform. Bekannterweise kommt eine Nudel sowieso selten allein vor.

So wie Bambino (Junge) in der Pluralform Bambini heißen, ist es bei den Spaghetti. Spaghettí steht bereits für die Mehrzahlform.

Spaghettí stammt aus dem Lateinischen ‚Spacus‘, was zum italienischen Spago wurde. Beides bedeutet ‚Faden‘. Und hier wird die Bezeichnung erkennbar. Mit etwas Fantasie sehen Spaghettí wie Fäden aus. Na, und wie lautet dann einer der Fäden? Orientieren wir uns an dem italienischen ‚Spago‘ wird es schon leichter.

---

Wir kommen auf ‚Spaghetto‘, männlich. Wohlwissend, dass diese Einzahlform in Deutschland so gut wie nie verwendet wird.

Die weiter oben erwähnten Spaghetтини sind übrigens auch Spaghetti, aber noch viel dünner als die bekannten.

In Süditalien gibt es auch den Begriff Vermicelli, gleichbedeutend mit ‚kleine Stricke‘ verwendet. Und – schwups – sind wir wieder bei den Spaghetti-Fäden.

### *Schlankes Nudel mit grober Außenwirkung*

„Durch die Verschlungenheit ideale Saucenbindungskraft“ vermerkt ‚Das Gourmet-Handbuch von Udo Pini‘ zu Spaghetti. Das stimmt, denn die relativ dünnen Spaghetti haben eine relativ große Oberfläche und verbinden sich gut mit den unterschiedlichsten Saucen.

Der Italiener liebt es, Spaghetti mit allen vorstellbaren und auch nicht vorstellbaren Zutaten zu genießen. Mit der Gabel rollt er die Spaghetti auf und gleichzeitig die anderen Zutaten vom Teller. Im Idealfalle bleibt am Ende (fast) nichts auf dem Teller übrig.

So nebenbei: In Italien gelten Teigwaren als Vorspeisen. Wenn nun der unbedarfte Tourist sich eine kräftige Portion Spaghetti vorstellt, ist er unter Umständen heftig enttäuscht wegen der klein wirkenden Portion.

In unserer Kultur werden Gerichte aus Teigwaren, so auch Spaghetti, häufig als Hauptspeise gewählt. Deshalb sind hierzulande die Portionen auch größer als im Restaurant in Italien.

Oft ‚bearbeiten‘ die hiesigen Menschen die Spaghetti mit zwei Besteckteilen, da sie mit dem Löffel gegen die aufzudrehenden Spaghetti halten und auch Saucen auslöffeln.

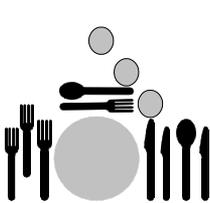
# Teil 1 – Historische Pasta

Auch wenn auf dem Restauranttisch Gabel und Löffel korrekterweise eingedeckt sind, werden Spaghetti dennoch nur mit Hilfe der Gabel zum Mund geführt.

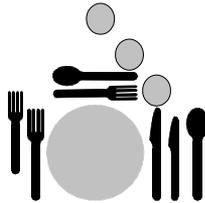
## *Das klassische Gedeck*

Schauen wir zuerst auf ein komplettes Gedeck. Die Trinkgläser stehen rechts im Gedeck. Messer und Löffel liegen rechts im Gedeck.

Die Dessertbestecke liegen oberhalb des Platztellers und das Brotmesser liegt links auf dem Brotteller. Gabeln liegen links. Das am nächsten zum Gedeck stehende Glas wird zuerst benutzt.



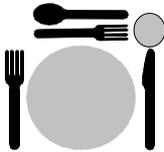
1. Das vollständige Gedeck mit allen Besteckteilen und Gläsern.



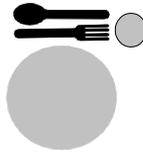
2. Nach der kalten Vorspeise; zur Suppe.



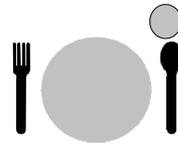
3. Nach der Suppe; zur warmen Vorspeise.



4. Nach der warmen Vorspeise; zum Hauptgericht.



5. Nach dem Hauptgericht; vor dem Dessert.



6. Zum Dessert. Die Dessertbestecke wurden korrekt nach ‚unten‘ gezogen.



Bei Teigwaren liegen die Bestecke so:  
Der Löffel ist rechts eingedeckt, die Gabel links. So ist es korrekt.



Trotzdem tauschen Sie nun die Gabel gegen den Löffel.



In den meisten Fällen wird der Löffel nicht gebraucht. Sollte demnach nur eine Gabel für solch ein Gericht eingedeckt werden, ist das fachlich ebenso korrekt.

### *Die Gabel mit der rechten Hand führen*

Die Gabel wird bei einem Spaghetti-Gericht mit der rechten Hand geführt. Mit den Zinken der Gabel möglichst nur einen Spaghetti erwischen und aufdrehen. Haben Sie gleich vier oder fünf zwischen den Zinken, wird der Ballen auf der Gabel zu unhandlich und dick.

Die Zinken gegen den Tellerrand innen halten. Teigwaren werden in einem tiefen Teller (zum Beispiel Suppenteller) serviert. So sind sie leichter aufzuwickeln.

Sehen Sie den Teller als Zifferblatt einer Uhr an und halten Sie die Gabelzinken auf neun Uhr.

Dann wickeln Sie die Spaghetti am inneren Tellerrand auf die Gabel. Zwischendurch immer wieder die Gabelspitze etwas anheben, damit die Nudeln nach hinten gleiten und nicht vorn von den Zinken abrutschen. Sollten die Nudeln sich bis über den Besteckgriff wickeln, wird von vorn begonnen.

## Teil 1 – Historische Pasta



Da sich beim Drehen noch ein zweiter oder dritter Spaghetto dazugesellt, erhalten Sie die richtige Menge auf der Gabel.

Der möglicherweise eingesetzte Suppenlöffel, der mit der linken Hand geführt wird, könnte den Tellerrand ersetzen. Dann werden die Spaghetti im Löffel aufgedreht.

Natürlich wird der Spaghetto nicht vom Teller in den Mund geschlürft.

Auch gilt es als nicht formvollendet, Spaghetti, womöglich heimlich, mit

der Gabel in kleine, handliche Stücke zu teilen.

### *Spaghetti alla napoletana*

Das Gericht ‚Spaghetti alla napoletana‘ soll angeblich das beliebteste Spaghetti-Gericht sein. Hier finden sich die Zutaten Tomatensauce und Parmesan. Alla napoletana bedeutet so viel wie ‚nach Art der Neapolitaner‘. Das Gericht soll ursprünglich aus Neapel stammen.

An zweiter Stelle steht ‚Spaghetti alla carbonara‘. Hier werden die Spaghetti mit Speck, Eiern, Sahne und Wein zubereitet. Alla carbonara bedeutet ‚nach Art der Köhler‘. Köhler waren früher die Berufstätigen, die Holzkohle herstellten.

Angeblich wurde diese Art der Zubereitung in Deutschland ab dem Jahr 1944 populär. Und zwar durch die US-amerikanische Besatzungsmacht, die dieses Gericht durch die übernommenen deutschen Gebiete verbreitete.

---

Übrigens: Der deutsche Politiker Eduard Ackermann (1928 – 2015) hatte den Spitznamen Dr. Carbonara wegen seiner Vorliebe für dieses Gericht.

## *Lasagne, der altrömische Fladen*

Bei den ‚alten‘ Römern wurden nach griechischem Vorbild Fladen aus gemahlenem Mehl, gemischt mit Wasser, geformt. Später kam Öl dazu.

Die Fladen wurden geschichtet und mit einer dicken Fleischsauce gefüllt. Die Lasagne war erfunden.

Später wurde für die moderne Nudel Hartweizengrieß gewählt (pasta italiana). Die Nudel wurde durch die Araber eingeführt, die 827 Sizilien eroberten.

Angeblich soll ein arabischer Geograf und für seine Zeiten sehr berühmter Kartograf namens Idrißi oder al-Idrisi (Abu Abd Allah Muhammad ibn Muhammad ibn Abd Allah ibn Idris al-Idrisi, ca. 1100 – 1166) im Auftrag des normannischen Königs Roger II. (1095 – 1154) den Verzehr von Nudeln auf Sizilien beschrieben haben.

Er lebte auf Sizilien am Hofe Roger II., wenn er nicht gerade auf Reisen in viele Länder rund ums Mittelmeer war.

## *Bengodi und Cokolores – das italienische Schlaraffenland*

In Bengodi, dem italienischen Schlaraffenland, gibt es noch eine Besonderheit. In der Stadt Cokolores gibt es einen riesigen Berg, der aus geriebenem Parmesankäse besteht.

Auf der Spitze des Käsebergs werden Makkaroni (Maccheroni) und Ravioli hergestellt und in Kapaunenbrühe gekocht.

## Teil 1 – Historische Pasta

---

Jeder Bewohner des Schlaraffenlandes kann davon essen, so viel er will. Die Teigwaren kullern einfach den Käseberg herunter.

Das Schlaraffenland taucht in einer Geschichte des Decamerone auf, geschrieben von Giovanni Boccaccio (1313 – 1375). Quelle: „Die Anständige Lust – Von Esskultur und Tafelsitten“ und „Qyyster, 1. Ausgabe 2015.

Bengodi liegt bei Bologna, woher der Name Spaghetti bolognese (mit Tomaten-/Hackfleischsauce) kommt.

---

## *Weltnudeltag*

Es gibt einen Welt-Anti-Korruptionstag und einen Weltumweltag. Überraschenderweise auch einen Weltlachtag und gar einen Welttoilettag.

Jetzt sollte es nicht mehr überraschen, dass es auch einen Weltnudeltag gibt (nicht verwechseln mit dem Weltknuddeltag). Der Weltnudeltag wird seit 1995 zelebriert und zwar jedes Jahr am 25. Oktober. Die Verbraucher sollen über die Nudel noch besser informiert werden. Hoch und lang lebe die Nudel!

Übrigens: Der Welttag wurde von den Vereinten Nationen 1947 erstmals ausgerufen. Bei Drucklegung dieses Buches gibt es mehr als 100 offizielle Welttage.

Dazu kommen allerdings unzählige sonstiger Interessenverbände. Fast jeder Tag des Jahres ist bereits vergeben.

## *Längste Nudel der Welt*

Wenn es schon einen Weltnudeltag gibt, müssen mit der Teigware noch andere Rekorde gebrochen werden. Was läge näher, als mit einer Weltrekordnudel einen Weltnudelrekord aufzustellen?

„Der Standard“ aus Österreich berichtete am 23.11.2004 über diesen Rekord.

Geschafft wurde der Rekord von dem Wiener China-Restaurant-Küchenchef Shengli Chen. Er benötigte dazu lediglich 1,5 kg Nudelteig. Nun begann er, die Nudel daraus zu ziehen. Und er zog und zog mit kunstvollen Schwüngen des Teigs.

## Teil 4 - Sonderbares



55,5 Meter aus dem Jahr 1999 waren zu toppen. 55,5 Meter! Das sind mehr als 13 VW-Käfer (Länge jeweils ca. 4,10 m) der ersten Bauart hintereinander. Shenli Chen ließ sich nicht lumpen.

Die 55,5 Meter waren bald geschafft. Und es wurden mehr und mehr. Insgesamt 180 Meter! Höher als der Kölner Dom mit seinen 157 Metern.

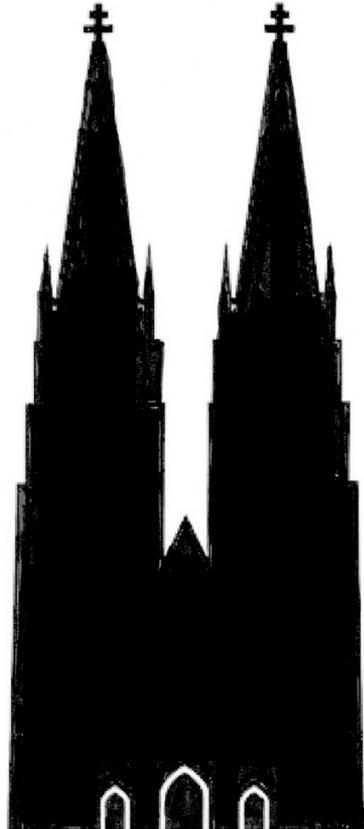
Laut ‚Der Standard‘ wurde ‚der Rekord‘ anschließend für sage und schreibe 50 Hungrige zubereitet.

Herzlichen Glückwunsch und guten Appetit!

Weitere Rekorde sind vermerkt: 15.04.1994 Tomislav Babic, Stein am Rhein, Schweiz, 188,80 Meter.

07.09.1991 Bernd Zaun, Ludwigshafen, 1.020 Meter.

German.China.org.cn berichtet am 20.12.2017 von einem chinesischen Lebensmittelunternehmen in Nanyang. Dort sollte das Ziel sein, eine über drei Kilometer lange Nudel herzustellen, die den Weg ins Guinness Buch der Rekorde gefunden haben soll. Das Ergebnis soll 3.084 Meter lang sein und 66,1 Kilogramm wiegen.



---

## *Lange Nudel kochen*

Bringen Sie einen großen Topf mit Wasser zum Kochen. Die Nudeln vorsichtig mit einem Ende ins Wasser geben. Sie werden schnell weich, sodass der Rest der Nudeln nach und nach nachgeschoben werden kann.

Es kann schwierig sein, die essbereiten Nudeln wieder aus dem Topf zu holen und auf den Teller zu geben, da sie aufgrund ihrer Länge schwer zu fassen sind.

## *Nudeln hamstern*

Während der Corona-Krise in Deutschland zeigte sich im März 2020 eine unglaubliche Sehnsucht nach Nudeln. Die Nudel-Regale in den Supermärkten waren leer! Kaum wurde neue Ware angeliefert, rissen die Kunden dem Verkaufspersonal die Nudelpackungen wieder aus der Hand.

Politiker und einige Prominente verurteilten diese Hamster-Käufe und wurden nicht müde zu betonen, dass es genügend Lebensmittel für alle Bewohner Deutschlands geben würde.

Diejenigen, die Nudeln horteten, haben hoffentlich auf die Vielzahl des Angebots geachtet, sonst würden die Mahlzeiten auf Dauer sehr wahrscheinlich doch eintönig.