



Slow Food® Karlsruhe

Geschmackserlebnis Nudeln / Pasta

24.07.2010 im PRINZIP

Das Thema für unser letztes Geschmackserlebnis vor der Sommerpause war ein echtes Urlaubs- und Sommerthema: Nudeln bzw. Pasta und dazu passende Saucen. Vielleicht war das auch der Grund dafür, dass dieses Geschmackserlebnis komplett ausgebucht war...



In der Einführung zum Thema wies Bernadette Baumann unter anderem darauf hin, dass die Technik, aus Getreide einen Teig herzustellen, ihn auszuformen und anschliessend erst einmal zu trocknen eine alte Kulturtechnik ist, die ursprünglich vor allem der Konservierung von diesem Grundnahrungsmittel diente. Und die seit ihrer Erfindung bereits völlig ohne chemische Zusätze auskommt...

**Slow Food
Karlsruhe**

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe
fon 0721 856047



Erwartungsvolle Gesichter bei der Einführung und Erläuterung der anstehenden Rezepte:

- Ein Klassiker: Pesto alla Genovese
- Petersilien-Pesto mit Walnüssen
- Sardellen-Kapern-Sauce
- Mascarpone-Staudensellerie-Peperoncini-Sauce

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

**Ein Convivium von Slow Food
Deutschland e.V.**

Vereinsregister
Münster VR 4429

Und natürlich Pasta in unterschiedlichen Formen und Festigkeitsgraden; vor allem selbst hergestellt – aber auch verglichen mit fertigen Nudeln aus dem Supermarkt.



Slow Food® Karlsruhe

Der erste Akt der Vorbereitungen: Das Herstellen des Nudelteiges



Was zunächst zu Spekulationen Anlass gab, da es an ein mittelalterliches Folterinstrument erinnert, stellte sich als eine Nudelpresse heraus. Mit Hilfe von unterschiedlich perforierten Einsätzen lassen sich Nudeln in unterschiedlicher Dicke herauspressen.





Slow Food® Karlsruhe



Beim Einsatz der Nudelpresse erwies sich, dass nicht nur der Krafteinsatz des jeweiligen Betätigers der Presse ein wichtiges Erfolgskriterium war, sondern vor allem auch die richtige Konsistenz des Teiges: War er zu feucht und klebrig, dann verbanden sich die soeben aus dem Gerät herausgepressten Stränge sofort wieder zu einem Teigklumpen. War er zu trocken, dann lies er sich kaum noch durch die Presse hindurchbringen...

Parallel dazu wurden mehrere Sorten Pesto vorbereitet. Eine gute Möglichkeit, um unterschiedliche Messer und verschiedene Techniken im Umgang damit auszuprobieren: Was funktioniert bei Petersilie oder Walnüssen besser: Hacken, wiegen, schneiden?





Slow Food® Karlsruhe



Auf jeden Fall ist es sinnvoll, zunächst die dicken Stängel von der Petersilie zu entfernen...

Selbstverständlich kam auch die klassische Nudelmaschine zum Einsatz, mit deren Hilfe in mehreren Etappen z.B. Bandnudeln hergestellt werden können: Zunächst wird der Teig mehrmals durchgedreht, bis er die gewünschte Dicke hat. Anschliessend kann er mit der Maschine in Streifen geschnitten werden.





Slow Food® Karlsruhe



Zwischen zwei Arbeitsgängen in der Nudelmaschine wurden die Teigfladen jeweils gleicher Dicke zum Trocknen ausgelegt



Ein gemischter Salat mit Blüten von der Kapuzinerkresse brachte nicht nur zusätzliche geschmackliche Akzente mit sich, sondern bot auch noch einen schönen Anblick.





Slow Food® Karlsruhe



Schliesslich mussten alle vorgeformten Nudeln gekocht werden. Die Nudeln, die mit der Mascarpone-Staudensellerie-Peperoncini-Sauce verzehrt werden sollten, sind nach dem Garen auch noch mit der Sauce bei niedriger Temperatur in der Pfanne verrührt worden.



Wie viele Sorten Pasta bzw. wie viele Bezeichnungen für Nudelsorten kennen Sie eigentlich? Echte Fans konnten sich bei unserem Geschmacks in eine fast vier Seiten lange Liste mit italienischen Bezeichnungen für unterschiedliche Pastaformen einlesen...



Slow Food® Karlsruhe



Mit ausreichenden Mengen an Mineralwasser hat uns dankenswerterweise wieder einmal das PRINZIP versorgt. Eine besondere Spende gab es von der Winzergenossenschaft „Hex vom Dasenstein“ aus Kappelrodeck (Ortenau). Sie hat uns je zwölf Flaschen vom Pinot-Sekt brut und vom Weissburgunder Crémant brut (Weingut Villa Heynburg) spendiert, beide Jahrgang 2008. Beide haben nicht nur zum Auftakt, sondern zur gesamten Veranstaltung grossen Anklang gefunden. Daher an dieser Stelle einen besonderen Dank an Jürgen Decker von der Winzergenossenschaft Hex vom Dasenstein.

Wer mehr zu diesen Getränken wissen möchte, der kann sich dazu folgende Internetseiten ansehen: www.dasenstein.de und www.villa-heyzburg.de

Eine Liste der von uns bei diesem Geschmackserlebnis ausprobierten Rezepte und eine Liste mit Bezeichnungen für unterschiedlichste Nudelsorten und -gerichte finden Sie (wie diesen Bericht) unter unserer Internet-Adresse <http://www.slowfood.de/karlsruhe>

Viel Spass beim Nachkochen!

Jens Herion (Text und Fotos)