



# BITTE mit BISS

*Pasta muss al dente auf den Tisch. Unser Test zeigte: Gute Spaghetti gibt's auch im Supermarkt – und aus Deutschland!*

TEXT: BENJAMIN CORDES, FOTOS: MICHAEL BERNHARDI



Die Stimmung scheint bedrohlich im Hamburger Restaurant „Küchenwerkstatt“. Giuseppe „Beppe“ Dellavecchia, Italiener und Chefkoch im „San Lorenzo“, Glinde, fragt in scharfem Ton: „Mamma mia, wer hat diese Pasta gekocht?!“ Gerald Zogbaum, Chef der „Küchenwerkstatt“ und Gastgeber des Pasta-tests, antwortet zögerlich: „Einer meiner Köche“ und klingt, als ob er einen Rüffel erwartet. Doch Dellavecchias Miene löst sich in ein breites Grinsen. „Kompliment. Die ist wirklich perfekt!“ Auch Cornelia Poletto und Mario Zini nicken zufrieden. Zusammen mit den deutschen Köchen Andreas Steinwandt und Christoph Rüffer testeten sie 18 Spaghettisorten aus reinem Hartweizengrieß.

Und die Jury diskutiert sofort leidenschaftlich: Wie gart man eine Pasta richtig? Eines geht für sie gar nicht: weich gekochte Nudeln. „Die Deutschen essen Pasta einfach nicht gern al dente“, beklagt Cornelia Poletto. „Die Nudel muss einen kernigen Biss haben, für den man seine Zähne braucht und nicht nur die Zunge zum Zerdrücken!“ Mario Zini rät: „Zwei bis drei Minuten vor dem Garpunkt gießt man die Pasta ab und lässt sie in der Sauce zu Ende garen.“ So verbindet sich die Nudel mit der Sauce und nimmt ihren Geschmack perfekt an.

Noch so ein No-Go für Italiener: unten im Teller ein Haufen Pasta und obendrauf ein riesiger Klecks Sauce. „Leider wird hierzulande lieber Sauce mit Pasta gegessen statt Pasta mit Sauce“, sagt Poletto.

Und was sind die Kriterien für eine perfekte Nudel? Die Jury ist sich einig: Das Zeug zur perfekten Pasta hat

**Die FEINSCHMECKER-Jury (v.l.n.r.): Giuseppe Dellavecchia, „San Lorenzo“; Glinde, Mario Zini („La Scala“), Cornelia Poletto („Cornelia Poletto“), Christoph Rüffer („Haerlin“) Gerald Zogbaum („Küchenwerkstatt“) und Andreas Steinwandt („Kleine Brunnenstraße 1“; alle Hamburg)**

sie nur mit einer rauen Oberfläche. Die entsteht beim Pressen des Teiges durch Formen aus Bronze. Im Gegensatz zu den weit verbreiteten glatten Teflonformen sorgt Bronze „für eine grobe Porung“, wie Mario Zini erklärt. Positiver Nebeneffekt: „Dadurch bleibt der Sugo viel besser auf der Nudel haften und rutscht nicht sofort wieder ab.“ Sofern es nicht auf der Verpackung steht, erkennt man die Herstellung mit Bronzeformen an der matten, fast milchig wirkenden Oberfläche der ansonsten gelben Pasta.

Duft und Geschmack der Pasta dürfen nach dem Garen niemals muffig sein, stattdessen frisch getreidig-nussig. „Entscheidend ist die Qualität des Hartweizens. Wenn die nicht stimmt, schmeckt die Nudel nach Moor“, sagt Beppe Dellavecchia.

Mindestens genauso wichtig wie der Geschmack ist die Konsistenz. „Auch bei der letzten Nudel im Teller muss der Biss noch perfekt sein“, sagt Mario Zini. „Kernig, aber nicht trocken. Noch schlimmer wäre ein klebrig-schleimiges Gefühl zwischen den Zähnen.“ Außerdem muss die Garung von innen bis außen gleichmäßig sein.

Die Wahl der Nudel sollte sich immer nach der Sauce richten: Dicke



**DER SIEGER: TRESS** Handwerklich hervorragend hergestellte Spaghetti aus dem Schwabenland. Intensiver Duft und Geschmack, perfekte Konsistenz. Passt auch zu Kräftigem wie Wildragout oder Saucen mit Schokolade. 400 g 1,49 Euro, Bezugsquellen: [www.tress.de](http://www.tress.de)



**2. PLATZ: GENTILE** Panificio Gentile aus Gragnano bei Neapel stellt seit 1876 Pasta her. Es wird nur apulischer Hartweizen verwendet, die Spaghetti trocknen langsam an der Luft. Exzellenter Biss, nussiges Aroma. Schmeckt zu intensiven Tomaten- oder Fleischsaucen. 500 g 5,20 Euro, [www.bosfood.de](http://www.bosfood.de)

Nudeln zu sämigen Sugos (etwa Fleischragout), dünne Nudeln für leichte Saucen (zum Beispiel *spaghetti vongole*). Unabhängig von der Sauce, gibt es aber auch regionale Unterschiede innerhalb Italiens: „Je südlicher, desto beliebter sind dickere Sorten“, sagt Dellavecchia. „Pasta ist in Italien übrigens eigentlich fast immer ein Zwischengang oder eine Vorspeise und keine Sättigungsbeilage. Deshalb isst man sie bei uns auch nicht wie hier zu einem Stück Fleisch.“

Die Nudelsorten – gekauft im Supermarkt und Bioläden und bestellt bei Feinkosthändlern – wurden unter professionellen Bedingungen in der Küche der „Küchenwerkstatt“ zum perfekten Garpunkt gekocht und pur probiert. Das Ergebnis überrascht: Die beste Pasta wird in Deutschland gemacht – von der Nudelmanufaktur Tress. Von ihr nimmt sich Beppe Dellavecchia sogar noch eine zweite Portion. Hersteller Markus Tress aus Münsingen in der Schwäbischen Alb macht offenbar bei der Herstellung alles richtig: Er lässt den Teig aus Wasser und Hartweizengrieß ruhen, bevor er durch die Bronzeformen gepresst wird. Dadurch sollen sich Protein und Aroma besser entfalten. Für eine gleichmäßige



**3. PLATZ: FAELLA** Auch Pastificio Faella, gegründet 1907, hat ihren Sitz im Pasta-Mekka Italiens, Gagnano bei Neapel. Die traditionelle Herstellung bewirkt die gute Konsistenz und das schöne Getreidearoma. Fein zu Fisch oder Krustentieren, auch Gemüse und Kräutersaucen passen zu diesen Spaghetti ausgezeichnet. 500 g 3,60 Euro, [www.dinsesculinari.um.de](http://www.dinsesculinari.um.de), im italienischen Feinkost-

Trocknung wird die Lüftung in den Trockenräumen stufenweise verändert.

Im Test hebt sich diese Pasta bereits optisch mit einem fast orangen Farbton von den Konkurrenten ab. Andreas Steinwandt und Christoph Rüffer loben den intensiven Duft und Getreidegeschmack. „Die Nudel ist sehr elastisch, trotzdem mit gutem Biss und durchgängig al dente“, sagt Cornelia Poletto. Einig sind sich die Juroren auch beim Charakter der richtigen Sauce zur Siegerpasta: „Die Nudel kann sich gegen kräftige Aromen behaupten“, sagt Zogbaum. Entsprechende Vorschläge der Profis sind denn auch Wildragout oder Hasenragout mit einem Hauch Bitterschokolade.

Klassische italienische Pasta erringt immerhin Platz 2 und 3: Zweiter Sieger ist der Hersteller Pastificio Gentile aus Gagnano bei Neapel, einem Pastazentrum der Italiener, wo sehr viele Nudelmanufakturen ihren Sitz haben. Die Gentile-Pasta gehörte zu den dicksten im Test. Sie ist auffällig rau und relativ dunkel. Im Test überzeugt sie folgerichtig mit besonders kernigem Biss und nussigem Aroma. Für die

Herstellung verwendet das Unternehmen, das seit 1876 produziert, nur italienischen Hartweizen der Sorte Saragolla aus Apulien und lässt die Pasta langsam an der Luft trocknen. Weil die Spaghetti so robust sind, würden die Juroren sie mit kräftigen Sugas kombinieren. „Kalbfleischragout oder eine stückige, fruchtige Tomatensauce passen sehr gut“, sagt Rüffer, der Gentile 9 von 10 Punkten gab.

Auf Platz 3 folgt Faella, ebenfalls aus Gagnano. Auch diese Spaghetti sind ein Beweis dafür, wie wichtig eine raue Oberfläche ist. Gerald Zogbaum gefällt vor allem das Mundgefühl „kernig und doch mürbe, toll!“. Die geschmackliche Assoziation ist bei allen Juroren gleich: Diese Pasta ist ausgezeichnet für Meeresfrüchte geeignet. Christoph Rüffer empfiehlt Krustentiere wie zum Beispiel in einem leichten Scampi-Ragout, Mario Zini kann sich die Pasta gut mit Sardinen vorstellen, Andreas Steinwandt mit Erbsen, Minzen und Scampi.

Eine gute Pasta findet man aber auch im Supermarkt. Denn von dort haben es zwei Sorten ebenfalls in die Top 5 geschafft: De-Cecco-Spaghetti überzeugen durch guten, kernigen Biss, ein schönes Mundgefühl und weisen ebenfalls eine raue Oberfläche auf. Die Juroren würden sie mit einer einfachen Sauce servieren – mit Butter, Pecorino oder klassischer Tomatensauce. Zusammen mit De Cecco belegen Marella und Rustichella d' Abruzzo den vierten Platz.

Überraschend gut hat auch der Massenhersteller Buitoni abgeschnitten. Beppe Dellavecchia entlarvt die Pasta in der Blindverkostung zwar sofort als „perfekte, glatte Industripasta“,

## „GUTE PASTA MUSS MAN KAUFEN KÖNNEN!“

Cornelia Poletto, Chefköchin „Poletto“

findet sie aber „einfach gut gemacht“ und gibt ihr 8 von 10 Punkten. Die anderen Juroren loben den klaren, „angenehmen Weizenduft“ (Poletto) und den „perfekten Biss von innen bis außen“ (Rüffer). Bei den Saucen sehen die Juroren diese Nudel als Allrounder. Auf die raue Oberfläche muss man hier allerdings verzichten. Punktgleich mit Buitoni liegen außerdem Mancini und Martelli auf dem 5. Platz.

Zu den Verlierern der Verkostung gehört die Pasta von Aldi. „Die Nudel ist sehr hell, hat kaum Duft und Geschmack und fühlt sich wie ein Gum-



### 4. PLATZ: Marella, De Cecco, Rustichella d'Abruzzo

- Marella sitzt in Apulien, zwischen Bari und Tarent. Mit Bronzeformen hergestellt und tagelang getrocknet, hat die Pasta einen bissfesten Kern und würzige Noten. Zu Tomatensauce mit Basilikum. 250 g € 3,95, [www.gustini.de](http://www.gustini.de)
- De Ceccos Pasta in der markanten himmelblauen Packung gefiel der Jury – Konsistenz und Geschmack erwiesen sich als gut. 500 g € 1,80, im Supermarkt
- Mit ihrer festen Konsistenz und dem angenehmen Aroma überzeugt auch die Pasta von Rustichella d'Abruzzo, die bei Pescara hergestellt wird. Gut zu Pesto oder herzhaften Saucen. 500 g € 4,30, [www.gourmondo.de](http://www.gourmondo.de)



### 5. PLATZ: MARTELLI, BUITONI, MANCINI,

- Die toskanische Familie Martelli war schon in früheren Tests auf den vorderen Plätzen. Gut sind Konsistenz und Aroma, delikat schmeckt sie zu Steinpilzen. 1 kg € 5,80, Bezugsquellen: [www.bremerwein.de](http://www.bremerwein.de)
- Buitoni, klassische Pasta aus dem Supermarkt, erfreut mit sehr ordentlicher Konsistenz, gutem Duft und Geschmack. 500 g etwa € 1,30, im Supermarkt
- Mancini ist ein noch junges Unternehmen in den italienischen Marken. Durchweg hervorragende Festigkeit und schöner Duft bei etwas blasser Farbe. Zu kräftigen Saucen wie Bolognese. 1 kg € 9,90, [www.oschaetzchen.de](http://www.oschaetzchen.de)

miband an“, urteilt Cornelia Poletto. „Die wird beim Kauen im Mund immer mehr“, sagt Gerald Zogbaum. Außerdem fällt der muffige Geruch auf. Mario Zini findet, dass sie mehlig und schleimig schmeckte: „Die schlechte Konsistenz kann daher kommen, dass die Nudel zu schnell und zu heiß getrocknet wird, um sehr große Mengen in kurzer Zeit herstellen zu können.“

Auch die populäre Barilla-Pasta schneidet nicht gut ab. „Die Nudel ist zu schnell zu weich geworden, hat wenig Biss und keinen Geschmack“, urteilt Andreas Steinwandt. Auch Barilla wird wie zuvor schon Buitoni von Beppe Dellavecchia erkannt: „Aber die ist leider gar nicht kernig.“

Fazit des Tests: Gute Pasta gibt es auch im Supermarkt. Und sogar made in Germany! **II**

Wir bauen. Sie kochen.



Unser Küchengerätebau ist persönlich und professionell

[www.clic-clac-kuechenbau.de](http://www.clic-clac-kuechenbau.de)  
Hier finden Sie Ihr Küchenkit in Ihrer Nähe



Zu allen Geschirrspülern mit Galaks erlich Garantie von

**SIEMENS**