

Welt-Nudeltag

25 Oktober 2025, [LinkedIn](#), [Instagram](#)

Sie – die Nudel – verdient einen Tag der Aufmerksamkeit, ist sie doch in vielen Ländern zuhause und dies nicht erst in neuerer Zeit. Archäologische Funde in China zeigen, dass schon vor 4000 Jahren aus Teig geformte Produkte bekannt waren. Araber kannten sie bereits getrocknet, als haltbare Ware und aus arabischen Quellen stammen Hinweise, dass es Nudeln schon im 9. Jahrhundert auf Sizilien gab.

Ein Grund für deren frühe Verbreitung und der besonderen Vorliebe für Nudeln/Teigwaren in vielen Ländern liegt sicher in der Möglichkeit, sie aus einfachsten Zutaten herzustellen. Man nehme gemahlenes Getreide und Wasser, knete die Mischung kräftig durch bis man einen glatten, elastischen Teig erhält und hat so das Ausgangsprodukt für die reiche Vielfalt in der Welt von Nudel bzw. Pasta (bedeutet Teig). Um daraus allerdings Produkte wie Makkaroni, Spaghetti, Hörnchen, Sternchen, Ravioli, Maultaschen usw. in erwünschter Vielfalt und Qualität und appetitlichem Kochergebnis zu erhalten, bedarf es ausgesuchter Rohstoffe, geschmackgebender Zutaten und sorgfältiger Bearbeitung.

In frühester Zeit verwendete man Hirse, später Weizen und andere Getreide. Als besonders geeignet für Nudel- bzw. Pastateige hat sich Hartweizen erwiesen, da aus diesem hergestellte Grieße oder Mehle besonders kleberreich sind. Das Klebereiweiß oder Gluten ist ein Proteinkomplex, der hauptsächlich aus Gliadinen und Gluteninen besteht. Beim Kneten des Grießes mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten bildet sich ein dreidimensionales Netzwerk, welches dem Teig Struktur gibt; die Stärkepartikel werden durch das Gluten zusammengehalten. Gluten ist somit entscheidend für Textur, Elastizität und Kochstabilität von Teigwaren, es sorgt für den Erhalt der Formenvielfalt. Bleibt die Stärke in der Struktur gebunden, verringert sich der Stärkeaustritt, d.h. die Nudeln werden nicht matschig, das Kochwasser nicht gräulich und trüb.

Der Opernkomponist Gioachino Rossini war bekannt als Gourmet und wird von Zeitgenossen beschrieben als jemand, der das Leben, gutes Essen und italienische Pastagerichte liebte. Ihm wird folgendes Zitat zu Teigwaren – seinerzeit „Maccheroni“ – zugeschrieben: „Damit die Maccheroni gut schmecken, braucht man gute Maccheroni, sehr gute Butter, Tomatensauce und hervorragenden Parmesan – und eine intelligente Person, die sie kocht, würzt und serviert.“

Der Beitrag ist Teil eines Projekts des Arbeitskreises Öffentlichkeitsarbeit der Seniorexperten Chemie (SEC) der GDCh. #GDChSEC



Foto: KI-generiert