

Manuell oder automatisch: Welche Nudelmaschine passt zu dir?



Wusstest du, dass seit 1995 jedes Jahr am 25. Oktober der Weltnudeltag gefeiert wird? Zeit, ein paar Pasta-Fakten auf den Tisch zu legen. Pro Kopf verspeisen wir Deutschen im Schnitt nämlich jährlich 8 Kilogramm der köstlichen Teigware. Bei den nudelverwöhnten Italienern sind es sogar satte 25 (!) Kilogramm, die Jahr für Jahr auf den Tellern des Mittelmeerlandes landen. Tendenz steigend. Bei so einer großen Menge Pasta, die in unsere Mäuler und Mägen gelangt, wollen wir natürlich ganz genau wissen, welche Zutaten da eigentlich so drin sind. Und das ist im Grunde gar nicht so viel: Mehl, bzw. Hartweizengrieß, Wasser und gegebenenfalls Ei. Solltest du doch ein Klacks sein, unsere eigenen Nudeln selbst herzustellen, oder?

Ist es auch! Alles, was du zusätzlich noch benötigst, ist eine Nudelmaschine. Doch die Auswahl ist groß und du fragst dich, ob eher ein manuelles oder doch lieber ein vollautomatisches Gerät zu dir und deinem Alltag passt? Gemeinsam versuchen wir in diesem Artikel herauszufinden, welcher Nudelmaschinen-Typ du bist und erläutern dir alle grundlegenden Funktionen. Viva la Pasta!

Eine kurze Geschichte von Nudeln und Nudelmaschinen

Wir wollen dich natürlich auf keinen Fall mit trockenen Geschichtsfakten langweilen, aber so ein bisschen (un)nützes Hintergrundwissen schadet ja auch nicht.

Immerhin handelt es sich hier um eines der populärsten Lebensmittel der Welt!

Wer hat's erfunden?

Auf jeden Fall nicht die Schweizer. So viel steht fest. Was allerdings auch feststeht: Italien ist das Land numero uno, das die Pasta (Italienisch für Teig) zum **interkontinentalen Exportschlager** gemacht hat. Doch wo die Herstellung ihren Ursprung hat, weiß tatsächlich niemand so richtig genau. In China wurde vor ein paar Jahren bei archäologischen Ausgrabungen ein 4.000 Jahre altes, verschlossenes Gefäß mit spaghettiähnlichen Nudeln aus Hirsemehl gefunden. Da fällt uns doch direkt ein: Marco Polo soll ja die beliebte Teigware im 13. Jahrhundert aus China nach Italien mitgebracht haben, oder? Weit gefehlt! Er hatte bei seiner Rückkehr zwar Rezepte für Nudelgerichte im Gepäck, aber auch die Etrusker haben vor ca. 2.500 Jahren bereits Geräte zur Nudelherstellung gekannt und die Römer kochten schon ein Gericht mit Nudelblättern, das sie *Lagana* nannten. Daher geht man mittlerweile davon aus, dass unsere heißgeliebten Nudeln mit Beginn des Getreideanbaus einfach unabhängig voneinander in verschiedenen Ländern nahezu parallel entstanden sind. Guter Geschmack setzt sich eben durch.

Warum solltest du deine Pasta selber machen?

Dieser Punkt sollte von geschmacklicher Sicht her eigentlich selbsterklärend sein, ist er aber nicht. Rund um die Nudelherstellung ranken sich nämlich leider ein paar negative Glaubenssätze: zu schwer, zu kompliziert, zu aufwendig. Hoch und heilig können wir dir versichern, dass dem nicht so ist. Der **Pastateig benötigt nur wenige Zutaten** und eine Nudelmaschine nimmt dir so einiges an Muskelkraft ab. Diese müsstest du auf jeden Fall aufwenden, wenn du den Teig mit einem Nudelholz ausrollen würdest. Ein weiterer großer Vorteil von frischer Pasta ist, dass du ganz allein bestimmst, was drin ist. Hinweg mit lästigen Zusatzstoffen, die sowieso kein Mensch versteht. Deine Pasta, deine Regeln!

Industriell gefertigte Nudeln werden außerdem bei Temperaturen um die 100° Celsius getrocknet, wodurch wichtige Vitalstoffe verloren gehen und die Stärke

Manuell oder automatisch: Welche Nudelmaschine passt zu dir?

obendrein geliert. **Deutlich gesünder und schonender** ist es also, selbst Hand anzulegen. Deine Pasta aus Hartweizengrieß kannst du bei Raumtemperatur vollständig durchtrocknen lassen und dann mehrere Monate aufbewahren. Eiernudeln halten sich länger, wenn du sie direkt einfrierst. Frisch von der Nudelmaschine in den Kochtopf schmeckt es aber natürlich am besten!

Exportschlager Nudelmaschine

Ihren weltweiten Siegeszug sind Pasta und Nudelmaschine übrigens im **19. und 20. Jahrhundert** angetreten. Industrialisierung und Globalisierung sei Dank. Und hier hat Italien eindeutig die Nase vorn und das nicht nur bei der beliebten Teigware selbst, sondern auch bei den Nudelmaschinen. Bereits im Jahr 1857 hat sich der italienische Wissenschaftler Innocenzo Manzetti eine sogenannte „macchina per la pasta“ patentieren lassen, die in ihrer, noch von Hand betriebenen, Auspressfunktion für Spaghetti und Maccheroni schon sehr an vollautomatische Geräte erinnerte. Durchgesetzt hat sich aber zunächst die manuelle Nudelmaschine, die in den 1930er Jahren ebenfalls in Italien erfunden wurde. Eine kleine, handbetriebene, Walze, mit der man den Teig zunächst geschmeidig walzt, um ihn dann mit einem weiteren Aufsatz in die gewünschte Form zu schneiden. Fun Fact: Erst in den **1980er Jahren entstanden die ersten elektrischen Nudelmaschinen** für den Haushaltsgebrauch, wie z.B. der Nudelvollautomat, der dir jegliche Arbeit abnimmt. Du musst ihn nur mit Zutaten befüllen und aufs Knöpfchen drücken.

Was zeichnet eine gute Nudelmaschine aus?

Kommen wir nun zu der Frage aller Fragen: Was macht eine gute Nudelmaschine aus und welche ist die richtige für dich?

First things first: Wie oben bereits erwähnt, hast du die **Wahl zwischen einer manuellen und einer automatischen Nudelmaschine**. In ihrem **Aussehen und ihren Funktionen sind sie sehr unterschiedlich**, aber folgende Eigenschaften sollten beide Modelle mitbringen:

- Das Gerät ist benutzerfreundlich und die Zubereitung erfordert nicht viel Kraftaufwand
- Die Nudelmaschine bietet verschiedene Aufsätze für eine möglichst große Pastavielfalt

- Die Maschine ist sehr pflegeleicht, stabil und langlebig
- Ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis

Zusätzlich solltest du dir diese Fragen stellen, um die beste Nudelmaschine für deine individuellen Bedürfnisse zu finden:

- Wie häufig esse ich in der Woche Nudeln?
- Für wie viele Personen möchte ich auf einmal Nudeln zubereiten?
- Welche Pastasorten möchte ich mit meiner Nudelmaschine herstellen?

Echte Handwerkskunst – Die manuelle Nudelmaschine



Die manuelle Nudelmaschine ist für Menschen gemacht, die vor allem eins lieben: **echtes, traditionelles, italienisches Handwerk**. Dieser Typ hat keine Probleme damit, sich die Hände schmutzig zu machen. Für ihn ist der Weg das Ziel und die Herstellung frischer Pasta etwas, das es zu zelebrieren gilt. Aber auch für Menschen, die nicht jeden Tag Pasta essen, ist sie aufgrund des **simplen, platzsparenden Aufbaus** sowie des im Vergleich **preiswerteren Etiketts** die ideale Wahl.

Die Vorteile

- Verschiedene Teigstufen mit denen du die *Dicke* deiner Pasta selbst bestimmst
- Schneidaufsätze für traditionelle Pastasorten wie Spaghetti oder Tagliatelle

Manuell oder automatisch: Welche Nudelmaschine passt zu dir?

- Besonders gut für gefüllte Nudelarten wie Tortellini, Ravioli oder Cannelloni geeignet
- Lasagneplatten werden schön gleichmäßig

Ein weiteres Plus ist die **sehr einfache Reinigung**. Wenn dein Teig die richtige Konsistenz besitzt, verschmutzt das Gerät nämlich nahezu überhaupt nicht und lässt sich ganz leicht mit einem speziellen Pinsel oder einem feuchten Tuch reinigen. Fertig.

Welche Eigenschaften sollte das Gerät mitbringen?

Wenn du dich zum Team ‚Manuelle Nudelmaschine‘ zählst, sollte dein neues Prachtstück auf jeden Fall die folgenden Dinge mitbringen:

- Einen robusten Körper aus Edelstahl
- Eine Befestigungsklemme, mit der du die Maschine an der Arbeitsplatte befestigen kannst
- Einen Kurbelgriff aus Holz, da dieser besser in der Hand liegt

Wann ist eine manuelle Nudelmaschine nicht die richtige Wahl?

Bist du ein eingefleischtes **Pastamaul**, das am liebsten **24/7 Nudeln verspeist** oder möchtest du deine **komplette Familie** mehrmals die Woche mit frischer Pasta versorgen? Dann solltest du auf jeden Fall in eine vollautomatische Nudelmaschine investieren.

Genuss auf Knopfdruck – Die vollautomatische Nudelmaschine



Für dich gibt es nur eins und zwar Pasta. Du würdest dich zwar nicht zwangsläufig zur Religion des fliegenden Spaghettimonsters zählen, aber **ein Tag ohne Pasta ist für dich definitiv ein verlorener Tag**. Auch wenn du nicht viel Zeit hast, den Teig selbst zu kneten, zu walzen und in Form zu schneiden, so möchtest du nichtsdestotrotz die Zutatenliste deiner selbstgemachten Nudeln kontrollieren und ein tolles Ergebnis haben. Hast du dich in den meisten Punkten wiedergefunden? Dann ist der vollautomatische ‚Nudelwolf‘ eindeutig das Tool, auf das du dein bisheriges Leben lang gewartet hast.

Die Vorteile

- Eine vollautomatische Nudelmaschine wiegt, knetet und presst die Pasta selbstständig aus. Du musst lediglich die Trockenzutaten in den Behälter füllen und während des Knetprozesses die Flüssigkeit eingießen
- Ein Durchgang dauert 10 bis 20 Minuten
- Perfekt für Menschen, die sehr oft Nudeln essen und/oder regelmäßig mehrere Personen auf einmal verköstigen
- Voreingestellte Programme für Pasta mit und ohne Ei
- Viele verschiedene Nudeleinsätze für Pastasorten wie Spaghettini, Spaghettoni, schmale Bandnudeln, breite Bandnudeln, Penne oder Lasagneplatten

Dadurch, dass die Maschine dir die komplette Arbeit abnimmt, hast du Zeit, dich bereits um andere Dinge zu kümmern. Pesto zubereiten, Wasser aufsetzen, Nudelnester formen... Selbstgemachte Nudeln sind so

Manuell oder automatisch: Welche Nudelmaschine passt zu dir?

auch im wohlverdienten Feierabend kein Problem mehr.

Welche Eigenschaften sollte das Gerät mitbringen?

Na, tolle Pasta machen. Ist doch klar. Neben den oben genannten Punkten solltest du beim Kauf einer vollautomatischen Nudelmaschine aber auch darauf achten, dass **alle entnehmbaren Teile spülmaschinengeeignet** sind, damit du mit der Reinigung so wenig Last wie möglich hast.

Wann ist eine vollautomatische Maschine nicht die richtige Wahl?

Du hast gerne die volle **Kontrolle über deine Arbeitsschritte** und weißt am besten, welche Dicke deine Nudeln haben sollten? Du brennst außerdem für **echtes Handwerk**? Dann solltest du dich für eine manuelle Nudelmaschine entscheiden.

