

Pasta als Passion

Schweizer mögen Teigwaren.
Doch wie macht man richtige
Pasta? Experte Giuseppe
Farinato verrät sein Rezept.

Text: Eugen Rieser
Fotos: Gerry Nitsch

Im Alltag träumen wir von jenen zarten und aromatischen Teigwaren, die wir einst in einer kleinen italienischen Trattoria serviert bekamen. Wir erinnern uns noch an diese glorreiche Pasta, die uns auf ungeahnte kulinarische Höhenflüge entführte. Unser Mittagstisch jedoch sieht meist industrielle Teigwaren aus dem Supermarkt auf den Tellern. Dieser geballten Fastfood-Invasion widersetzt sich Giuseppe Farinato seit Jahren mit seiner frischen Pasta-Produktion im ländlichen Ebikon – vor den Toren Luzerns.

Es ist eine populäre Theorie, dass der Weltreisende Marco Polo im Mittelalter die Pasta-Kultur aus dem Fernen Osten mitgebracht habe. «Ma no», widerspricht Giuseppe Farinato, «bereits die Etrusker haben Geräte zur Herstellung von Teigwaren gekannt.» Der römische Fein- →

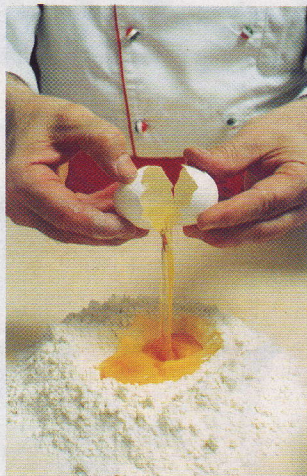
Ein Leben für die Teigwaren: Der Neapolitaner Giuseppe Farinato und seine Frau Anna setzen sich in Ebikon LU für die Qualität der Pasta ein – mit ihrer Pasta-Akademie.





Perfekte Teigwaren

In elf Schritten zeigt Giuseppe Farinato, wie Teigwaren all'italiana entstehen. Wichtig sind frische Zutaten und das richtige Mehl.



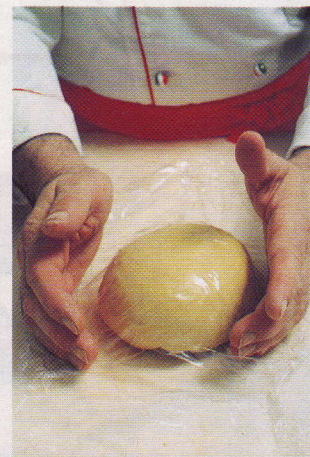
1 Mulde machen: Die Eier zum Mehl (Hartweizengriess) geben.



2 Kneten I: Damit aus der klebrigen Mehlmasse ein schöner Teig entsteht, braucht es Ausdauer und Geduld.



3 Kneten II: Dann mit den Handballen den Teig kräftig durchkneten, bis er überall gleich aussieht.



4 Ruhen lassen: In Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde wegstellen.

schmecker Apicius erwähnt in seinem viel zitierten Kochkompendium einige Teigwaren-Rezepte. Schriftstücke aus dem Jahre 1157 verweisen auf Leckerbissen wie Spaghetti, Maccheroni und Vermicelli. Ein weiteres historisches Zeugnis, dass unser südliches Nachbarland die Geburtsstätte der Pasta ist und bleibt.

Für den passionierten Pastaexperten und Wirt ist mehr die Gegenwart von Bedeutung. Giuseppe Farinato besuchte vor Jahren das nationale Pastamuseum in Rom und wurde mit der Hiobsbotschaft konfrontiert, dass 90 Prozent aller Italiener nicht wissen, wie man Pasta zubereitet. Das liess ihm keine mediterrane Ruhe mehr. Er gründete deshalb die Accademia della Pasta in der Schweiz. Die Römer Museumsdirektoren gaben ihm den Segen und ernannten Giuseppe Farinato zum Pasta-Ambasciatore – zum Botschafter.

Das engagierte Pasta-Unternehmen Farinato umfasst Vater Giuseppe, seine Frau Anna sowie Sohn Dario, der ebenfalls als «Teigwaren-Dozent» an der Accademia wirkt. Neben der akademischen Lehr- →

Die bekanntesten Teigwarensorten



Spaghetтини oder feine Nüdeli alla chitarra
Der Teig wird durch einen mit Metalldrähten bespannten Holzrahmen (Gitarre) gepresst, und so entstehen feine Nüdeli. Eine Spezialität aus den Abruzzen. *Saucen-Tipp:* Ragù di lepre (Wildhasen-Ragout). *Weinempfehlung:* Salice Salentino oder Montepulciano d'Abruzzo.



Sedanini oder kleine Maccheroni
Es handelt sich um kurze, gebogene Röhrennudeln aus Hartweizengriess. *Saucen-Tipp:* Ragù napoletana (Brustspitz, Tomatensauce). *Weinempfehlung:* Pinot grigio oder Bardolino.



Reginette oder gewellte Nudeln
Diese Teigart hat eine gewellte Struktur und wird aus Hartweizengriess hergestellt. *Saucen-Tipp:* Frische Cherrytomaten-Champignon-Sauce. *Weinempfehlung:* Rosso di Montalcino oder Dolcetto.



5 Portionieren: Den Teig mit dem Messer teilen, um ihn auf einer gemehlten Fläche schön dünn auswallen zu können.



Spaghetti

Die berühmtesten Teigwaren Italiens sind lange, dünne Nudeln und werden meist industriell hergestellt. *Saucen-Tipp:* Sugo di pomodoro (Tomatensauce). *Weinempfehlung:* Lacrima Christi oder leichter Chianti.

Farinatos Pasta-Rezepte

Handgemachte Ravioli mit verschiedenen Füllungen: zum Beispiel Ricotta/Limone, Ricotta/Spinat, Ricotta/Steinpilz, Ricotta/Lachs und Ricotta/Rohschinken. Wird von Giuseppe Farinato als «Artistico Karusell» im Ristorante serviert.

Ricottakäse-Füllung

Für ca. 4 Personen

- 5 l Vollmilch
 - 5 g Zitronensäure (in der Praxis Zitronensaft)
 - 50 g Salz
- Milch auf 90 Grad Celsius aufkochen, Zitronensäure und Salz begeben, rühren, abkühlen, und fertig ist die selber hergestellte Ricotta, Wasser abgiessen.

Ravioli mit Bärlauch-Füllung

- 300 g Ricottakäse
- 80 g Bärlauch fein gehackt
- 50 g Parmesankäse
- 1 Ei
- 4 g Salz

Ravioli mit Spinat-Füllung

- 200 g Ricottakäse
- 200 g gehackter Spinat (Vorkochen mit Olivenöl extravergine, Knoblauch, Zwiebeln) gut abtropfen
- 50 g geriebener Parmesankäse
- 1 Ei
- 1 Messerspitze Zimt
- Mit Salz würzen.

Tortellini und Ravioli mit Rohschinken-Füllung

- 80 g gebratenes, mageres Schweinefleisch
 - 80 g gebratenes Kalbfleisch
 - 80 g Parmaschinken
 - 80 g Mortadella
 - 50 g geriebener Parmesankäse
 - 1 Ei
 - Pfeffer und Muskatnuss
- Rohschinken und Mortadella, Kalbs- und Schweinefleisch im Fleischwolf oder Blitz fein hacken. Parmesan und Ei dazugeben

und mit wenig Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Aurora-Sauce

Für 4 Personen

- 400 g Tomatensauce (sugo al pomodoro)
- 150 g Halbrahm
- 1 EL Wodka

(Tomatensauce mit frischem Basilikum: 60 g Olivenöl, 100 g Zwiebeln und eine Knoblauchzehe fein gehackt in Pfanne geben und dünsten. 800 g reife Tomaten oder Pelati in kleine Stücke hacken oder pürieren, in die Pfanne geben und zirka 20 bis 30 Minuten köcheln lassen. 6–8 frische Basilikumblätter von Hand zerkleinern und in die Sauce legen.) Mit Salz und Wodka abschmecken. Fertig! Die Aurora-Sauce auf einem Teller verteilen und die gekochten



Spezialität: Giuseppe Farinato stellt hauseigene Spaghetti her.

Ravioli auf die Sauce drapieren.

Pasta-Spezialitäten

Für farbige Teigwaren wie Ravioli oder Tortellini verwendet man beispielsweise Tomatenpüree (rot), Spinat (grün), Randsaft (violett), Tintenfischtinte, schwarzen Johannisbeersaft (schwarz), Safran (gelb) oder Steinpilzpulver, Kakao (braun).

Pasta-Herstellung

Rezeptur für 4 Personen

In Norditalien

500 g Weismehl (Mehl-Nummer 405)

4 Eier

und etwas feinere Pasta mit 500 g Weismehl/Hartweizengriess, 3 Eier und 4 Ei-gelb.

In Süditalien

500 g Hartweizengriess

rund 2 dl lauwarmes Wasser

Zur Verfeinerung werden dem Teig 1–2 EL Olivenöl beigegeben. Aber: Der Maestro verwendet kein Salz.



6 Auswallen I: Mit dem Wallholz langsam auf alle Seiten regelmässig und mit dosiertem Druck auswallen.



7 Auswallen II: Der Teig ist dann dünn genug, wenn er durchsichtig ist. Je dünner, desto besser die Pasta!



8 Einrollen: Damit regelmässige Nudeln entstehen, den Teig luftig zusammenlegen und mit dem Messer schneiden.

tätigkeit führt die Famiglia das Restaurant Wyden Treff in Ebikon und fertigt von Hand oder mit Maschinen frische Teigwaren aller Art – von den beliebten Spaghetti bis hin zu den Ravioli. Im Vergleich zum gesamten Pasta-Konsum in der Schweiz ist die kulinarische Ebikonener Pro-

duktion marginal: Herr und Frau Schweizer verspeisen jährlich 60 000 Tonnen Teigwaren (pro Kopf 11 Kilo), und damit rangiert unser Land hinter Italien an zweiter Stelle.

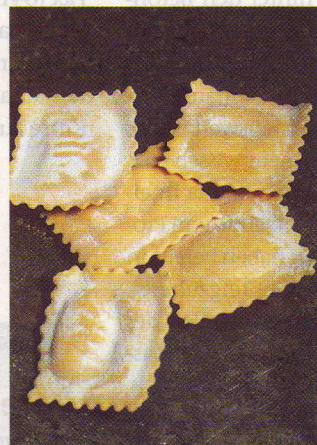
Und hier liegt das Korn im Weizen versteckt. Italiens Teigwarenindustrie ver-

wendet für die serielle Massenherstellung von Pasta bestimmte Mehlsorten, die sich weder durch ökologische noch kulinarische Qualitätsmerkmale auszeichnen. Das Trocknen der Massepasta erfolgt ebenfalls zu schnell – innert knapp einer Stunde – und nicht schonend, wie bei Giuseppe →



Tagliatelle Emiliana oder Nudeln

Tagliatelle sind ca. 7 mm breit und stammen aus der Region Emilia Romagna, während schmalere Nudeln Taglierini oder Tagliolini (2–3 mm) heissen. Breitere Nudeln heissen z. B. Papardelle oder Fettucine. *Saucen-Tipp:* Bolognese. *Weinempfehlung:* Lambrusco oder Amarone.



Ravioli oder Teigtaschen

Unter Ravioli versteht man viereckige oder halbrunde Teigtaschen. Gefüllt sind diese mit verschiedenen Ingredienzen, beispielsweise mit Ricotta und Spinat. *Saucen-Tipp:* Butter und Salbei, Parmesankäse. *Weinempfehlung:* Barbera dell'Oltrepò Pavese oder Valpolicella classico.



Mezzelune oder Halbmond-Teigtaschen

Mezzelune sind halbrunde Teigtaschen oder Ravioli. Die grüne Farbe stammt von Bärlauch oder Spinat. Die Füllung besteht aus Ricotta und gehacktem Spinat. *Saucen-Tipp:* Olivenöl und Basilikum. *Weinempfehlung:* Rosso di Montefalco.



Tortelloni oder Teigtaschen

Eckige oder runde Teigtaschen mit Füllung aus z. B. Hackfleisch vom Rind, Kalb und Schwein sowie Rohschinken. *Saucen-Tipp:* Sugo di pomodoro (Tomatensauce). *Weinempfehlung:* San Giovese oder Bonarda dell'Oltrepò Pavese.



9 Schneiden: Je nach Nudeltyp können die Teigstreifen schmaler oder breiter geschnitten werden.



10 Bereitlegen: Die Nudeln auseinander nehmen und portionenweise locker über einen Tassenrand legen.



11 Trocknen: Die Nudeln stürzen und leicht trocknen lassen. Nun sind sie bereit zum Kochen.

pe Farinato, der seine Ravioli und Tortelloni bis zu 50 Stunden in Warmluftschränken sanft trocknet. Wegen ihrer hervorragenden Konsistenz sind seine Teigwaren beliebt: eben typische «pasta alla nonna» – bissfest zart, aromatisch und nicht klebrig.

Eine gewisse klebrige Festigkeit braucht es für die Herstellung von frischer Pasta, deshalb verwendet man dazu Durum oder zu Deutsch doppelt gemahlene Hartweizengriess. Der Maestro benutzt auch Weissmehl für seine von Hand gekneteten Teigwaren. Weizen zählt zu den wichtigen und gesunden Nahrungsmitteln. Korn und Kleie enthalten zudem wertvolle Nährstoffe wie Eiweiss, die Vitamine B₁, B₂, B₅, B₆, E und diverse Mineralien wie Magnesium, Kupfer, Zink und Eisen. Der in der Umgebung von Neapel aufgewachsene Giuseppe steht täglich in der Restaurantküche: Dort hantiert er an den Teiggeräten und bringt die verschiedenen Spezialitäten in die richtige Form.

Giuseppe Farinato verrät der SF einige Geheimnisse über die Produktion a mano und gibt wertvolle Tipps für das korrekte Kochen der Pasta. Er salzt den Teig nicht, wie dies in den Kochbüchern oft angegeben wird. Salz gehört nur ins Kochwasser,

sagt der Capo. «Achten Sie darauf, dass die Teigwaren al dente bleiben. Bei den Kochzeiten muss man immer zwei Minuten abrechnen, weil die Pasta nach dem Abschütten weitergart.»

Im gemütlichen Ebikoner Ristorante Wyden Treff, das sich hinter den Betonmauern eines Einkaufszentrums versteckt, wird man von Giuseppe und seiner Gemahlin Anna mit Pasta-Spezialitäten verwöhnt. Besonders empfehlenswert ist das «Artistico Karusell». Wer mehr wissen will, kann sich bei Farinatos Accademia in einen Kurs einschreiben. Dutzende von Profis und Kochinteressierten haben bereits in praktischen Lektionen die Teigzubereitung sowie das klassische Auswallen des Teigs erlernt. Jüngst gründete der Ambasciatore auch einen Pasta-Klub.

Während ihrer Ausbildung erhalten die Pasta-Schüler Einblick in Farinatos Refugium, wo Knet- und Formmaschinen sinnvoll eingesetzt werden. Nach 50 Stunden klebriger Ausbildung folgt die Prüfung, und bei Erfolg wird man mit dem Accademia-Diplom belohnt. Für Italienfreunde, welche nicht die Teigbank drücken wollen, empfehlen wir einen Besuch im Ebikoner Pasta-Tempel: Buon appetito e allegria!

Accademia della Pasta und «Wyden Treff»,

Giuseppe Farinato,
Zentralstrasse 10,
CH-6030 Ebikon,
Telefon (041) 440 20 80,
Fax (041) 440 05 80.

Homepage: www.pastafarinato.ch
E-Mail: mail@pastafarinato.ch
Restaurant nur am Abend geöffnet.
Kurse auf Anfrage.

Schweizer Familie Buchtipp

Feine Pasta-Saucen

Der Zürcher Koch und Kochbuchautor Armin Zogbaum hat ein handliches Buch publiziert, worin sich die 70 besten Pasta-Saucen von mediterran bis exotisch finden: «Pastasaucen. Die besten Rezepte», AT-Verlag, im Buchhandel für 19 Franken.

