

HfG-Archiv Ulm



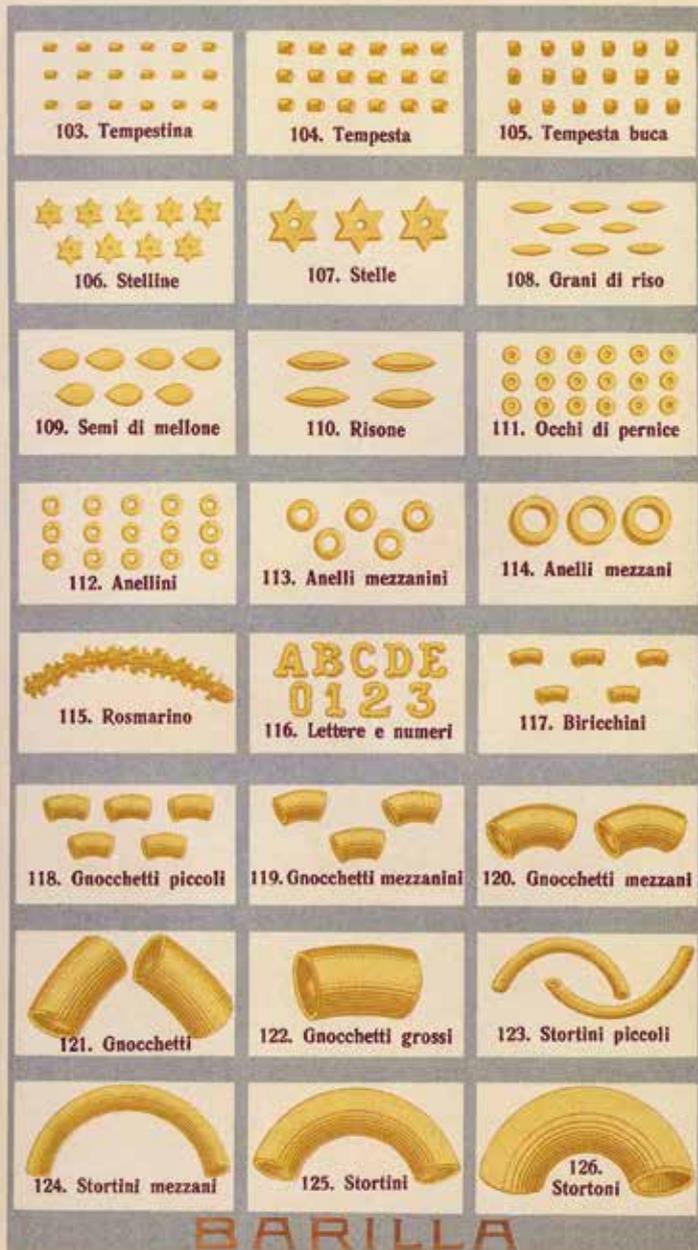
al dente



avedition

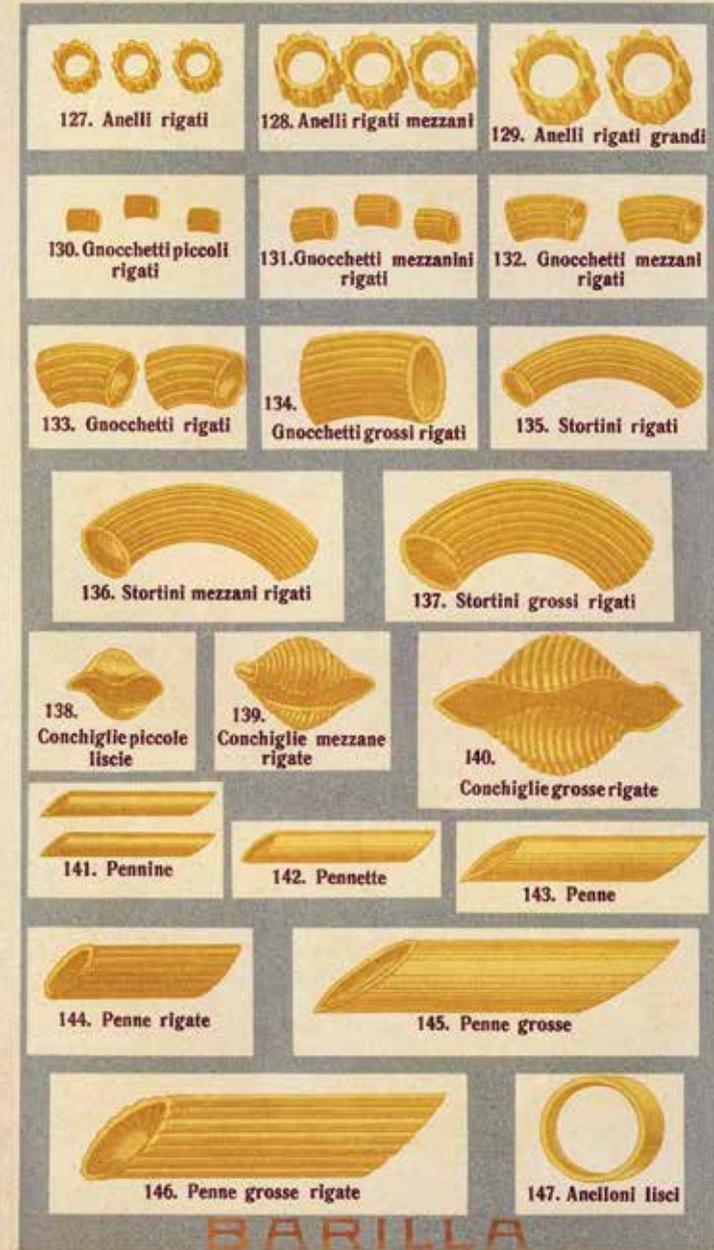
Pasta & Design

TIPO GENOVA



Barilla, Pasta Tipo Genova, 1916, Farblithografie

TIPO GENOVA



Barilla, Pasta Tipo Genova, 1916, Farblithografie



Barilla, [Pasta Tipo Napoli](#), 1916, Farblithografie

„man kann der Menschheit viel vorwerfen, aber wir haben unsere Zeit auf diesem Planeten perfekt genutzt, um Nudeln in maximal viele Formen zu bringen“

Inhalt

- 6–13 **Ran an die Nudel**
Stefanie Dathe und Martin Mäntele
- 14–31 **Pasta & Design.
Teigwaren als Gestaltungsaufgabe**
- 40–77 **DESIGNERPASTA:
Wege zu neuen Formen**
- 90–149 **FORMGEBER:
Von der Hand zur Maschine**
- 160–181 **KOMMUNIKATIONSDESIGN:
Vom Plakat zum Genuss**
- 182–229 **VERPACKUNGSDESIGN:
Aus der Keramikdose ins Weltall**
- 230–259 **PRODUKTDESIGN:
Für Küche und Kommerz**
- 260–299 **KUNST:
Aus dem Kochtopf ins Museum**

Linus Rapp

- 32–39 **Tema con variazioni oder
die unendliche Nudelgeschichte**
Peter Peter
- 78–89 **Alle können Pasta**
Anna Pearson
- 150–159 **Spätzle – Eine Geschichte in Thesen**
Uwe Spiekermann
- 276–283 **Wann ist die Nudel eine Nudel?
Kleine Philosophie der Teigware**
Christof Rapp & Linus Rapp
- 286–293 **Pa-ra-pa-ra-pa-ra-pa-pa-ra
Pa-ra-pa-ra-pa-ra-pa-pa-pasta
Pasta, Popkultur und Identität?
Eine Annäherung**
Ornella Cosenza
- 298 Autorinnen und Autoren
- 300 Abbildungsnachweis
Leihgabennachweis
- 301 Dank
- 302 Impressum

ein Mythos besagt, sondern im Mittleren Osten, im Vielvölkerstaat des alten Perserreichs, zu suchen ist. Von dort breiteten sich unterschiedliche Nudelkonzepte aus. La mian in China, Soba in Japan, Reshteh im Iran und Zacierki in Polen – Nudeln haben in vielen Regionen, Kulturen und Ländern der Welt eine eigene Tradition.¹⁹ Folglich umschreibt die italienische Pasta nicht die eine wahre Teigwarenkultur, sondern eine von vielen. Ihr Formenreichtum, ihr Design und ihre Geschichte sind so außergewöhnlich, dass wir nur einige wenige Facetten streifen können.

Ob runde Bigoli aus dem Veneto oder eckige Spaghetti alla Chitarra aus den Abruzzen, ob kleine Riebele von der Schwäbischen Alb oder kugelige Spatzen aus dem Allgäu: Wer Pasta formen will, braucht Formgeber, kleine Geräte für die Küche. Wer Pasta in großen Mengen herstellen will, braucht leistungsfähige Maschinen für die Industrie. Wer sie verkaufen möchte, der braucht eine attraktive Marke, ein ansprechendes Erscheinungsbild und gute Verpackungen. Wer innovativ sein will, holt Stardesigner an Bord. Und natürlich ist die Teigware auch von der Kunst nicht unentdeckt geblieben. In vier Sektionen nehmen wir uns den vielfältigen Dimensionen von Pasta und Design an: den Formgebern, dem Kommunikationsdesign, der Designerpasta sowie der Kunst, dem Kommerz und fantasievollen Küchenhelfern. Im vorliegenden Buch soll auch den historischen, kulinarischen, philosophischen und alltagskulturellen Facetten der Pasta nachgegangen werden. Unsere Autorinnen und Autoren Ornella Cosenza, Anna Pearson, Peter Peter, Christof Rapp und Uwe Spiekermann entführen uns in ihre bunten Welten der Pasta und Nudeln. Wir wünschen frohe Lektüre, und lassen Sie es sich schmecken!



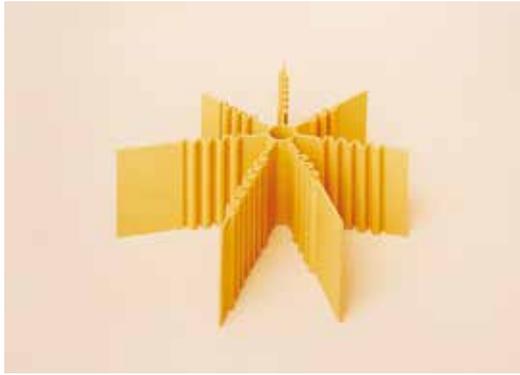
Sea Urchin
Hersteller: BluRhapsody by Barilla

Giorgio Giugiaro: Italdesign Marille

Als erster Designer entwickelte Giorgio Giugiaro 1983 die Form Marille (heute offiziell: Italdesign Marille) zur kommerziellen Vermarktung für Voiello (heute Barilla). Mit Giugiaro hatte das süditalienische Unternehmen jenen Automobil designer verpflichtet, der nicht nur für die Gestalt des Fiat Panda, sondern auch für den VW Golf verantwortlich zeichnete. Die komplexe Form der Marille war vom Dichtungsgummi einer Autotür inspiriert. Doch hatte dies auch kulinarische Gründe: Die äußere Fläche war, wie es sich für die neapolitanische Tradition gehört, glatt, die Oberfläche der Innenseiten hingegen mit Rillen versehen, um möglichst viel Soße aufnehmen zu können. Anders als Giugiaros Fahrzeuge konnte sich seine neue Pastaform auf dem Markt nicht durchsetzen, doch war mit dem Design einer neuen Pastaform eine gestalterische Herausforderung entstanden, die auch nachfolgende Generationen immer wieder beschäftigen sollte.



Giorgio Giugiaro, Italdesign Marille, 1983,
Fotografie



Atelier Zo, Maccheroni
Shoji Hayashi, ohne Titel
Mayumi Miyawaki, Punching Macaroni

Modelle neuer Pastaformen,
Wettbewerbsentwürfe, 1995

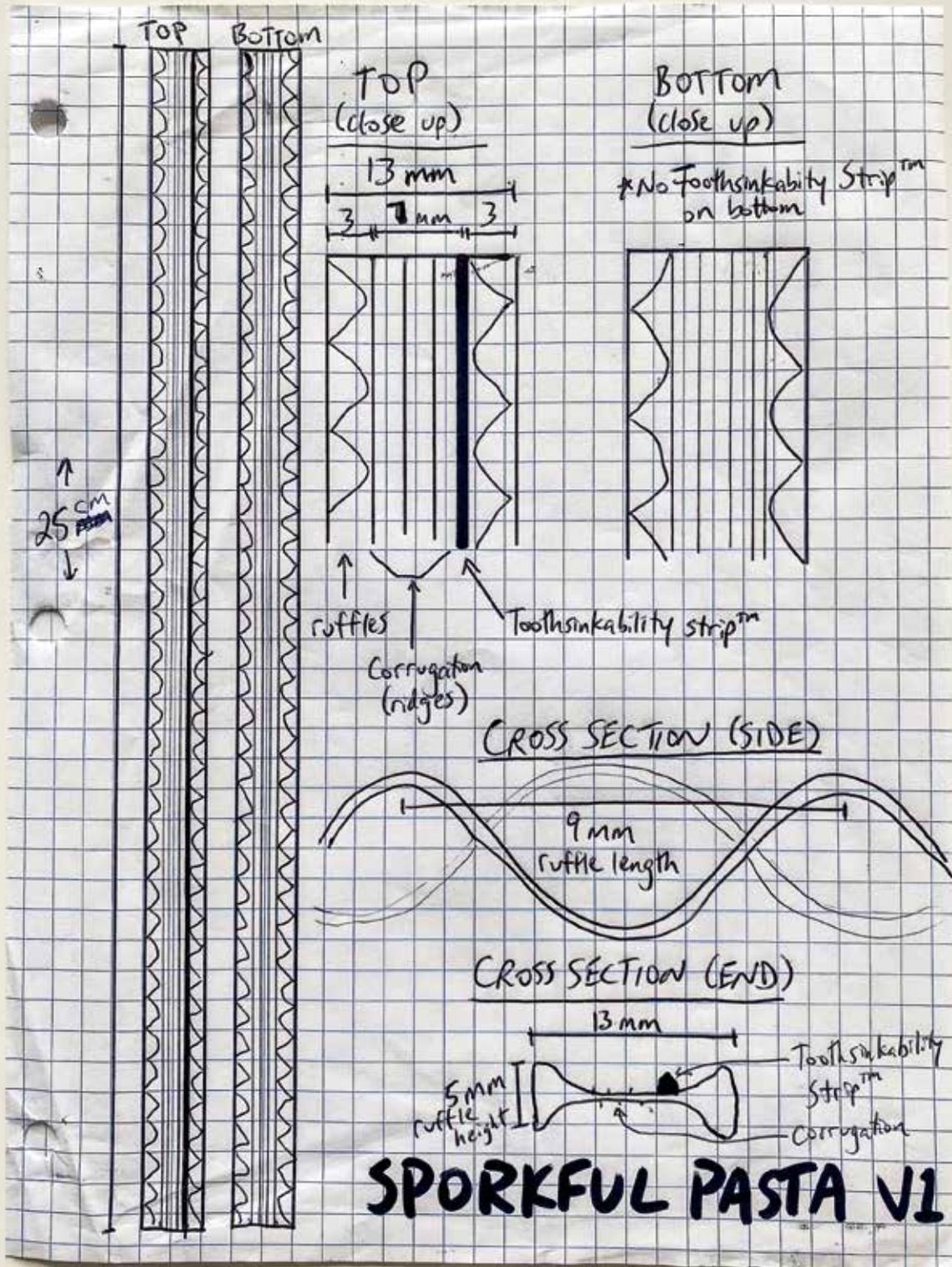
Hiroyuki Wakabayashi, ohne Titel
Kazumasa Nagai, ohne Titel
Noriyuki Tanaka, ohne Titel



Akio Okumura, i flutte



Kaoru Kasai, Ottoco

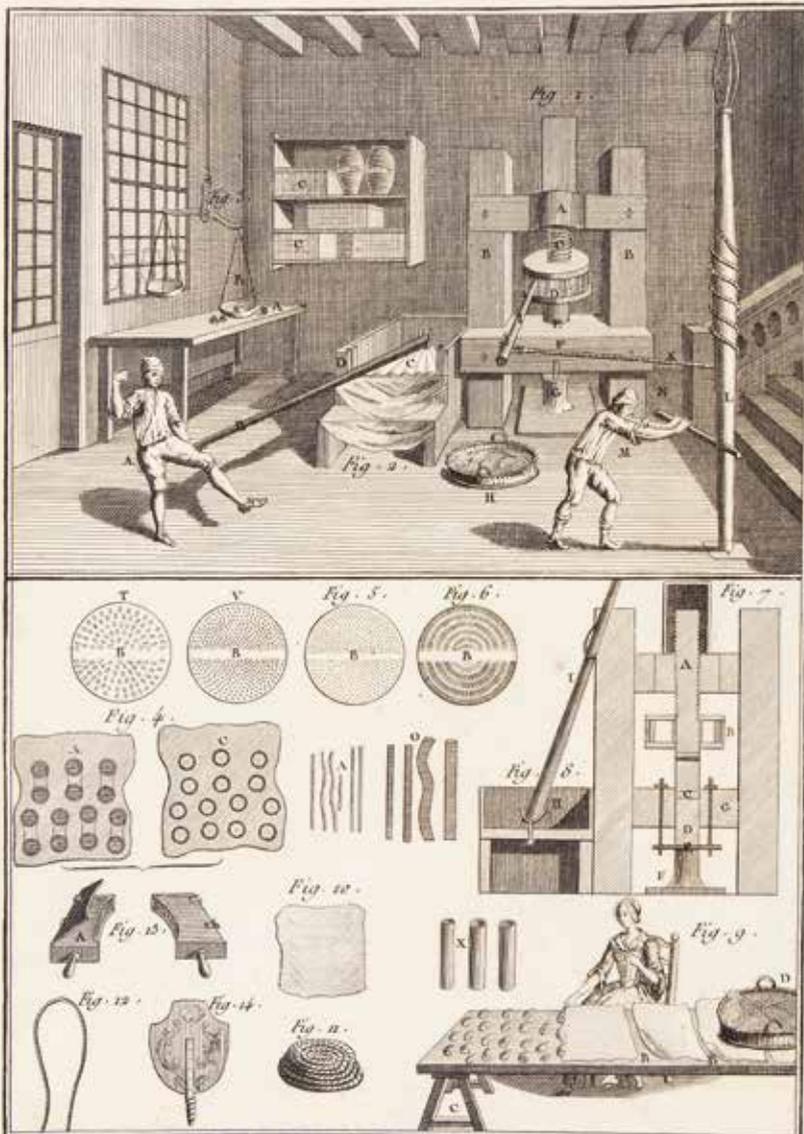


Dan Pashman, Cascatelli, 2020,
Entwurfszeichnung: Papier, Faserstift



1 Recherche im Pasta processing laboratory der North Dakota State University, 2019
2/3 Verworfenne lange Version: Fehlerhafte Rüschen, 2020 4 Verbesserte lange Version, 2020
5 Verworfenne kurze Version: Keine Rüschen nach der Pressung, 2020
6 Verworfenne kurze Version: Krümmung zur falschen Seite, 2020 7 Verworfenne kurze Version:
Rüschen zu eng, 2021 8 Finale Cascatelli mit Ragú, 2021 9 Dan Pashman, 2021

Dan Pashman, Entwicklungsprozess der Cascatelli, 2019–21, Fotodokumentation



Vermicelier.

Bernard Piccini

FORMGEBER:

Von der Hand zur Maschine

IN DER KÜCHE

Pasta, Nudeln und Spätzle waren über lange Zeit ein günstiges Gericht für die einfachen Leute und so sind auch die benötigten Gerätschaften und Werkzeuge meist ebenso einfach wie erschwinglich. Erst in der jüngeren Vergangenheit sind Küchengeräte zu Lifestyleobjekten geworden, obwohl sie sich in ihren Funktionen kaum von ihren historischen Vorgängern unterscheiden.

ROLLEN UND WALZEN

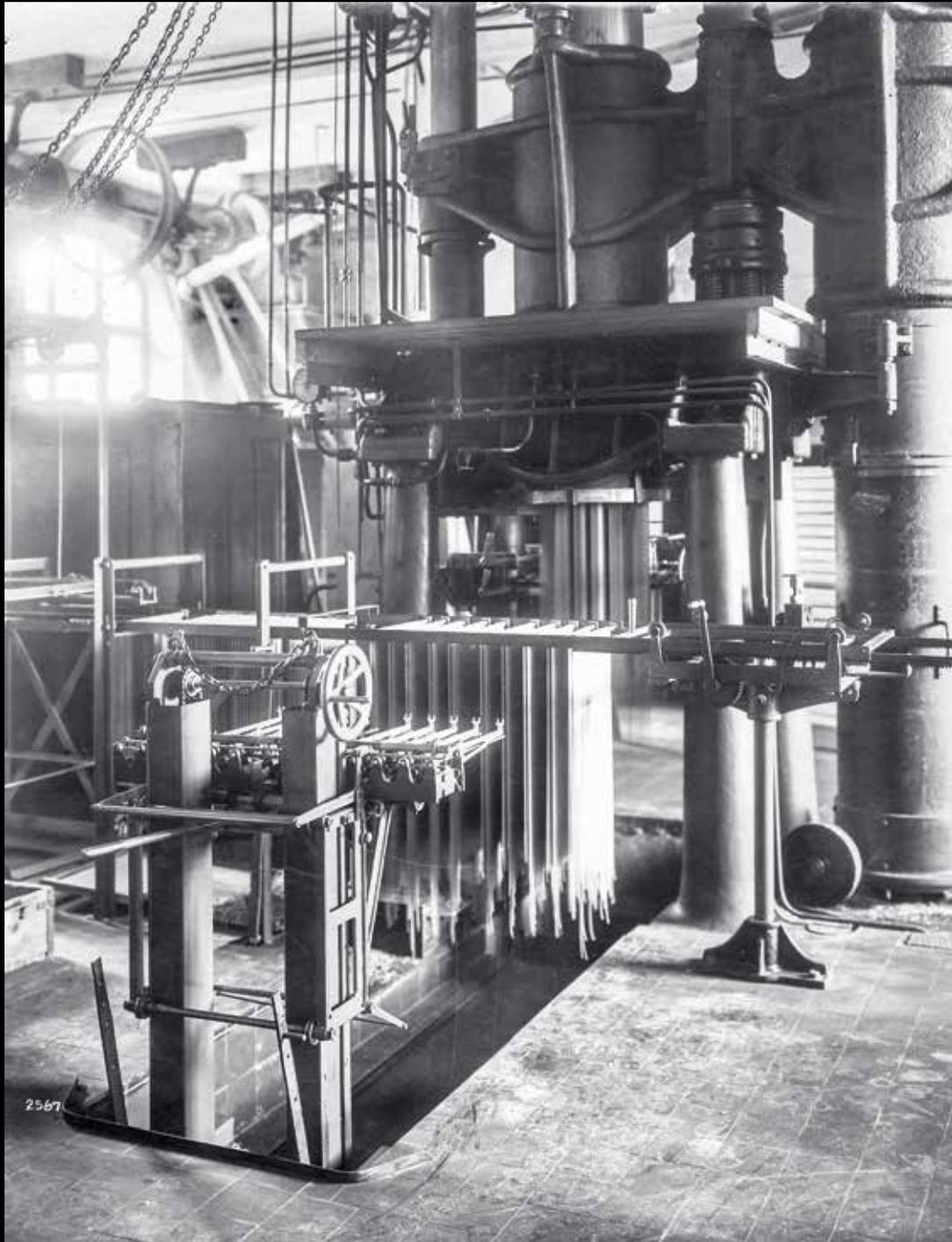
Für Tagliatelle, Fettuccine und Pappardelle sowie ihren deutschen Verwandten, den Band- bzw. Schnittnudeln, braucht es lediglich einen Matarello bzw. ein Nudel- oder Wallholz und ein Messer. Während sich hierzulande das Nudelholz um seine eigene Achse dreht, ist der italienische Matarello ein langer, dicker Stab, den man unter Beherrschung der richtigen Technik über dem Teig abrollt. Wer mit den Händen ungeübt ist, tut sich mit mechanischen Nudelwalzen leichter. Otl Aicher, einer der bekanntesten deutschen Kommunikationsdesigner und Mitbegründer der Hochschule für Gestaltung Ulm, hat sich schon früh mit der Analyse gängiger Nudelwalzen befasst und 1984 eine Verbesserung entworfen: Er erweiterte die herkömmlichen Walzbreiten, sodass sich



Dreifuß für Spätzle, um 1900,
Gusseisen, Holz

Spätzle-Hex, 1970er-Jahre, Kunststoff,
Metall. Hersteller: Maiback





Teigwaren Riesa, Spaghettipresse,
Werk 1, 1914/16, Fotografie

Teigwaren Riesa, Portionierung
von Makkaroni, Werk 1, 1960er-Jahre,
Fotografie



Spätzle

Eine Geschichte in Thesen

Uwe Spiekermann

Spätzle und Schwaben – eine innige Verbindung. Die einfache Armenspeise, die in Butter geschmälzte Festspeise spiegelt den Wandel des Südwestens vom umkämpften Grenzland hin zu einer prosperierenden Region mit weltweiter Bedeutung. Die Spätzle veränderten sich entsprechend – bis zur Unkenntlichkeit.¹ Drei Vorbemerkungen seien erlaubt: Spätzle sind erstens seit 2012 eine von der EU normierte regionale Spezialität, eine in kochendes Wasser eingebrachte Eierteigware, mit mindestens vier Eiern pro Pfund Mehl. Das ist fern historischer Realität, denn Schwaben waren im 19. Jahrhundert keine Eierprotzer, Spätzle eine Mehl-, keine Eierspeise. Der Begriff *Spätzle* hatte zweitens spannungsreiche Konjunktoren: Er kam um 1770 auf, war im 19. Jahrhundert präsent, gewann seit zirka 1890 neue Bedeutung und hatte seinen relativen Höhepunkt während der NS-Zeit. Nach 1945 seltener verwandt, wurde der Begriff seit den 1980er-Jahren

neu aufgeladen, emanzipierte sich von der Speise, steht auch für die Schwaben und ihre Spätzle-Connections. Drittens spiegelt der Fokus auf die Spätzle das Zerbrechen regionaler Ernährungsweisen im Südwesten. Essen war um 1800 vorwiegend selbst produziert, die Zubereitung wenig aufwendig, es gab feste Rhythmen und viele Wiederholungen. Fleisch war selten, dem Sonntag vorbehalten. Spätzle waren wochentags Hauptmahlzeit, zugleich Teil vielgestaltiger Mehlspeisen und Suppen. Unser allein auf Spätzle gelenkter Blick verweist auf ein Ende dieses gelebten Zusammenhangs, auf ein Vergessen des unbenannten Restes. Spätzle verweisen auf ein bäuerliches Erbe, machen dieses aber einfach handhabbar in einer von Vielfalt und Weltküchen geprägten Gegenwart. Sie sind Symbol einer Stimmungsheimat, die es nicht mehr gibt, die man aber auch nicht aufgeben möchte.

1

*Spätzle waren Teil einer Verhäuslichung
des Schwabenbildes, des Übergangs von
Virilität zur Gemütlichkeit.*

Schwaben war um 1800 ein Land mit Kriegertradition, die Männer galten als im Kampf bewährte Recken. Die bis ins 16. Jahrhundert zurückreichende Geschichte von den sieben Schwaben spiegelte dies ironisch. Im frühen 19. Jahrhundert glätteten die Brüder Grimm oder Ludwig Aurbacher sie zu einer Erlebnistour eher einfältiger Abenteurer. Einer der sieben, der Knöpfe- respektive

Spätzleschwabe, stand für die Selbstbezüglichkeit, für die Sorge um die tägliche Kost. Er verkörperte zugleich Geselligkeit, Gastlichkeit und Herzlichkeit. Schwaben wandelte sich Mitte des Jahrhunderts zu einem Land bürgerlichen Frohsinns. Dort reimte sich Spätzle auf Schätzle, herrschten Weinseligkeit und Witz, konnten Reisende eine landständige Küche kosten, auch wenn Spätzle

eigentlich aus Mehl und Wasser bereitet wurden. Dieses fröhliche Schwabenbild verankerte sich auch außerhalb der Grenzen. Es tröstete über die Armut und Enge des Alltagslebens hinweg, über die Aus-

wanderung von knapp einer halben Millionen Württemberger und Badener. Im Ländle nahm man diese Fremdsicht zunehmend an, inklusive schmucker Frauen und häuslicher Spätzlekunst.

2

Spätzle gewannen in Kochbüchern spät ihren Platz, etablierten sich dort als Beilage und Vorzeige-Eierspätzle.

Über die Zubereitung der Spätzle wissen wir wenig. Kochbücher bündelten anfangs Rezepte von Herrentafeln, dann der Bürger, kaum aber der Bauern, Handwerker und Arbeiter. Um 1800 waren Spätzlerezepte rar, etablierten sich danach aber als ein Kennzeichen des Südwestens. Sie waren anfangs karg, mit wenigen Eiern, teils auch ohne. Erst um die Jahrhundertmitte änderte sich dies, nahm auch die Zahl der Eier zu, traten Trichter neben Spätzlebretter. Nach der Reichsgründung galten Spätzle explizit als schwäbisch oder süddeutsch, zugleich variierte

man zwischen Wasser- und Milchspätzle, Spätzlesuppen, geschmälzten und Käsespätzle. Um 1900 sah das Standardrezept zwei, drei Eier, Wasser, ein Pfund Mehl vor, häuslich geschabt, gebröseln und geröstet, dann frisch aufgetragen. Während in süddeutschen Kochbüchern die einfache Hauptspeise dominierte, präsentierte man im Norden, insbesondere aber in den USA neue Kombinationen, etwa mit Kartoffeln. Spätzle veränderten sich, mochte der Begriff auch gleich bleiben.

3

Seit 1880 wurden Spätzle ein regionaler Marker in der Gaststättenküche – in Form einer Sonntags- und Festspeise.

Spätzle waren um 1800 ein Alltagsgericht. Getreide war haltbar, ganzjährig verfügbar, Spätzle Teil einer vielgestaltigen Mehlspeisenküche, die Sicherheit gab, dem Hunger wehrte. Reisende konnten die heimische Küche in Tavernen und Raststätten kosten. Seit den 1860er-Jah-

ren zielten Gaststätten und Restaurants auf zahlungskräftigere Kunden, boten diesen eine gediegene Sonntagskost, vielfach noch saisonal geprägt. In den neuen Räumen kulinarischer Geselligkeit dominierten Fleischgerichte, umrahmt von Wein, zunehmend auch Bier. Spätzle reih-

VON allen Speisen vnd gerichtē zc. Allerhand art künstlich

vñ wol zū kochen/einmachen/vnd berayten. Dabey eins yedes Essens würckung vnd natur/zū auffenthaltung menschlicher gesundtheyt. Durch den Hochgeleerten vnd erfarnen Platinam/Bapst Pij des 2. Hofmeister.

Wie man weyn vñ Essig wol erzyehen. behalten vñ widerbringen/Auch mit allerhand Breutern vnd Specerey zū gesundtheyt bereyten vñ gebrauchten soll. Alles new vnd ordenlich zū samen bracht.



M.D.XXX.

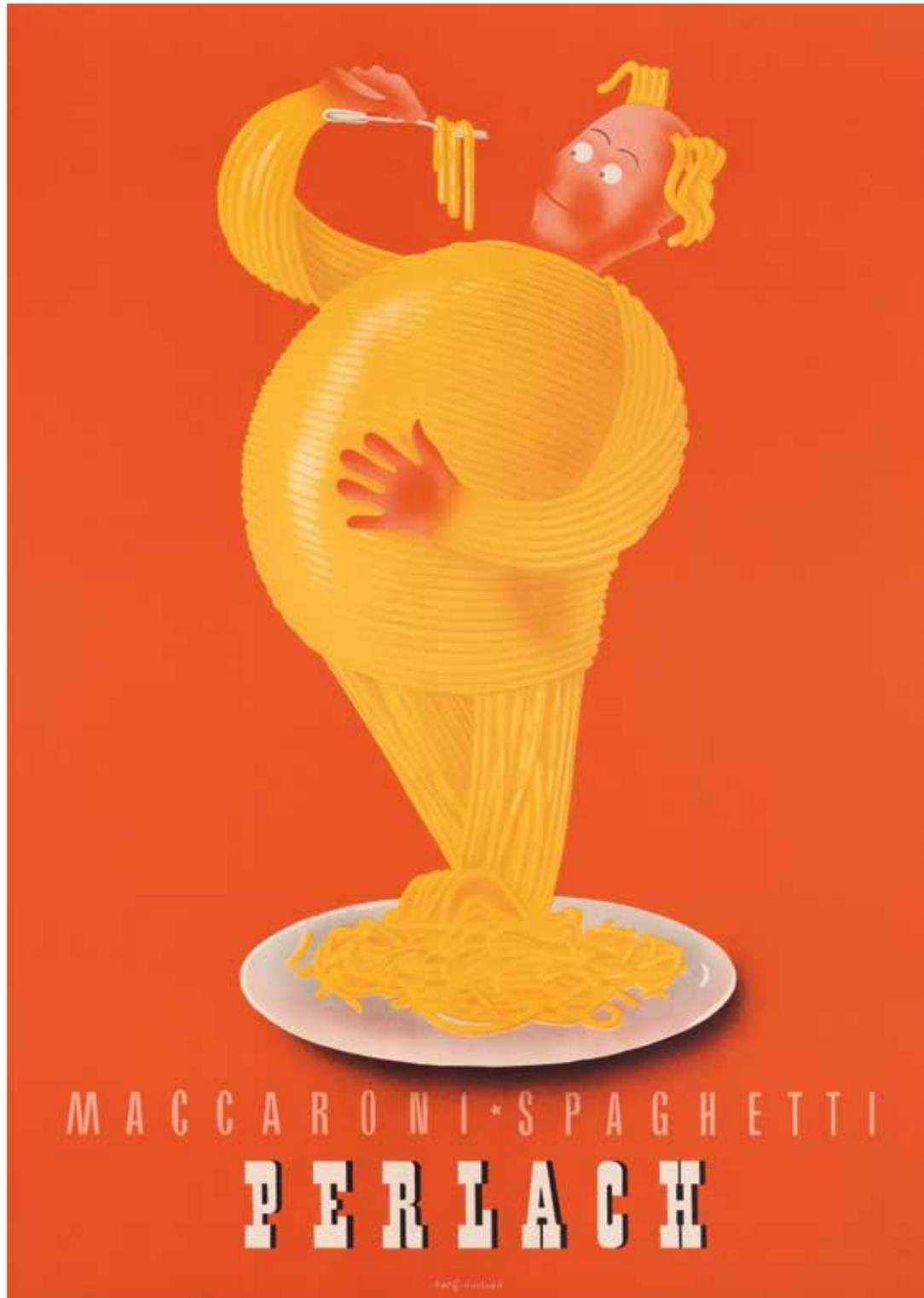
Bartholomäus Platina, Von allen Speisen und Gerichten, Koch und Kellerey,
Augsburg, 1530, Holzschnitt



H. Pfeiffer für Eierteigwarenfabrik W. Mitze, um 1910, Farblithografie



Siegmund von Suchodolski für Scheurer Frères, 1910, Farblithografie



Richard Roth für Nudelfabrik Augsburg-Westheim, um 1950, Serigrafie



Pastificio G. Fabbrocino, späte 1940er-Jahre, Serigrafie



Filotea, Verpackungsbeispiele, um 2017, Karton, Kunststoff



Luca Farinella (Lo Studio8) für Pasta di Liguria, Verpackungsbeispiele, 2018, Karton, Kunststoff





KUNST: Aus dem Kochtopf ins Museum

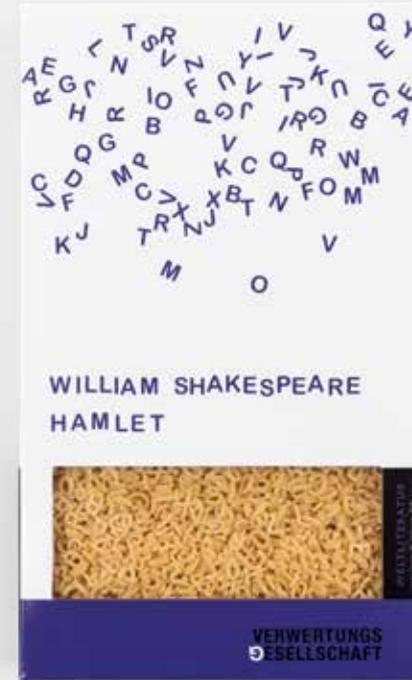
In Bocaccios Decamerone rollen Maccheroni einen Berg aus Käse herunter, bei Erwin Wurm kleben Spaghetti im Gesicht und Maurizio Cattelan lässt ihnen auch im Wohnraum freien Lauf. Pasta und Kunst sind sich nicht fremd. Im Gegenteil. Zeitgenössische Positionen der Kunst zum Alltagslebensmittel Pasta sind keine Seltenheit.

INGO MAURER

Der Münchner Lichtkünstler Ingo Maurer (1932–2019) hat 2010 mit seinem Team das Lichtobjekt Veramente al dente geschaffen. Jedes Stück dieser Werkserie ist individuell geformt. Die Grundidee bleibt gleich: Ein Bündel scheinbar wahllos zusammengeworfener Besteckteile balanciert einen Teller mit Spaghetti al Pomodoro, in dem sich eine Gabel zu schaffen macht. Das Leuchtmittel ist im Teller verbaut, das Licht wird nach unten reflektiert, der Pastateller schwebt geradezu auf dem Lichtkegel. Kann die Liebe zur Teigware poetischer ausgedrückt werden?

ERWIN WURM

Erwin Wurm (*1954) definiert den Begriff der Skulptur neu: Monumentalität weicht Einfachheit, Dauerhaftigkeit unterliegt Spontanität, Pathos dem Humor. Die 19-teilige Nudelskulpturen-Serie des international agierenden Österreichers entstand für die Kunstaussgabe des SZ Magazins. Sie untersucht die Beziehung von Nudel und Objekt und fragt nach der Bedeutungsveränderung, die das Objekt durch die gekochte Teigware



WANN IST WANN IST DIE NUDEL DIE NUDEL EINE NUDEL? EINE NUDEL?

Kleine Philosophie der Teigware

Christof Rapp
& Linus Rapp

Nie war die Vielfalt an Pasta- und Nudelsorten in den Supermarktregalen so groß wie heute. Die angebotenen Nudeln bestehen heute nicht mehr nur aus Hartweizengieß bzw. Weizenmehlteig mit oder ohne Ei, sondern können auch Linsen, Erbsen und Kichererbsen, Algen, Edamame und sogar Insekten enthalten. Es gibt kaum einen Supermarkt, der auf diese neuen Sorten verzichten möchte; sie versprechen besonders proteinreich oder glutenfrei und somit gesünder zu sein als die klassischen Vorbilder. Nach der zunehmenden Popularisierung italienischer Pastasorten trafen auch asiatische Nudeln mehr und mehr den Geschmack der westlichen Verbraucher: Pho-Nudeln aus Reisteig und Glasnudeln aus Stärke erinnern uns Europäer daran, dass es nicht nur einen, sondern mehrere unabhängige Ursprünge der Nudel gibt.

Die Vielfalt im Angebot spiegelt die vielfältige Nachfrage wider: Offenbar werden Nudeln in allen Farben, Größen und Formen von den Verbrauchern geschätzt und verzehrt. Doch wirft gerade die zunehmende Vielfalt der Nudel philosophische Fragen auf: Wenn die Orientierung an der länglichen Nudelform und die Orientierung an der typischen (weizenteigartigen oder eigelben) Nudelfarbe abhandenkommt, wie soll man überhaupt noch entscheiden, ob wir eine Nudel vor uns haben oder irgendeine andere Teigware? Oder warum sollten wir eine aus Kichererbsen geformte Speise als Nudel ansehen und nicht als ein beliebiges Kichererbsending? Haben die neuen Nudeln der klassischen Nudel den Namen geklaut, ohne wirklich Nudel zu sein? Schlüpfen Erbsen-, Algen- und Insektenprodukte nur in die Form der wahren Nudel, um an deren Popularität teilzuhaben und ihnen ihren Rang unter den Lebensmitteln streitig zu machen – sozusagen als Wolf im Nudelpelz, als Doppelgänger der einzig wahren Nudel? Die Sache ist vertrackt. Welche Lebensmittel verdienen es, als *Nudel* bezeichnet zu werden, und welche haben sich die Bezeichnung *Nudel* nur erschlichen als Quasi-Nudel oder Nudlersatzprodukt. Kurzum: Wann ist die Nudel eine Nudel? Wenn die Dinge grundsätzlich zu werden drohen, kann nur noch die Philosophie helfen. Wir brauchen eine – längst überfällige – philosophische Betrachtung der Nudel!

Als Ausgangspunkt für die weiteren Untersuchungen soll die Begriffsbestimmung aus einem deutschen Kochbuch dienen, das noch zu Lebzeiten der Philosophen Schopenhauer, Kierkegaard und Schelling, näm-

An der Hochschule für Gestaltung Ulm (HfG) wurde vor mehr als 50 Jahren an der ersten Designerpasta weltweit gearbeitet. Grund genug, einmal zu fragen, wie die Nudel in ihre Form kommt und was in Küche oder Designbüro mit und aus ihr gemacht wird. Von der Hand zur Maschine, aus der Keramikdose ins Weltall, vom Plakat zum Kommerz, aus dem Topf ins Museum: *Al dente*. Pasta und Design beleuchtet die vielfältigen Berührungspunkte von Teigwaren und Gestaltung zwischen Nudelholz und Industrie, Marketing und Nachhaltigkeit, Stardesign und Handwerk, Kunst und Küchenhelfern.

Mit Beiträgen von Ornella Cosenza, Anna Pearson, Peter Peter, Christof Rapp, Linus Rapp und Uwe Spiekermann

