Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Verbraucherzentrale Südtirol

Zwölfmalgreiner Straße 2
39100 Bozen
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Was ist „Pasta al bronzo“?

Mo, 11.03.2024 - 10:47

Spaghetti, Fusilli und andere Teigwaren tragen immer häufiger Bezeichnungen wie „al bronzo“ oder „trafilatura al bronzo“. „Solche Teigwaren enthalten keineswegs Bronze als Zutat, vielmehr bezieht sich der Hinweis auf die Verwendung von Locheinsätzen aus Bronze in der Produktion“, erklärt Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol.

Von allen Phasen der Nudelherstellung kommt dem so genannten Ziehen (trafilatura) bzw. Pressen eine besondere Bedeutung zu, denn an diesem Punkt wird der Teig zu Nudeln geformt. Konkret wird der Teig durch die Düsen der Lochscheibe gepresst, dabei nimmt er – abhängig von der Form und Größe der Düsen – die gewünschte Form an und wird mit rotierenden Messern auf die gewünschte Länge geschnitten.

Traditionell wurden Lochscheiben aus Bronze verwendet. Heute wird anstelle der Bronze eine Bronze-Aluminium-Legierung verwendet, welche härter ist. In die Lochscheibe werden die unterschiedlich geformten Locheinsätze eingebaut.

In der industriellen Teigwarenherstellung sind die Locheinsätze mit Teflon, einem Kunststoff, beschichtet. Teflon ist sehr glatt und erzeugt wenig Reibungswiderstand. Der Nudelteig kann schnell und mit geringerem Druck durch die Düsen gepresst werden. Dies ermöglicht eine hohe Produktionsgeschwindigkeit. Die fertigen Nudeln haben eine glatte, etwas glänzende Oberfläche und sind kostengünstiger.

Die Locheinsätze für „Pasta al bronzo“ bestehen dagegen aus Bronze. Im Unterschied zu Teflon hat Bronze eine rauere Oberfläche und erzeugt mehr Reibungswiderstand. Der Nudelteig muss mit höherem Druck durch die Düsen gepresst werden, die Produktionsgeschwindigkeit ist niedriger. Die fertigen Nudeln haben eine festere Konsistenz, eine rauere, porösere und matte Oberfläche. Sie behalten ihren Biss beim Kochen besser, und die Soße haftet besser an den Nudeln. Laut Aussage der Verbraucherzentrale Bayern kostet „Pasta al bronzo“ durchschnittlich um 20 bis 30 Prozent mehr als herkömmliche Nudeln.

Idealerweise behalten Nudeln während des Kochens ihre Form und ihren Biss, setzen keine Stärke frei und bewahren die Aromen des Hartweizens. Die Verwendung von Locheinsätzen aus Bronze ist ein Aspekt in der Nudelherstellung, aber längst nicht der einzige. Von Bedeutung sind weiters die Auswahl der Rohstoffe, der Glutengehalt des Getreides, die Korngröße beim Mahlen, das Kneten des Teigs und nicht zuletzt die Trocknung.