

DER FEINSCHMECKER

Heft 5 Mai 1998 9,80 Mark



Jetzt mit VIF

REISEN · ESSEN · TRINKEN · GENIEßEN

PASTA-SPECIAL

Pasta im Test: Penne mit Biß

DER FEINSCHMECKER probierte Nudeln aus Hartweizengrieß in Penne-Form von 36 verschiedenen Herstellern. Die Überraschung: Unter den zwölf besten sind sogar drei deutsche Produkte

1 Benedetto Cavallieri, Penne rigate.
Bezugsquellen über:
Fischer + Trezza, Mercedesstr. 55, 70372 Stuttgart, Tel. 0711-955 95 90, Fax 56 12 35

Überzeugend durch gleichmäßigen, sehr guten Biß. Feines, typisches Hartweizenaroma. Das nach Demeter-Regeln angebaute Getreide stammt aus Apulien. Die raue Oberfläche der Nudeln nimmt Saucen gut auf.
Preis: 500 g um 6,50 Mark

2 Lorenzo il Magnifico, Penne rigate.
Bezugsquellen über:
Viani Importe, Robert-Bosch-Breite 17, 37079 Göttingen, Tel. 0551-50 55 10, Fax 505 51 50

Angenehmes Kaugefühl dank konstanter Bißfestigkeit mit ausgeprägtem Hartweizengeschmack. Zum Pastateig wurden auch Hartweizenkeime gegeben.
Preis: 500 g 10 Mark

3 Byodo, Penne semola.
Bezugsquellen über:
Grüner Markt Naturkost, Weihenburger Str. 5, 81667 München, Tel. 089-48 61 93, Fax 48 63 68

Bereits das relativ klare und neutral riechende Kochwasser wies auf eine gute Qualität hin. Weitere Merkmale: im Biß etwas weicher als 1 und 2, zartes Aroma. Der Teig enthält auch Weizenkeime. Alle Zutaten aus ökologischem Anbau.
Preis: 500 g 2,50 Mark

4 Fattora, Penne.
Bezugsquellen über:
De Lucia, Raiffeisenstr. 3, 46359 Heiden, Tel. 02867-973 50, Fax 97 35 60

Rauhe, Saucen gut aufnehmende Oberfläche, großes Format. Die Nudeln zeichneten sich

durch Biß und zarten Geschmack aus. Nur geringe Neigung zum Verkleben. Das Kochwasser war hell und blieb vergleichsweise klar.
Preis: 500 g um 6 Mark

5 Riscossa, Penne zite rigate. Bezugsquellen über: De Lucia, Raiffeisenstr. 3, 46359 Heiden, Tel. 02867-973 50, Fax 97 35 60

Leicht milchige Trübung des Kochwassers, das von der Pasta viel Aroma aufgenommen hatte. Die ungekocht noch kräftig gelbe Nudel wurde im heißen Wasser deutlich heller und zeigte eine unregelmäßige Färbung. Die meisten Punkte erhielt diese Pasta für den guten Biß und das appetitliche Aroma. Preiswert.
Preis: 500 g um 1,50 Mark

6 Giovanni Perna, Penne. Bezugsquelle: Frank Kumm, Pastor-Bartels-Weg 2, 30457 Hannover, Tel. 0511-43 26 41, Fax 43 53 20
Im Geschmack etwas verhalten, aber angenehm. Gleichmäßiger Biß. Nur geringe Ver-

größerung durch Aufquellen beim Kochen, leicht klebrige Oberfläche.
Preis: 500 g 6,90 Mark

7 Biss & Schmeckt, Penne. Bezugsquellen über: Josef Bernbacher, Tassilo-Platz 5, 81541 München, Tel. 089-45 91 00, Fax 459 10 80
Bestes deutsches Produkt im Test. Der aus Bayern stammende Hartweizen ist im Geschmack ein wenig zurückhaltend und neigt zum Verkleben.
Preis: 500 g um 2,30 Mark

8 Alb-Gold, Pasta. Bezugsquellen über: Alb-Gold Teigwaren, Im Grindel 1, 72818 Trochtelfingen, Tel. 07124-92 91 11, Fax 92 91 90
Schwäbisches Nudelhandwerk: Gute Kau-eigenschaften verbunden sich mit einem ausgewogenen, milden Aroma. Die Oberfläche entwickelte eine etwas weichliche, käsige Konsistenz. Grünlich gefärbtes Kochwasser, das aber kaum Trübstoffe enthält.
Preis: 500 g um 4,30 Mark

9 Jeremias, Penne. Bezugsquellen über: Teigwarenfabrik Jeremias, Industriestr. 13-19, Tel. 07231-48 93 01, Fax 48 13 14
Angenehm duftendes und dabei fast klares Kochwasser. In Biß und Geschmack passabel. Die

Nudeln klebten allerdings an der Gabel und beim Kauen an den Zähnen.
Preis: 500 g um 2 Mark

10 De Cecco, Penne rigate. Bezugsquellen über: Fischer + Trezza, Mercedesstr. 55, 70372 Stuttgart, Tel. 0711-955 95 90, Fax 56 12 35
Guter Geschmack und Biß, eine solide Industriepasta. Beste unter den großen Italienern.
Preis: 500 g um 2,60 Mark

11 Buñoni, Penne rigate (111). Im Lebensmittelhandel erhältlich
Die Nudeln behielten beim Kochen ihre Form und verklebten kaum. Nach Meinung der Jury insgesamt eine gute Durchschnittsqualität.
Preis: 500 g um 2 Mark

12 Barilla, Penne rigate (73). Im Lebensmittelhandel erhältlich
Erreicht nicht ganz die Eigenschaften der Pasta von Platz 11, beweist aber, daß auch sehr große Hersteller mithalten können.
Preis: 500 g um 1,90 Mark

Pasta-Special: 33 Seiten rund um die Nudel