Wie sind selbst gemachte Teigwaren am besten haltbar?

RATGEBER

Heute zum Thema:

Gesundheit
Stil
Recht
Beziehungen
Geld
Daheim
Erziehung

KÜCHE Ich stelle hin und wieder Teigwaren (mit frischen Eiern!) selber her. Ich habe aber nirgends einen Hinweis zur Haltbarkeit gefunden. Kann ich die Nudeln auch als Geschenk weitergeben, ohne die Gesundheit der Geniesser zu beeinträchtigen (Schimmel- oder Salmonellengefahr)? Wie trocknet man die Pasta am besten, und wie bleibt sie am längsten frisch? I. D. in E.

Ein Kompliment Ihnen, dass Sie sich Zeit nehmen, Pasta selber zu produzieren. Heute fehlt ja vielen vor allem die Zeit, die Dinge noch selber zu machen. Dann aber auch das Wissen und (schon) wieder die Zeit, sich in der Vielfalt der Kochbücher zurechtzufinden. Mit Kreativität von Formen und Farben buhlen die Pastaproduzenten um die Gunst der Kunden. Die Schweizer essen zwar wieder etwas weniger Pasta – doch immerhin noch ca. 9,3 Kilogramm pro Kopf und Jahr.

2 bis 3 Monate haltbar

Pasta sollte immer à la minute gekocht werden. Das heisst: nie vorkochen, abspülen und wieder wärmen. Der Gast wartet auf die Pasta und nicht umgekehrt. Pasta frisch zubereitet ist eine super Sache. Zu beachten gibt es Folgendes:

Luftgetrocknete Pasta ist bei kühler, dunkler und trockener Lagerung (nicht im Kühlschrank!) sicher 2 bis 3 Monate haltbar. Sie wird allerdings durch die Lagerung nicht besser. Lufttrocknen geht so: in einem dunklen, trockenen Raum mindestens 48 Stunden trocknen lassen (Pasta muss hart sein und «glasig» klingen). Getrocknet werden z. B. Nudeln, indem man sie über einen Holz- oder Kunststoffstab hängt oder luftige Häufchen auf einem Gitter macht. Trocknen im Dörrapparat würde ich nicht empfehlen. Das ist sehr heikel, da die Pasta aussen zu schnell trocknet und im Innern noch feucht sein kann.

Kurzantwort

Selbst gemachte Pasta im Dörrapparat zu trocknen, ist nicht zu empfehlen. Besser ist Lufttrocknen (gründlich, damit sicher nichts schimmelt) – aufgehängt oder auf luftigen Häufchen. Einfrieren geht gut, aber sofern möglich mit einem Metzger-Papier dazwischen. Wegen Salmonellen brauchen Sie sich keine Sorgen zu machen, die Teigwaren werden ja gekocht.

Frisch produzierte Pasta kann man ohne einfrieren 3 bis 4 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Man kann sie aber auch sofort einfrieren – und später gefroren kochen, ohne sie vorher aufzutauen. Beim Einfrieren sollte man die Nudeln oder Ravioli möglichst nicht aufeinanderlegen (sonst kleben sie) und wenn, dann schichtweise mit einem Metzger-Papier dazwischen.

Teigwaren tauen sehr schnell auf

Betreffend Salmonellen besteht keine Gefahr, da ja die Pasta anschliessend gekocht wird. Schimmel entsteht nur dann, wenn die Teigwaren noch feucht gelagert werden. Oder halbtrockene und feuchte sich mischen. Trotzdem würde ich, auch wenn Sie noch so stolz auf Ihre hausgemachten sind, diese nicht verschenken. Denn wenn die Beschenkten diese nicht so kochen, wie Sie es tun, gibt es einen Flop. Gefrorene sollten Sie erst recht nicht weiterschenken, denn diese tauen sehr schnell wieder auf, verlieren an Qualität und kleben aneinander. Und deswegen extra eine Transporttiefkühltasche zu kaufen, lohnt sich kaum. Wenn das Pastageschenk nicht richtig verpackt ist, z. B. vakuumiert in Schalen, besteht auch die Gefahr, dass irgendwo ein «Chäferli» reinkommen könnte.

Auf Nummer sicher gehen

So rate ich Ihnen: Geniessen Sie Ihre Pasta zu Hause mit Freunden. Da gehen Sie auf Nummer sicher. Und noch ein Tipp: In Grosswangen dürfen Sie sicher mal Frau Vilma Fischer-Di Tommaso besuchen. Sie produziert Pasta professionell. Vielleicht plaudert Vilma für Sie aus dem Nähreспektive Pastakästchen? salute@vilmas-pasta.ch.

HERBERT HUBER, STANSSTAD
Gelernter Koch, Gastronom, Hotelier, Buchautor und Kolumnist
ratgeber@luzernerzeitung.ch

ANZEIGE