



Sonderausstellung „Pasta & Design“ im HfG Archiv Eine informative Führung mit Dr. Nicole Rettig

Das ist gar kein Thema zum Lachen, das ist immer derselbe Teig.

Ob Spaghetti, ob Spätzle und trotzdem schmeckt's ganz anders.

Otl Aicher

Die wirkliche Urform der Teigwaren sind die Spätzle.

Otl Aicher

Die Nudel ein undefiniertes Teigstück? Weit gefehlt! Wie kommt die Nudel in die Form?

Was wird mit ihr in der Küche und im Designbüro gemacht? Dieses beliebte Lebensmittel kommt inzwischen weltweit in serieller Massenfertigung auf die Teller. Nudel und Pasta – worin liegt eigentlich der Unterschied?

1962 ist der mutmaßlich erste Vertrag zur Entwicklung neuer Nudelformen zwischen einem Industrieunternehmen und einem Designer geschlossen worden. Walter Zeischegg, Dozent an der HfG Ulm, hatte mit der Fa. Birkel in Mannheim vereinbart, ein neues Sortiment zu entwickeln. Über 2000 Blatt Notizen und Zeichnungen sollen entstanden sein. Doch ohne umfassende Kenntnisse der Produktionsvorgänge in einer Nudelfabrik gab Walter Zeischegg schließlich enttäuscht auf und vernichtete seine Ergebnisse.

Oft ist zu lesen, der Seefahrer Marco Polo habe die Nudel aus China nach Europa gebracht, das stimmt so nicht! Die Vorläufer unserer heutigen Nudeln entstanden dort, wo sich Jäger und Sammler niederließen und Ackerbau betrieben: im fruchtbaren Halbmond, im Nahen und Mittleren Osten. Von dort aus entwickelten sich in Ost und West unterschiedliche Nudelkulturen. Die Marco Polo-Legende ist daher nicht mehr als ein Mythos. Denn nach seiner Rückkehr nach Venedig war Pasta dort bereits wohl bekannt. Im Mittelalter entstanden in Italien die ersten Pasta Manufakturen.

Im Gebäude der ehemaligen Hochschule für Gestaltung auf dem Oberen Kuhberg bietet das Aicher-Scholl-Kolleg ein besonderes Lernumfeld. Erfahrene Praktiker und Pädagogen, Hochschuldozenten, anerkannte Wissenschaftler und freischaffende Künstler geben interessierten Schulabsolventen die Möglichkeiten sich zu entdecken und weiterzuentwickeln.

Die HfG, einst von Otl Aicher und Inge Aicher-Scholl aus der Ulmer vh heraus entwickelt, hat im Jahr 1953 ihre Arbeit in den damaligen Räumen der vh begonnen.

Mit dem Wissenschaftlichen Leiter Dr. Andreas Lörcher durften wir in die Räume kennenlernen.



Nudeln und Pasta – worin liegt eigentlich der Unterschied?

Im Deutschen sprechen wir oft von Nudeln, wenn wir eigentlich Pasta meinen. Nudeln und Pasta sind keinesfalls dasselbe: Pasta wird aus Hartweizengrieß und Wasser hergestellt. Sie steht für die italienische Teigwarentradition, mit Sorten wie Spaghetti, Penne oder Fusilli. Nudeln bestehen aus Weichweizenmehl und Ei. Im deutschsprachigen Raum kommen sie als Band- oder Walznudeln seit vielen Generationen auf den Teller. Nudeln können auch asiatischer Herkunft sein. Dann bestehen sie oft aus Weichweizen oder aus dem Stärkemehl von Reis und Mungobohnen.



Barilla schickt 3 kg Fusilli ins Weltall. Das Forschungsziel war: Ernährungs-Bedürfnisse von Astronautinnen und Astronauten in der Schwerelosigkeit zu verstehen. Das Projekt „**Pasta in Space**“ ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit zwischen dem Forschungs- und Entwicklungsteam von Barilla, dem italienischen Ministerium für Militäre und Axiom Space, einem US-amerikanischen Raumfahrtunternehmen.



Veramente al Dente

Porzellan, Metall, Kunststoff und Leuchtmittel



Der Marco Polo-Mythos

Oft ist zu lesen, der Seefahrer Marco Polo habe die Nudel aus China nach Europa gebracht, doch das stimmt so nicht. Die Vorläufer unserer heutigen Nudeln entstanden dort, wo sich Jäger und Sammler niederließen und Ackerbau betrieben: im fruchtbaren Halbmond, im Nahen und Mittleren Osten. Von dort aus entwickelten sich in Ost und West unterschiedliche Nudelkulturen. Die Marco Polo-Legende ist daher nicht mehr als ein Mythos: Denn bei seiner Rückkehr nach Venedig war Pasta dort bereits wohl bekannt. In Sizilien produzierte man seit dem 12. Jahrhundert Pasta aus Hartweizengrieß (Durum) in industriellen Dimensionen, trocknete und exportierte sie.



Beschreibung entnommen aus dem Flyer HfG-Archiv Ulm „Pasta & Design“
Fotos Angelika Eckert und Uschi Mayr-Wohlfarth