

Advertorial

# „Pasta perfetta“ – Perfektion in Pasta

Die Vielfalt der Biog-Teigwaren aus italienischer und heimischer Herstellung

**Neben Pizza gehört Pasta zu den wohl berühmtesten Exportschlagnern der italienischen Küche. Mit über 60 bekannten Sorten bietet die Spezialität aus Teig, der aus Grieß, Mehl, Öl, mit oder ohne Ei, hergestellt wird, eine kulinarische Vielfalt sondergleichen und nimmt von lang bis kurz, dünn bis dick, gefüllt und ungefüllt, die unterschiedlichsten Formen an.**

Jede Region hat dabei, wenn nicht ihre „eigene“ Pasta, zumindest ein besonderes Rezept, für das sie bekannt ist. Nudel-Liebhaber hierzulande, die auf Bio-Qualität und faire Landwirtschaft Wert legen, finden bei Biog eine große Auswahl. Insgesamt 23 Pasta-Sorten werden für die gleichnamige Marke der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (Biog) teils noch in echter Handarbeit hergestellt. Frische Teigwaren wie Ravioli und Tortellini sowie Pasta aus Hartweizengrieß kommen aus Norditalien, Dinkel- und Vollkornmehl-Varianten aus luxemburgischer bzw. deutscher Produktion.

## Frisch aus Italien

Für einen authentischen Genussmoment wie in der Trattoria lässt Biog in einer Nudelmanufaktur in Norditalien – in enger Zusammenarbeit mit dem deutschen Partner „Isana Naturfeinkost“ – für die Marke Biog frische Pasta-Varianten herstellen. Dies sind Ravioli, Tortelli und Tortellini mit sechs Gourmetfüllungen: von Steinpilzen und schwarzem Trüffel über Ricotta, Rucola und Spinat hin zu den klassischen Sorten Basilikum-Pesto und Tomate-Käse. Für den Teig werden Hartweizengrieß und Ei verwendet, auf Vorkochen oder das Hinzufügen von Wasser im

Teig zur Gewichtssteigerung wird bewusst verzichtet. Das Ergebnis sind eine goldgelbe Farbe und erstklassiger Geschmack. Die frische Pasta ist bereits nach wenigen Minuten Kochzeit verzehrfertig und wird in Kombination mit den Biog-Pastasößen und dem geriebenen Käse aus der Biog-Käserei vom Schanck-Haff zum perfekten „Primo“, wie die Italiener den Pasta-Gang nennen. Ideal für die ganze Familie ist die extra große 400 g Packung der Tortellini mit Tomaten-Käse-Füllung. Für Veganer gibt es eine Variante ohne Ei.

## Sinnvoller Genuss

Die Manufaktur Dudel-Magie vom Bio-Haff „An Dudel“ in Sprinkange hat vor einigen Jahren aus Ei und Dinkelgrieß eine eigene Pasta-Linie entwickelt – zu erkennen am roten Biog-Etikett. Familie Emering, deren Hauptbetriebszweig auf der Bio-Hähnchenmast beruht, wurde einst erfinderisch, um diejenigen Bio-Eier aus Luxemburg und der Großregion sinn-

voll zu verwerten, die wegen kleiner optischer Mängel nicht verkauft werden konnten. Aus einer sinnvollen Idee wurde ein genussvolles Produkt, das in Form von Spirelli, dem eingedeutschten Wort für Fussili, und Tagliatelle als typisch italienische und Bio-Dinkel-Rüschi, -Hütchen und „Hunnekroun“ als Luxemburger Versionen auf den Tisch kommen. Pastafans können sich zudem über Saffran-Tagliatelle freuen, eine Geschmacksrichtung, die in Italien vor allem in der Lombardei als Risotto-Variante bekannt und beliebt ist. Für die gesamte Produktion wird ausschließlich Bio-Dinkelgrieß verwendet. Dieser wird von der Dörrwies-Mühle in St. Wendel-Urweiler aus dem Saarland angeliefert. Sie ist ein wichtiger Abnehmer für die Luxemburger Bio-Dinkel-Anbauer und eine der wenigen Getreidemöhlen aus der Region, die über die notwendige Technik verfügen, um die Dinkelkörner vor dem Mahlen von ihrem Spelz zu trennen. Im Jahr 2014 wurde „Dudel-Magie“ mit dem Bio-Agrarpreis ausgezeichnet.

Wer es lieber ohne Ei mag, greift am besten zur Biog-Hartweizenpasta „al bronzo“. Sie wird unter anderem als Spaghetti, Lumache oder Rigati in Zusammenarbeit mit dem luxemburgischen Teigwarenersteller Maxim Pasta in Italien produziert. An ihrer leicht angerauten Oberfläche haften Nudelsoßen besonders gut. Neben den klassisch goldenen Nudeln gibt es auch zwei Vollkornvarianten. Dinkelpasta oh-

ne Ei – sowohl in hell als auch Vollkorn – kommt vom „Spaichinger Nudelmacher“ in Baden-Württemberg, der bereits seit 1853 Teigwaren produziert.

## Erntefrisch ins Glas

Was darf zu einem feinen Pastagericht nicht fehlen? Die kochfertigen Biog-Pastasößen sind die passende Ergänzung

für jeden Pasta-Liebhaber. Die Basis der „Zoossen“ bilden sonnengereifte Tomaten aus biodynamischer Landwirtschaft des Biog-Partners Cal Valls aus Spanien. Bereits seit 1978 baut die Familie Valls in Katalonien ganzjährig Bio-Gemüse an und vertreibt ihre Produkte in Spanien und anderen europäischen Ländern. Die Roma-Tomaten, die zur Herstellung der Soßen verwendet werden, ernten die Mitarbeiter von Cal Valls zum optimalen Zeitpunkt und verarbeiten sie erntefrisch. Für einige Produkte werden die Tomaten dafür sogar von Hand geschält. Je nach Geschmacksvariante von naturbelassen, wie z. B. „Bio-Tomatenpüree“, bis klassisch, in Form der „Bio Tomatenzooss Classico“, kommen Meersalz, Zwiebeln und Olivenöl, Kräuter wie Basilikum, Petersilie, Oregano und Thymian dazu. Ausgefalleneren Sorten enthalten Pilze, so die „Bio Tomatenzooss Funghi“, bzw. Paprika und Cayennepeffer wie die „Bio Tomatenzooss Arrabiata“.

Biog-Pasta und -Soßen werden in den Naturata Bio Marchés und Bio Haff Butteker angeboten, sie sind aber auch in den Regalen vieler Supermärkte zu finden.



**Holen Sie sich Italien auf den Tisch!**  
**Genießen Sie die leckeren Nudelsorten und die dazugehörigen Soßen von Biog.**



**Biog** – Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg  
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach  
[www.biog.lu](http://www.biog.lu)