



Die Erfolgsgeschichte der Entlebucher Teigwaren «Fidirulla» von Bruno und Manuela Hafner in Schüpfheim.

«Gute Pasta ist die Perfektion der Einfachheit. Das beginnt mit dem Rohprodukt. Der Teig muss langsam geknetet, dann langsam durch die Messingdüsen gepresst werden und nicht eilig durch teflonbeschichtete Düsen, wie heute in den grossen Fabriken üblich. Nur so erhalten die Kräuter-Spaghetti die leicht aufgeraute Oberfläche, an der die Sauce haften bleibt. Anschliessend müssen die Spaghetti tagelang bei geringer Hitze getrocknet werden. So behalten sie mehr Aroma und mehr Quellfähigkeit. Diese Herstellung ist zeitaufwändig und wird nur noch in kleinen Handwerksbetrieben angewendet.»

Das könnte Bruno Hafner gesagt haben, der in seinem Haus in Schüpfheim genau so Teigwaren produziert. Doch Spaghettiqualität solcherart beschrieben hat der Wirt und Koch Peter Brunner, der in Zürich das Restaurant «Kaiser's Reblaube & Goethe-Stübli» führt, Kochbücher verfasst hat und regelmässig im Ausgemagazin des «Tages-Anzeigers» auf hohem Niveau Gastrotipps vermittelt. Der Spitzenkoch beschreibt Bruno Hafners Pastaphilosophie trefflich.

Angefangen hat die Geschichte der Entlebucher Teigwaren «Fidirulla» 2007 an einem Stammtisch. Bruno Hafner, der gerne kocht – und ebenso gerne gut isst, wie seine Frau Manuela lachend ergänzt – spricht mit Kollegen über Käse, Fleisch und Würste aus der Biosphäre Entlebuch. Und denkt: Warum nicht auch Teigwaren? Klar ist in der Runde: Hartweizen, Voraussetzung für erstklassige Pasta, gibts nicht im Entlebuch. Aber die meisten Zutaten: Eier, Käse (Büffelmozzarella inklusive), Schinken, Spinat, Tomaten, Steinpilze, Basilikum, Liebstöckel und Brennnesseln.

Pasta Fidirulla – beste Teigwaren-Italienità

mit Biosphären-Zutaten aus dem Entlebuch *Text: Walter Schnieper*

Pouletbrust mit getrockneten Tomaten im Rohschinkenmantel auf Fidirulla-Bärlauchspaghetti

Alle Zutaten aus dem Entlebuch:

- 4 Schweizer Pouletbrüste à 120 g
- 1 Eigelb
- 75 g getrocknete Tomaten
- 50 g Kräuterfrischkäse
- 8 Tranchen Rohschinken
- 2 dl Bratensauce
- Salz und Pfeffer
- 300 g Fidirulla-Bärlauchspaghetti
- Wenig Butter



Zubereitung: Die Pouletbrüste längs einschneiden, so dass Taschen entstehen. Die getrockneten Tomaten, Eigelb und Kräuterfrischkäse mit dem Mixer zu einer feinen Masse verarbeiten und abschmecken. Die Füllung in den Taschen verteilen, das Fleisch würzen und dann im Rohschinken einwickeln. Die Pouletbrüste in der Pfanne anbraten, rundum braten, bis das Pouletfleisch durchgegart ist, anschliessend im vorgeheizten Ofen bei ca. 75 °C warmstellen. Die Fidirulla-Bärlauchspaghetti im Salzwasser al dente kochen, abschütten und wenig Butter dazugeben. Die Spaghetti auf einen Pasta-Teller geben, die Pouletbrust aufschneiden und darauf anrichten, nach Belieben ausgarnieren und mit der Bratensauce separat servieren.

Hafners produzieren zweimal wöchentlich – die übrige Zeit darf die Pasta bei hoher Luftfeuchtigkeit (90%) langsam trocknen, und dies bei niedrigeren Temperaturen (20 – 33 °C) als in Grossbetrieben (wo 60 °C üblich sind).

Nebenbei: Auch Bruno Hafner verwendet ausschliesslich Schablonen aus Messing, die im Gegensatz zu Teflundüsen aufgeraut sind und so den Teigwaren die saucenfreundliche Oberfläche verpassen.

Entlebucher Innovationen

Fidirulla-Teigwaren zeichnen sich durch ihre Vielseitigkeit aus. Da gibt es saisonale Bezüge. Stichworte: Bärlauch, Steinpilze, Sommerkräuter, Tomaten oder Wildfleisch (in Raviolifüllungen). Und Bruno Hafner ist ein kreativer Tüftler: Seine «Lauch-Chruseli» sind ein Beispiel für seine Ideenvielfalt.

Typisch für Hafner, der hauptberuflich Leiter Bauleistik bei der SBB-Infrastruktur ist, sind die vielfältigen Teigwaren-Formen sowie die natürlichen Aromen: Neben Spaghetti, Nudeln und Magronen in Variationen und mehrfarbig gibt es Herzli (sehr gefragt anstelle von Blumensträssen für die Gattin, Schwiegermutter usw.), Edelweiss, Biker-Velos usw. Für

solche Spezialformen schickt Hafner Zeichnungen zum italienischen Hersteller der Metalldüsen – aber Hafners knifflige Aufgabe bleibt es dann, die richtige Teigkonsistenz hinzukriegen, so dass die Herzli oder Teigwaren-Edelweiss auch auf dem Teller und in der Sauce noch in Form sind – und den richtigen Biss (al dente!) haben.

Entlebucher Dinkel

Dinkel wuchs früher im Entlebuch. Und wächst dank Hafner auch heute. Mehrere Bauern pflanzen in an für Entlebucher Dinkel-Fidirulla-Teigwaren. Insgesamt produzieren Hafners heute über zehn Tonnen Teigwaren pro Jahr (Hartweizen und Dinkel). Sie werden in vielen Haushalten und in den Biosphären-Restaurants des Entlebuchs zubereitet und sind heute auch ausserhalb des Entlebuchs gefragt und begehrt. Was auch eine Geschichte typisch «Echt Entlebuch» ist.



Entlebucher Teigwaren GmbH
 Familie Bruno Hafner
 6170 Schüpfheim
 041 484 11 10
 079 439 77 11