

## NUDLDRUCK VON 1824

Bergbauernmuseum Ropferstüb'm, Telfs

von Andreas Rauchegger

*Der ziemlich dick – nur mit Wasser – angemachte Teig besteht aus Türkenmehl (nicht Maisgrieß), etwas Weizen- und Roggenmehl und ein wenig Zucker. Unter der Presse wird ein Nudelbrett oder eine Schüssel hingestellt, die die durch das Blechsieb fallenden Nudel auffängt, die man ein wenig eintrocknen ließ. Die Zubereitung war recht verschieden. Entweder wurden die Nudel in der Schmalzpfanne geröstet oder man gab erst Wasser in die Pfanne, löste darin die stets reichliche Buttermenge auf, legte dann die Nudel hinein und ließ sie unter Deckelverschuß dämpfen.*



Wer erinnert sich noch an die „Oberinntaler Türkennudl“? Diese Frage stellte der Südtiroler Künstler Josef Tscholl schon am 29. November 1941 den Lesern der ‚Innsbrucker Nachrichten‘ – um postwendend selber die Antwort zu liefern: Nur noch wenige ältere Leute konnten dazu Auskunft geben. Aus diesem Grund hinterließ Tscholl der Nachwelt das oben genannte Rezept. Tiroler Nudelgerichte haben selbstverständlich eine längere Tradition, die sich vor allem durch historische Gerätschaft einigermmaßen rekonstruieren lässt. Rüdiger Pischl, Wirt vom *Landgasthof Ropferstüb'm* in der Telfser Fraktion Buchen, verweist dazu auf eine „Nudelpresse“, die im hauseigenen Bergbauernmuseum ausgestellt ist. Auch er weiß aus mündlicher Überlieferung, dass

*aus drei Sorten Mehl und Wasser ein verhältnismäßig handfester Teig hergestellt wurde, welcher durch das Nudelsieb der hölzernen, handbetriebenen Presse direkt in ein Gefäß mit heißem Fett (Schweifefett) gedrückt wurde. Dort wurde die Masse knusprig gebraten und durch Zugabe von Rahm entstand ein sehr nahrhaftes aber wohlschmeckendes Gericht, vielleicht für schwerarbeitende Holzfäller.*



Schon der Report von Josef Tscholl verweist darauf, dass es sich bei dem Begriff „Nud(e)ldruck“ um eine alte Dialektbezeichnung für solche Gerätschaften handelt, die im Oberinntal und darüber hinaus üblich war. Der Fotoabzug eines solchen Unikates aus dem Zammer Zollhaus veranschaulichte seinen Text von 1941 (siehe Abb. links). Mit Ausnahme „des durchlochten Eisenblechs am Boden des Mörsers“ ist es aus Holz gefertigt, und gut sichtbar ist der Hebel, „der an der stehenden Leiter verschieden hoch eingestellt werden kann“, um damit die Druckausübung zu regulieren.



Der Pressmechanismus des erhaltenen Exemplars im *Bergbauernmuseum Ropferstüb'm* weicht, unabhängig von der Sitzbank-Bauweise, davon ab. Deutlich erkennbar ist außerdem die eingekerbte Jahreszahl 1824 auf dem Mörser, der ähnlich einem Fässchen mit drei Schmiedeeisenbändern geschnürt und verstärkt worden ist. Gleich geblieben ist das Eisenblech mit Bohrungen am Boden der Öffnung, doch wird der Druckkolben – hier ein bewegliches Eisenblättchen als Abschluss einer langen, massiven Holzspindel mit Griff – durch eine Drehbewegung nach unten getrieben. Diese Funktionsweise erfordert ein aufgesetztes Holzgerüst mit Führungsbalken, wobei die zwei Sperrhölzer zu dessen Fixierung fehlen. Länge und Dicke der Nudeln korrelieren natürlich nicht nur mit dem Durchmesser der Löcher, sondern auch mit der Teigkonsistenz.

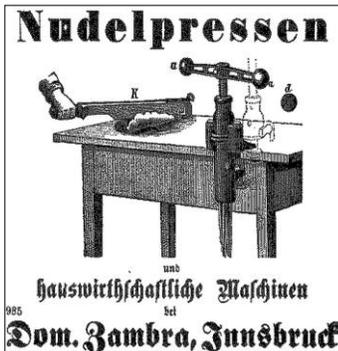
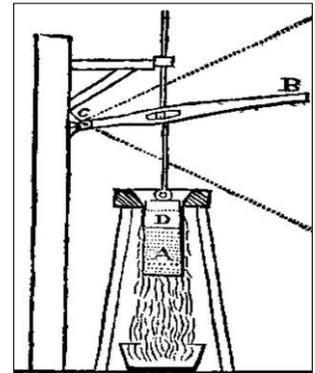


Im Entstehungszeitraum dieser Nudel-  
presse gab es bereits „Nudelbäckereien  
und Nudelfabriken“, auf welche Johann  
Heinrich Moritz von Poppe 1837 im  
,*Technologischen Universal-Handbuch für  
das gewerbetreibende Deutschland*  
eingeht. Die Palette an Produkten war  
schon erstaunlich vielfältig – Poppe zählt  
„*dickere oder dünnere Fäden, Stangen,  
Bänder, wurm-, schnecken-, röhren-,*

*linsen- und thierförmige, auch noch andere Figuren*“ auf, „*welche so häufig zu Suppe und zu anderer  
Speise gebraucht werden.*“ Dem Bericht zufolge waren die Produktionsstätten überwiegend in Italien,  
aber auch in Deutschland oder Frankreich verortet, und überall war

*die Nudelform oder Nudelpresse eine Art Spritze mit Stiefel oder  
Kolbenröhre, Kolben oder Stempel und Kolbenstange. [...] Man füllt die  
Röhre mit Teig, setzt den Kolben hinein und drückt diesen an dem Griffe  
seiner Stange mit Gewalt hinunter gegen den Teig.*

Es ist also derselbe Ablauf, der in kleinerem Rahmen und weniger variabel  
mit den Oberinntaler Geräten durchgeführt wurde, die fallweise sogar als  
Kartoffelpressen dienten. Der Technik-Schriftsteller Johann Carl Leuchs hat  
in seiner Publikation ‚*Der Stärkemehl- und Gummi-Fabrikant*‘ 1843 eine  
solche Apparatur für die Produktion größerer Nudelmengen skizziert (vgl.  
Abb. rechts). Im Rahmen einer gezielten Recherche im Archiv antiker  
Journale, die allerdings nur eine kleinere Menge an Funden ans Tageslicht  
gefördert hat, fällt besonders eine ‚*Privat-Anzeige*‘ im ‚*Südtiroler Volksblatt*‘ vom 19. April 1862 auf:  
Franz Schgagknitz informiert über sein „*gut assortirtes Lager von Nudelpressen für Familien,  
Gastwirthe u. jede Haushaltung*“ in der Bozner Laubengasse Nr. 208. Er bietet fünf Größen der  
eleganten Geräte aus Schmiedeeisen und Messing an und betont: „*Mit jeder Presse können 7  
Gattungen Nudeln erzeugt werden, nämlich: feinste und mittelfeine Suppennudeln, Bigoli, feine  
Tagliadelle, Lasagne u. Maccaroni zweierlei Sorten. [...] Eine solche Presse kann in jeder Küche  
zierlich angebracht werden, und was deren Solidität anbelangt, so  
übernehme ich die Garantie durch ein ganzes Jahr.*“



Solcher Art „*Maschin-Nudelpressen*“ dürften damals Eingang in einige  
Bürgerküchen im historischen Tirol gefunden haben. Für die  
überregionale Verbreitung spricht zum Beispiel eine Anzeige im  
,*Feldkircher Anzeiger*‘ nur ein Jahr später, am 7. April 1863, mit  
übereinstimmendem Wortlaut. Bis Nudelgerichte jedoch auch in Tirol als  
Grundnahrungsmittel gelten, verstreichen noch viele Jahre. Jedenfalls  
sind eine immer weiter optimierte Gerätschaft sowie eine  
unüberschaubare Fülle an Nudelgerichten und Herstellern wichtige  
Wegbereiter auf dem pastösen Siegeszug.

**Öffnungszeiten:** auf Anfrage

**Kontakt:**

BERGBAUERNMUSEUM ROPFERSTUB'M  
(im Landgasthof Ropferstub'm)  
A-6410 Telfs, Buchen 6  
Tel.: +43 (0) 664 9646334  
Mail: [office@ropferstubm.com](mailto:office@ropferstubm.com)  
[www.ropferstubm.com](http://www.ropferstubm.com)

© Land Tirol; Dr. Andreas Rauchegger, Text und Abbildungen 1, 3-5

Abbildungen:

- 1 Nudelpresse im Bergbauernmuseum Ropferstüb'm
- 2 Oberinntaler Nudeldruck aus Zams, Aufnahme von Josef Tscholl, in: Innsbrucker Nachrichten, Nr. 282, 29. November 1941, S. 6.
- 3 - 5 Detailbilder der Nudelpresse im Bergbauernmuseum Ropferstüb'm
- 6 Nudelpresse, in: Johann Carl Leuchs, Der Stärkemehl- und Gummi-Fabrikant, Stuttgart 1843, S. 120.
- 7 Nudelpressen, in: Tiroler Tagblatt, Nr. 214, 19. September 1890, S. 5.

Empfohlene Zitierweise:

Rauchegger, Andreas: *Nudldruck* von 1824. Bergbauernmuseum Ropferstüb'm, Telfs. 2022. Online unter: <https://www.tirol.gv.at/kunst-kultur/kulturportal/museumportal/> (Zugriff am: .....