

PRESSEMITTEILUNG

Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin

www.vgms.de | info@vgms.de
T 030 212 33 69-0 | F 030 212 33 69-99

Präsidium:
Jochen Brüggem, Gustav Deiters,
Michael Gutting, Ralph Seibold

Geschäftsführung:
Dr. Peter Haarbeck

AG Charlottenburg VR 35572 B
Lobbyregister R003156

Berlin, 19. Oktober 2026

Weltnudeltag: Fünf Mythen über deutsche Nudeln – und was wirklich stimmt

Deutsche Nudeln sind Eiernudeln, Hartweizen kommt aus dem Süden und wirklich gute Pasta aus Italien? Zum Weltnudeltag am 25. Oktober räumt der Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS mit fünf hartnäckigen Nudelmythen auf. Denn während die Deutschen Pasta lieben wie nie, wird die heimische Teigwarenvelfalt offenbar noch immer unterschätzt.

Spaghetti? Italienisch. Spätzle? Deutsch. Und in allen deutschen Nudeln steckt Ei – oder etwa nicht? Wer sich in Internetforen und Kommentarspalten umsieht, stößt schnell auf erstaunlich feste Vorstellungen darüber, was eine deutsche und was eine italienische Nudel ausmacht.

Dabei lohnt zum Weltnudeltag ein genauerer Blick. Denn die Wirklichkeit im Nudelregal ist vielfältiger. Deutsche Hersteller produzieren alles, was der Markt verlangt: klassische Hartweizenpasta ebenso wie Eiernudeln, Dinkelteigwaren oder regionale Spezialitäten – und auch Pasta, die durch Bronzematrizen geformt wird und dadurch eine besonders raue Oberfläche erhält. Und selbst der dafür benötigte Hartweizen wächst längst auch in Deutschland.

„Italien hat völlig zu Recht eine großartige Pasta-Tradition. Aber daraus ist bei uns offenbar das Bild entstanden, gute Pasta müsse zwangsläufig aus Italien kommen, während aus Deutschland vor allem Eiernudeln und Spätzle stammen. Das wird dem Angebot unserer Hersteller längst nicht mehr gerecht“, sagt Peter Haarbeck, Geschäftsführer des VGMS. „Wir möchten Lust darauf machen, beim nächsten Einkauf einmal genauer hinzusehen und die Nudelvielfalt aus deutscher Produktion zu entdecken.“

Mythos 1: Sind deutsche Nudeln immer Eiernudeln?

Der Mythos hat einen wahren Kern. Eiernudeln gehören zur deutschen Teigwarenvelfalt als hochwertige Alternative zur klassischen Pasta. Sie sind eine eigenständige Spezialität mit langer Tradition.

Von den rund 296.800 Tonnen Trockenteigwaren, die 2025/26 in Deutschland hergestellt wurden, entfielen rund 175.600 Tonnen auf Teigwaren ohne Ei und 121.200 Tonnen auf Eierteigwaren. Damit enthalten knapp 40 Prozent der heimischen Trockenteigwaren Eier.

Ei verändert die Eigenschaften der Teigware positiv. Es erhöht unter anderem den Proteinanteil und beeinflusst Farbe, Geschmack, Biss sowie Koch- und Warmhaltestabilität. Eiernudeln können deshalb für bestimmte Gerichte eigene Vorteile haben. Zudem bieten sie mit über 13 bis 16 Gramm Protein pro 100 Gramm einen ernährungsphysiologischen Zusatznutzen, gerade auch für die proteinreiche und vegetarische Ernährung. Im Vergleich zur eifreien Pasta sind das bis zu 33 Prozent mehr Protein.

Mythos 2: Sind deutsche Nudeln aus Mehl und italienische aus Hartweizen?

Auch dieses Bild hält sich hartnäckig. Tatsächlich ist Hartweizengrieß ebenso der zentrale Rohstoff für Nudeln aus deutscher Produktion, unabhängig davon, ob zusätzlich Ei verwendet wird oder nicht.

Und der Hartweizen dafür muss keineswegs ausschließlich aus südlichen Ländern kommen. Der Anbau des wärmeliebenden Hartweizens hat sich auch in Deutschland in den vergangenen Jahren deutlich entwickelt.

2026 wurde Hartweizen hierzulande auf rund 60.400 Hektar angebaut. Die Ernte erreichte rund 361.400 Tonnen. Damit steht der deutschen Teigwarenwirtschaft inzwischen eine bedeutende Rohstoffbasis aus heimischem Anbau zur Verfügung. Vom Acker über die Hartweizenmühle bis zum Teigwarenhersteller gibt es eine vollständige regionale Wertschöpfungskette.

Der Vorbehalt, dass deutsche Nudeln aus Weichweizenmehl bestehen, liegt in der Geschichte begründet. Bevor sich ab den 1970er-Jahren der Hartweizenanbau in Deutschland entwickelte, war regional verfügbarer Weichweizen ein wichtiger Rohstoff.

Und apropos Weichweizen: Auch die Gleichung „Italien = ausschließlich Hartweizen“ greift zu kurz. 2025 wurden nach Deutschland rund 39.800 Tonnen Trockenteigwaren der Außenhandelskategorie „mit Weichweizen“ eingeführt. Knapp 15.000 Tonnen davon kamen aus Italien, gefolgt von Österreich mit 7.700 Tonnen und Griechenland mit 3.700 Tonnen.

Mythos 3: In „echte“ Pasta gehört kein Ei?

Hartweizengrieß und Wasser – für viele ist das die einzig wahre Pasta. Ganz so einfach ist es aber selbst in Italien nicht. Eierpasta hat dort eine lange Tradition, etwa bei Tagliatelle, Lasagneplatten oder gefüllten Teigwaren. Italien kennt sogar eine eigene gesetzliche Kategorie für „pasta all'uovo“. Ei oder kein Ei ist deshalb keine Frage von „echter“ oder „unechter“ Pasta, sondern von Rezeptur, Tradition und Geschmack.

Das zeigt sich auch im Handel: 2025 importierte Deutschland gut 36.000 Tonnen Eierteigwaren. Rund 24.000 Tonnen davon kamen aus Italien. Wer italienische Eierpasta kauft, würde schließlich kaum auf die Idee kommen, sie allein wegen des Eis für „unechte Pasta“ zu halten.

Mythos 4: Italienische Pasta ist aus italienischem Hartweizen?

„Made in Italy“ heißt nicht automatisch, dass auch der Hartweizen aus Italien stammt. Italien benötigt jährlich rund 6 Millionen Tonnen Hartweizen, produziert davon aber nur etwa 3,5 bis 4 Millionen Tonnen selbst. Rund 2 bis 2,5 Millionen Tonnen müssen daher importiert werden – aus der EU und wichtigen Anbauländern wie Kanada, Kasachstan, den USA, der Türkei oder

Argentinien. Allein aus diesen fünf Ländern kamen 2025 knapp 1,7 Millionen Tonnen.

Das ist weder ungewöhnlich noch ein Qualitätsproblem. Hartweizen wird international gehandelt und dort eingekauft, wo geeignete Qualitäten verfügbar sind. Auch deutsche Hartweizenmühlen verarbeiten Rohstoffe unterschiedlicher Herkunft.

Für die Qualität einer Pasta ist deshalb nicht allein entscheidend, auf welcher Seite der Alpen oder des Atlantiks das Getreide gewachsen ist. Entscheidend ist, welche Eigenschaften der Hartweizen besitzt und wie er anschließend vermahlen und verarbeitet wird.

Mythos 5: Ist italienische Pasta grundsätzlich besser als deutsche?

Italienische Pasta besitzt einen hervorragenden Ruf – und das nicht ohne Grund. Italien hat eine jahrhundertlange Pastakultur, eine enorme Produktvielfalt und international starke Marken aufgebaut. Daraus folgt aber nicht, dass das Herkunftsland allein über die Qualität entscheidet.

Für gute Pasta zählen vor allem die Qualität des Hartweizens, Rezeptur, Teigbereitung und Verarbeitung. Auch Formgebung, Matrize und Trocknung beeinflussen Biss, Kochstabilität und Oberfläche. Deutsche Teigwarenhersteller verfügen hier über langjährige Erfahrung und wählen Rohstoffe und Verfahren gezielt nach den gewünschten Produkteigenschaften aus. So werden auch hierzulande Teigwaren durch Bronzematrizen – „al bronzo“ – gepresst, die für eine besonders raue Oberfläche und gute Saucehaftung sorgen.

„Der Pass der Nudel ist kein Qualitätsparameter“, sagt Peter Haarbeck. „Qualität ist vielmehr eine Frage des Rohstoffs, des handwerklichen und technologischen Know-hows und der sorgfältigen Verarbeitung. Das alles ist nicht an Landesgrenzen gebunden.“

Deutsche Teigwarenvelfalt mehr als ein Mythos!

Warum sind solche Mythen überhaupt von Bedeutung? Weil das Bild, das Verbraucherinnen und Verbraucher von deutschen Teigwaren haben, auch wirtschaftliche Folgen haben kann.

Die Menschen in Deutschland essen weiterhin rund zehn Kilogramm Teigwaren pro Kopf und Jahr. Gleichzeitig stammen mittlerweile rund drei Viertel der hier verzehrten Nudeln aus dem Ausland.

„Natürlich gehören Importe zu einem offenen europäischen Markt“, sagt Haarbeck. „Für eine resiliente Lebensmittelversorgung ist es aber ebenso wichtig, wettbewerbsfähige heimische Strukturen zu erhalten. Deutschland hat Landwirte, die hochwertigen Hartweizen, sogenannten Durum anbauen, leistungsfähige Hartweizenmühlen und innovative Teigwarenhersteller. Es wäre schade, wenn wir diese Vielfalt ausgerechnet deshalb verlieren, weil viele Verbraucher gar nicht wissen, was deutsche Nudelhersteller heute alles können.“

Sein Tipp zum Weltnudeltag: „Einfach mal die Packung umdrehen und schauen, wo die Lieblingsnudel hergestellt wird. Vielleicht gibt es beim nächsten Nudelgericht eine Überraschung aus Deutschland.“

Das sind die beliebtesten Nudeln der Deutschen

Mehr als 100 verschiedene Nudelsorten werden heute von einheimischen Teigwarenherstellern angeboten. Neben Hartweizen-, Eier-, Dinkel- oder Vollkornteigwaren gibt es Produkte mit Gemüse, frische und getrocknete Nudeln sowie eine große Vielfalt an Formen.

Die Top Ten der meistgekauften Nudeln in Deutschland:

1. Spaghetti
2. Spiralen/Fusilli
3. Penne
4. Farfalle
5. Makkaroni/Röhrchen
6. Bandnudeln
7. Lasagne
8. Spätzle
9. Hörnchen
10. Korkenzieher

(Quelle: Nielsen Markenabsätze)

Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS

Im VGMS sind rund 500 Unternehmen organisiert, kleine und mittelständische, zumeist familiengeführte Unternehmen sowie große internationale Konzerne. In den Betrieben werden rund 15 Millionen Tonnen landwirtschaftlicher Rohstoffe verarbeitet, unter anderem Weizen, Roggen, Hafer, Hartweizen, Mais, Reis und Stärkekartoffeln. Die Unternehmen sind Partner der Landwirtschaft sowie von Lebensmittelhandwerk, Industrie und Handel.

Die Produktpalette reicht von Mehl über Haferflocken, Frühstückscerealien, Nudeln und Reis bis zu nativen und modifizierten Stärken sowie Stärkeverzuckerungsprodukten. In Deutschland und darüber hinaus versorgen die Unternehmen Tag für Tag Millionen Menschen mit hochwertigen, sicheren und preiswerten Lebensmitteln. Daneben stellen sie Produkte für die chemisch-technische und pharmazeutische Industrie sowie Einzelfuttermittel her.

Die Getreide-, Mühlen und Stärkewirtschaft beschäftigt rund 17.500 Menschen. Mit ihren Produkten ist sie weltweit erfolgreich und erwirtschaftet einen Umsatz von nahezu 8,5 Milliarden Euro. Der VGMS vertritt die wirtschafts- und sozialpolitischen Interessen der Getreide-, Mühlen und Stärkewirtschaft gegenüber deutschen und europäischen Institutionen.

Ansprechpartnerin:

Anne-Kristin Barth
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T 030 2123369 34
E anne-kristin.barth@vgms.de