



Zamboni, Oktober 2011

## Neues Leben zu "Spaghetti"

Als Bruch mit den vorhergehenden Ausgaben, wo das Interesse der Fa. Zamboni auf die Teigblattproduktion oder -eigenschaften oder -textur konzentriert war, wird das diesjährige "Open House" den *langen Nudeln* gewidmet.

Die Spaghetti gelten als "**der Prinz der Teigwaren**", aber ihre Verbreitung und Verwendung sind durch eine gewisse Schwierigkeit bei der Vorbereitung vom Teller verlangsamt, vor allem im Vergleich mit den Kurznudeln.

Für ein Moment schließen Sie die Augen und stellen Sie sich vor, indem Sie nach einer Zeit der Abstinenz von einem guten Teller Pasta heimkehren, und beobachten Sie sich, während Sie Ihre 100 g Spaghetti kochen; sie sind wirklich nur 100 g, in der Tat ist die Familie schon schlafen gegangen und eine tiefe Stille schwebt zu Hause, und Ihre Entschlossenheit, schnell Ihren Teller Spaghetti zu haben. Wie immer nehmen wir den 22 cm Topf, jenen, den wir benutzen, wenn auch die Jungen daheim sind, und stellen die gewöhnlichen 20 cm Wasser zum Kochen; in Gedanken versunken stellten wir 8 Liter Wasser zu kochen!

Fünf Minuten später kein Zeichen, daß das Wasser zu kochen angefangen hat; wir beginnen, nervös zu werden, während der Hunger bzw. der Wunsch von einem guten Teller Spaghetti wachsen und wir treffen eine Entscheidung: wir lassen zwei Liter Wasser und werfen den Rest. Die Entscheidung war richtig: tatsächlich fängt das Wasser sofort an, zu kochen und wir können endlich unsere 100 g Spaghetti werfen. Unser Glück bei der Lösung des Problems dreht sich schnell zur Sorge: die Spaghetti biegen sich nicht außer in 5 cm, die in Wasser getaucht wurden. Wir reagieren nervös, oder sogar panisch wenn Sie es vorziehen, und machen was wir nie hätten machen sollen: wir halbieren die Spaghetti! Wenn wir endlich unsere Spaghetti im Teller haben, realisieren wir sofort was wir taten: der Bissen ist nicht korrekt, das Zusammenrollen auf der Gabel ist unmöglich und es löst sich dauernd, es ist fast beleidigend, einen Teller von gespaltenen Spaghetti zu essen, wir wollten etwas Perfektes und finden dagegen, daß wir den "Prinzen der Nudeln" beleidigt haben.

Aber lassen wir, daß sich diese Geschichte in unserer



Erinnerung ablegt und setzen fort: am Ende werden wir sie wieder aufnehmen, aber dieses Mal mit einem guten Ausgang.

Beim Wiederlesen der historischen Archive unserer Fabrik, fanden wir die Dokumentation auf **einer Maschine der 60er Jahre für die Herstellung des "Portugiesischen Wickels"**; eine schnelle Analyse führt uns zur Identifizierung der Erzeugnisse, denen sie gewidmet war: vom Engelshaar zum Bucatino durch den "Prinzen der Nudeln". Die alten Zeichnungen auf durch die Zeit vergilbten Papier lassen uns sofort an jene 100 g Spaghetti erinnern, schweben die Möglichkeit, jenes Problem zu lösen und das Design der neuen Maschine startet.

Die Monate laufen schnell und wir kommen endlich bis zum 27. Oktober, wenn wir endlich die neue Wickelmaschine präsentieren können: die **MTC/Flex**.

Innerhalb eines Paares von Seitenwänden haben wir die klassischen Bewegungen, die die Maschinen der 60er Jahre gekennzeichneten, es ist aber außen von jeder Seitenwand, wo man die angewandte Neuerung bemerkt: keine Nocken und Hebel mehr, die bei jedem Produktwechsel einzustellen sind, sondern nur eine Reihe von vier leistungsstarken bürstenlosen durch Achsen-Karten gesteuerten Motorisierungen, die für die Realisierung aller Bewegungen bzw. der Faltenbildung der Wickel sorgen.

Auf dieser Weise wird eine voll programmierbare Wickelmaschine verwirklicht, die MTC/Flex, d.h. eine Wickelmaschine, in der es möglich ist, mit Maschine in Bewegung, die Phasenwelle für jede ihrer Bewegungen zu ändern, um den besten Wickel zu erreichen. Oder besser: eine Wickel-



maschine, in der es möglich ist – einmal die Phasenwelle ermittelt, die am besten mit einem speziellen Format funktioniert - sie zu speichern, um sie dann ohne mechanische Eingriffe wieder erinnern zu können.

Diese Steuerung, äußerst leicht für den Bediener, ist durch die Anzahl und die Vielfalt der Produkte notwendig, die die MTC/Flex erzeugen kann, von Engelshaar zu Bucatini, einschließlich natürlich die Spaghetti.

Aber die Serie MTC (Portugiesischer Wickel) gilt als erneuernd im Vergleich zur vorhergehenden MTA (Genuesischer Wickel), weil sie das Problem der unterschiedlichen Länge der aus der Presse herauskommenden Teigfäden gelöst hat. In den Teigwarenfabriken sind immer öfter Pressen mit immer weniger sorgfältigen Köpfen, vom technologischen Gesichtspunkt, zu finden, d.h. Köpfe, wo der Teig im Inneren sehr unterschiedlich fließt, und deshalb Teigfäden mit sehr ungleicher Geschwindigkeit untereinander gezogen werden. Das macht die heutige Verwendung der Wickelmaschinen Serie MTA für gezogene Teigwaren schwer (Verwendung die jedoch vor 50 Jahren üblich war), und beschränkt ihre Produktion auf die verschiedenen Bandnudeln aus Teigblatt. Die Erneuerung der MTC besteht im Einbau der Vorrichtung für den **seitlichen Abschnitt der Fäden zu Maß**, so daß die Wickelmaschine von den Unvollkommenheiten des Presskopfes frei ist und die verschiedenen gezogenen Produkte ihr tägliches Brot werden. Zu diesem Punkt war mit dem Einbau der Trimmvorrichtung für die Fäden das Problem von Engelshaar bis Spaghetto gelöst; aber zum Kochen von den 100 g Spaghetti zurückkehrend, blieb der "Prinz der Teigwaren" zu entwickeln. Für die MTC wird das **Konzept von Faltungsgegenblatt** entwickelt, d.h. ein Blatt, das sich, während die Faltungsschaukeln ihre Bewegung anfangen, zwischen ihnen einsetzt und die Faltung so schränkt, daß sie auf jeden Fall und in einer genau bestimmten Stelle durchgeführt wird. "Auf jeden Fall" ist schwer zu übersetzen, wir können den Begriff vermuten, wenn wir an Pressen denken, die immer weniger weiche Teigfäden ziehen, um die Arbeit ihrer immer kleiner (obwohl stärker) Trockner zu erleichtern.

Das jetzt herstellbare Produkt mit der MTC kommt in **Portionen** und löst damit die Probleme mit dem Kochen von sogar kleinen Mengen wie z.B. die 100 g, die unser Freund

der Einleitung vorbereiten wollte; selbst bei einem Topf mit kleinen Abmessungen und geringem Wasserniveau wird der Wickel aus Spaghetti sofort vom kochenden Wasser umhüllt, ohne auf die Biegung der rechten teilweise im Wasser eingetauchten Spaghetti zu warten.

Heute, zusammen mit vielen Teigwarenhern, die wie immer vom Wunsch und vom Bedarf neue Produkte zu finden getrieben sind, um am besten ihre Kunden zufriedenzustellen, **prosten wir auf die neue MTC**; wie es die Tradition befiehlt, um zu "prosten" wollen wir am Tisch mit einem Teller von Bandnudeln und einem guten Glas Wein "pignoletto" sitzen. Leider sind die Einladungen zu Maschinenunternehmen auf taube Ohren gefallen: wahrscheinlich sind sie mehr an die Bereitstellung von Standard-Linien, für alle gleich, und immer nur größer.

Sprechen wir jetzt von der Breite des Flachrahmens und warum wir denjenigen von 1645 mm wählten. Dies ist ein Flachrahmen, der den Teigwarenfabriken noch eine große Genugtuung geben kann, aber wenn wir zunächst eine Tatsache klären: **wie kann eine Linie mit 1645 mm** breiten Flachrahmen, mit installierter NLA/1645/SV, Leistungsfähigkeit 670 kg/h (Nest 23 g) höchstens, einem Vergleich mit den neuen Nestmaschinen NLA/2000/DV mit Leistungsfähigkeit 1440 kg/h standhalten? Diese Linie kann uns zufriedenstellen, nur wenn wir sie zu einem anderen Produkt bekehren, zum Beispiel zur Produktion von Wickeln für MTC.

Ich verspreche, daß ich nicht viel Zeit für die nächste Begegnung vergehen lassen werde, inwieweit habe ich in der Schublade verschiedene andere Möglichkeiten.

Ich war mit euch mit dem Herzen und ließ euch mit Laura, die vom Parfüm des von den Werkzeugmaschinen gearbeiteten Eisens verliebt zu machen versuche, und von der Pasta. Wenn jemand daran interessiert ist, mit mir die technischen Eigenschaften der MTC/Flex oder ihr Potential in Bezug auf die Vielfalt der Produkte oder ihr Potential in kg/h zu vertiefen, werde ich mich über ein Zusammentreffen sehr freuen, entweder in Bologna oder bei der Teigwarenfabrik, einer Linie mit 1645 Flachrahmen gegenüber.

Wie sonst zu beenden? **"Lang lebe die Linie von 1645"**!

OMZ - ING. BUGO •