

Pressemitteilung

Die Geschichte von den längsten Nudeln Dinkelsbühls –
Pastarella hat es möglich gemacht
Seite 1/2



Die Geschichte von den längsten Nudeln Dinkelsbühls – Pastarella hat es möglich gemacht

Dinkelsbühl, 25. Oktober 2024

Es war ein kühler Herbstmorgen im mittelfränkischen Dinkelsbühl. Doch in der einzigartigen, historischen Kleinstadt liefen die Vorbereitungen für einen besonderen Tag. Der internationale Tag der Nudel stand bevor, und in der Luft lag ein Hauch von Vorfreude – ganz besonders in der Zentrale von Rommelsbacher, dem Traditionsunternehmen, das seit knapp 100 Jahren für seine hochwertigen Küchengeräte bekannt ist.

In der Küche von Rommelsbacher herrschte bereits reger Betrieb. Heute sollte etwas Außergewöhnliches geschehen: Mit der PM 220, der beliebten elektrischen Nudelmaschine, sollte etwas erschaffen werden, das Dinkelsbühl so noch nie gesehen hatte – die längsten Nudeln der Stadtgeschichte.

Karin, eine der leidenschaftlichsten Mitarbeiterinnen des Unternehmens, hatte die Idee schon vor Wochen aufgebracht. „Was, wenn wir den Tag der Nudel feiern, indem wir die längsten Nudeln herstellen, die je in Dinkelsbühl gemacht wurden?“, hatte sie vorgeschlagen, ihre Augen vor Aufregung glänzend. Rommelsbacher wollte also der Welt zeigen, was die Pastarella, wie die PM 220 auch liebevoll genannt wird, alles leisten kann.

Nun, da der große Tag gekommen war, standen Karin und Katharina in der Küche. Vor ihnen ruhte die Nudelmaschine; bereit, ihre Magie zu entfalten. Die Zutaten waren einfach: Mehl und Wasser. Doch was gleich geschehen sollte, konnten beide sich nur in Gedanken vorstellen. Katharina füllte das Mehl in die Maschine und drückte den Start-Knopf. Ein leises Surren erfüllte den Raum, eigenständig und vollautomatisch fügte Pastarella das Wasser hinzu, die Maschine knetete den Teig, glättete und formte.

Kurze Zeit später begannen die ersten Nudeln herauszugleiten – gleichmäßig, weich und glänzend. Und sie hörte nicht auf. Millimeter um Millimeter, Zentimeter um Zentimeter, dann Meter um Meter, die Nudeln wurden länger und länger. Das gesamte Marketing-Team kam staunend hinzu und es wurden immer mehr Mitarbeiter. Alle waren glücklich, wie perfekt die Nudelmaschine PM 220 arbeitete. Faszinierend wie einfach es ist, mit der Pastarella solch lange und gleichmäßige Nudeln zu produzieren.

Karin lachte und weinte fast vor Freude, als die Nudeln anfangs noch die gesamte Länge des Tisches übertrafen und auf den Boden gleiten wollten. „Wir brauchen mehr Platz!“, rief Katharina, als sie begannen, die Nudeln über die Arbeitsfläche zu legen, um ihre unaufhaltsamen Reisen zu dokumentieren.

Nach einer Weile – die Nudeln hatten sich bereits zu einer stolzen Länge gestreckt – beendete die PM 220 Pastarella ihren Lauf. Ein Raunen ging durch die Menge, während Karin und Katharina den Moment nutzten, um der Welt zu

Pressekontakt:

Oliver Hawner · Marketing Manager

Telefon 09851 5758-5829 · presse@rommelsbacher.de · www.rommelsbacher.de

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH · Rudolf-Schmidt-Straße 18 · 91550 Dinkelsbühl

Pressemitteilung

Die Geschichte von den längsten Nudeln Dinkelsbühls –
Pastarella hat es möglich gemacht
Seite 2/2



zeigen, wie einfach es war, mit dieser Maschine nicht nur köstliche, sondern auch rekordverdächtige Pasta herzustellen.

Draußen vor der Dinkelsbühler Zentrale hatte sich bereits eine kleine Menschenmenge versammelt. Die Nachricht von den längsten Nudeln Dinkelsbühls hatte sich schnell herumgesprochen: Rommelsbacher versuchte den Nudelrekord! Die Zuschauer sahen mit ihren eigenen Augen, wie die längsten Nudeln Dinkelsbühls Gestalt annahmen. Die Kommentare flogen nur so herein. „Das kann doch nicht echt sein!“ – „Diese Nudelmaschine ist der Wahnsinn!“ – „Ich brauche diese Pastarella!“ ...und im hauseigenen Werksverkauf klingelte nur so die Kasse.

Der Tag der Nudel war für Rommelsbacher nicht nur ein Erfolg – er war ein Beweis dafür, dass Innovation und Tradition zusammengehören. Die Nudelmaschine PM 220 Pastarella hatte gezeigt, dass selbst in einer Stadt wie Dinkelsbühl, in der die Geschichte tief verwurzelt ist, neue Geschichten geschrieben werden können – und in diesem Fall mit Nudeln, die länger waren als alles, was die Stadt je gesehen hatte.

Und so ging das Video der längsten Nudeln Dinkelsbühls viral. Unter dem Hashtag #laengstenudelndinkelsbuehls können Menschen auf der ganzen Welt ihre eigenen Pastaversionen aus der Pastarella zeigen. Und was alle dabei vereinte, war die Erkenntnis, dass manchmal die einfachsten Dinge – wie eine Nudel – die größte Wirkung haben können, wenn man die richtige Maschine dafür hat.

Und diese Maschine heißt Pastarella von Rommelsbacher.

Über ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH:

Unsere Wurzeln liegen in Stuttgart, hier hat Dipl.-Ing. Gustav Rommelsbacher 1928 mit der Entwicklung und Produktion von Lautsprecheranlagen sein Unternehmen gestartet. Er war ein echter Erfindergeist mit innovativen Ideen und dem richtigen Gespür für die damaligen Trends und Bedürfnisse.

Nach dem zweiten Weltkrieg wurde Dinkelsbühl seine neue Heimat. In einer Garage startete er mit allem Material, das er bekommen konnte, die Fertigung von elektrischen Geräten, die damals dringend gebraucht wurden. Heizstrahler, Bügeleisen und mobile Kochplatten wurden unter der Marke robusta gefertigt und bald schon in viele Länder geliefert.

Das erste eigene Gebäude aus Bruchstein wurde erstellt und in den Folgejahren um weitere Räumlichkeiten erweitert. Sohn, Tochter und Schwiegersohn verstärkten das Team, aus robusta wurde ROMMELSBACHER und mit sehr viel Engagement, hochwertigen Produkten und den Stärken eines Familienunternehmens entwickelte sich eine Marke, die heute weltweit für erstklassige Qualitätsprodukte bekannt ist. Im Jahr 1991 startete die dritte Generation und 1995 erfolgte der Umzug in einen deutlich größeren Gebäudekomplex, das Unternehmen hatte damit die perfekte Basis für weiteres Wachstum geschaffen.

Mit der Modernisierung und Erweiterung im Jahr 2014 wurde der Standort in Dinkelsbühl für die Zukunft ausgerichtet – für die vierte Generation, die bereits in den Startlöchern steht.

Weitere Informationen unter www.rommelsbacher.de sowie auf unseren Social Media Kanälen:

Facebook: [@ROMMELSBACHER.de](https://www.facebook.com/ROMMELSBACHER.de) · Instagram: [@rommelsbacher](https://www.instagram.com/rommelsbacher) · Pinterest: [rommelsbacher](https://www.pinterest.com/rommelsbacher) · X: [ROMMELSBACHER](https://twitter.com/ROMMELSBACHER) ·

YouTube: [c/ROMMELSBACHER1928](https://www.youtube.com/c/ROMMELSBACHER1928) · TikTok: [@rommelsbacherdeutschland](https://www.tiktok.com/@rommelsbacherdeutschland)

Pressekontakt:

Oliver Hawner · Marketing Manager

Telefon 09851 5758-5829 · presse@rommelsbacher.de · www.rommelsbacher.de

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH · Rudolf-Schmidt-Straße 18 · 91550 Dinkelsbühl