

Ist dies die beste Bolognese der Welt?

Unser Food-Autor *Thomas Platt* war in der norditalienischen Heimat der klassischen Soße unterwegs und fand in einer Trattoria eine, von der er meint: Die könnte es sein. Eine kleine Hymne und ein Rezept.

Stau in der Via San Felice. Es sind zwar nur gut zwanzig Menschen, die sich auf dem bunten Terrazzoboden des Arkadengangs am südlichen Ufer der schmalen Straße eingefunden haben, aber die gemeinsame Aussicht auf etwas Besonderes drängt sie dicht zusammen. Punkt halb acht am Abend geht es los. Die kleine Gesellschaft schlängelt sich über die Stufen auf die Eingangstür der „Trattoria da Me“ zu. Alle Augen ruhen auf einer Frau, deren straffes Etnikleid eine gewisse Strenge signalisiert. Sie versieht den Empfang des kleinen Lokals, dessen Interieur durch seine schlichte Eleganz in Erinnerung bleibt. Sie prüft die Reservierung, greift nach Speisekarten und führt die Gäste zu ihrem Tisch.

Dass sich gerade – und noch einmal um halb zehn – so viele Gäste kaum einen Kilometer westlich der Piazza Maggiore im Herzen von Bologna einfinden, liegt nicht nur an den Posts beim Bewer-

tungsportal Yelp, wo etwa ein Gast aus Kalifornien schwärmt: „The best restaurant in all of Italy. Everything here is sublime.“ Vor allem liegt es an einer Person, die sich selten im Gastraum zeigt: Elisa Rusconi lässt lieber Speisen für sich sprechen. Die 41-Jährige leitet den 1937 gegründeten Familienbetrieb bereits in dritter Generation.

Doch erst mit einer Ausnahmeköchin wie ihr hat der hell erleuchtete, freundliche Ort überregionale Bekanntheit erlangt. Gemessen wird „La Rusconi“, wie sie in der Gelehrtenstadt zuweilen ge-



Elisa Rusconi ist Köchin in der „Trattoria da Me“.

nannt wird, nicht nur an ihrem berühmten Eis aus dem Frischkäse Squacquerone di Romagna, dem preisgekrönten Cotoletta alla bolognese oder ihrem zu Fernsehern gekommenen Stockfisch-Kichererbsen-Ragout, sondern auch an einem kulinarischen Traditionswert schlechthin: dem Ragù alla bolognese.

Man kann Rusconis Version des Klassikers durch die Aufzählung dessen, was fehlt, fast besser beschreiben als durch die Listung der tatsächlichen Zutaten. Brühe, Butter, Chili, Kalbsfond, Knoblauch, Kräuter, Lorbeer, Olivenöl, Paprika, Pfeffer und Wein, die der liebevoll-respektlos „Bolo“ genannten Sauce auf der ganzen Welt fragwürdige Authentizität verleihen, sucht man in ihrer Rezeptur vergeblich. Regional übliche Beigaben wie Mortadella oder Hühnerleber sind ebenfalls tabu. Das gilt auch für die Milch, von der es anderswo heißt, sie erst mache das Ragù endgültig cremig und binde alle Komponenten vollständig

ein. Das offizielle Rezept – im Jahr 1982 von der Accademia Italiana della Cucina für gültig erklärt und bei der Camera di Commercio di Bologna urkundlich niedergelegt – schlägt sogar Sahne vor; auch darauf verzichtet die Köchin.

In ihren Augen fordert dieses Volksgericht nur eine Handvoll Zutaten, am wenigsten teure. Vor allem aber darf sein essentieller Charakter aus beieinanderliegenden Aromen nicht von Arabesken, Dissonanzen und anderen Abwegen gestört werden. Denn wie bei vielen Gerichten der Armeleutküche kommt es in erster Linie auf die Findigkeit am Herd an, das stets viel zu knappe Fleisch gradlinig zu verlängern – wie es zum Beispiel auch beim Gulasch der Fall ist.

Bei Rusconis Ragù ergibt die Beschränkung aufs Wesentliche eine enorme Steigerung des Fleischaromas, einen besonders hohen Umamigehalt. Deshalb unterläuft ihr puristischer Ansatz auch die Gewohnheit eines jeden Genießers, die Aufmerksamkeit auf bestimmte Aspekte einer Speise zu richten. Hier zählt nur die maximale Intensität. Diese Art, wenn man so will, Pesto vom Rind ist wahrhaftig nichts für schwache Gaumen. Und nach einer ausgiebigen Ess-tour durch Bolognas Traditionsrestaurants lässt sich zuversichtlich sagen, dass es vortrefflicher als bei Rusconi nicht geht mit der Bolognese; wenn das schon hier, in der Stadt des Ursprungs, nicht möglich ist, wie sollte es dann erst im Rest der Welt vorstattengehen?

Elisa Rusconi weiß natürlich, dass es sich auch bei ihrem Werk der Aussparrung um eine Interpretation handelt, für deren Entwicklung es vieler Generationen bedurfte. Erstmals im 17. Jahrhundert in lokalen Kochbüchern erwähnt, hat es im Lauf der Zeit stilisti-

sche Wandlungen erfahren, die bis heute nicht abgeschlossen zu sein scheinen. Die historistische Lesart von Landsmann Massimo Bottura, dem berühmten Drei-Sterne-Koch, dessen „Osteria Francescana“ schon zweimal die Liste von „The World’s 50 Best Restaurants“ anführte, versucht zu rekonstruieren, wie dessen Anfänge einmal ausgesehen haben könnten. Der Meister aus Modena verwendet Backe und Zunge vom Kalb, bindegewebsreiches Rindfleisch sowie Ochschwanz in möglichst großen Stücken. Im Bräter zerfallen sie allmählich zu Ragout.

Auf Tomaten verzichtet Bottura aus gutem Grund. Sie nämlich konnten erst nach der Entdeckung Amerikas hinzutreten. In der „Trattoria da Me“ ist ihr Beitrag bescheiden. Etwas Süße, Frucht und Farbe steuern sie bei, das war es dann schon. Umso mehr Aufmerksamkeit gilt der Proportion. Wie erstaunlich die Begabung der Köchin ist, erweist sich gerade dann, wenn sie das Bodenständig-Traditionelle verlässt, ohne es wirklich aufzugeben. In Deutschland (und weltweit außerhalb Italiens) mag die Kombi der Bolognese mit Spaghetti die Nase vorn haben: Hier portioniert Rusconi das Ragù so grammgenau, dass die obligatorischen, frisch gewalzten Eier-Tagliatelle mit ihrem Dotter- und Getreidearoma wie Schwebungen noch durchklingen.

Jetzt, als ein geschlossenes Ganzes, so hat es den Anschein, will das Gericht nichts anderes sein als das, was es ist. Wie die Trattoria, wenn gegen Mitternacht bloß noch die bunt lackierten Stühle eine kleine Gesellschaft bilden.

„Trattoria da Me“, Via S. Felice, 50, 40100 Bologna, trattoriadame.it; Dienstag bis Sonntag 12.30–14.30 Uhr, Montag bis Sonntag 19.30–22.30.

REINER WEIN

VON STEPHAN REINHARDT

Ein Tropfen fürs deutsch-französische Staatsbankett

Riesling, Burgunder und Sekt: Wie Caroline Diel von der Nahe ihren Weg fand.



Burg Layen, untere Nahe. Eigentlich heißt der Ort Rümelsheim, aber zum Schlossgut Diel passt der erste Teil der Adresse besser, also: Burg Layen. In ihrer Küche hat Caroline Diel 40 Weine aufgereiht, die meisten aus den Jahrgängen 2017 und 2018, aber auch 2016er sind dabei, 2012er und 2008er. Keine Sitzbleiber sind das, sondern Weine von großer Feinheit, Komplexität und Winzerkunst. Sie sind erst jetzt im Markt, weil bei Diels französische Lebensart gelebt wird, auch beim Wein. Der wird im Alter bekanntlich häufig besser, und dass selbst zehn Jahre Flaschenreife kein Alter sind für einen Diel, macht die Probe schnell klar.

Caroline Diel also. Die Tochter des einst mächtigen Schlossherrn Armin Diel, der als Winzer, Weinbau- und Verbandspolitiker sowie als meinungsstarker Journalist und Chefredakteur des „Gault & Millau Wein Guide“ auch Weinstile mitprägte, ist inzwischen selbst (dreifache) Mutter und hat ihren ganz eigenen Weg gefunden, den sie vor gut 10 Jahren beschritten hatte. Wohl nie zuvor waren ihre Weine klarer, reduzierter, feiner, lebendiger und angenehmer zu trinken als jetzt. Unaufgeregt sind sie, dafür aber dienlich und seriös. Dienlich? Es geht diesen Weinen nicht um sich selbst. Sie wollen vielmehr Speisebegleiter sein, in aller dafür gebotenen Ruhe und innerer Kraft, die auch dann nicht nachlässt, wenn ein gebatener Zander, ein Hummer oder ein geschmortes Reh des Weges kommt.

In Sachen Riesling war das Schlossgut schon immer eine sichere Bank, und zwar in allen Bereichen: trocken fruchtig wie edelsüß. Daran hat sich nichts geändert. Ob ich hier aber schon mal ein derart vielschichtiges „Großes Gewächs“ wie den 2017er Riesling Burgberg „GG“ verkostet habe, wage ich zu bezweifeln. Bis Mai dieses Jahres ist dieser ab September erhältliche Wein auf der Hefe gelegen und hat hier immense Komplexität gewonnen: gebrochenes Gestein, Kräuter und reife Aprikosen im Bukett kündigen einen dichten, dabei aber feinen, kristallinen und hocheleganten Riesling an, dessen Purismus und stimulierende Salzigkeit das Dorsheimer Quarzit-Terroir exemplarisch zum Ausdruck bringt. Das ist kein Riesling für Anfänger, sondern einer fürs deutsch-französische Staatsbankett.

Auch Freunde des Burgunders kommen bei Caroline Diel auf ihre Kosten. Die nach ihrem Bruder benannte Cuvée Victor, eine früher etwas fette und vom Holztaub geprägte Assemblage der besten Fässer Weiß- und Grauburgunder, verbindet als 2016er Dichte, Intensität und saftige Frucht mit anregender Finesse, Eleganz und fester mineralischer Struktur, was ihn zu einem Essensbegleiter großer Klasse macht. Diese Frische, etwa zur Jakobsmuschel, hätten sie im Burgund heute sicher auch ganz gerne.

Das rote Pendant heißt wie die Winzerin, Caroline, und des Vaters Hommage an die Tochter ist erst durch sie er-

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Von Elisa Rusconi

Dieses Gericht gelingt erst richtig, wenn man es in größerem Umfang zubereitet. Da man den Sugo problemlos in Portionen einfrieren und ohne aromatischen Verlust auftauen kann, lohnt es sich, einen großen Topf davon auf den Herd zu setzen.

Zutaten:

1 kg Rinderhackfleisch (am besten von langfaserigen, durchwachsenen Teilstücken wie Bug, Brust, Bauch, Hesse oder Zwischenrippe)
600 g Pancetta (luftgetrockneter Bauchspeck)
600 g gehackter Schweinenacken (beziehungsweise Kamm oder Hals)
400 g Karotten
400 g Bleichsellerie
400 g weiße Zwiebeln
150 g Passata di Pomodoro
200 g dreifach konzentriertes Tomatenmark (am besten Multi Triolo Concentrato di Pomodoro)
Ca. 1 Tasse Pflanzenöl
Einen halben bis dreiviertel Liter Wasser
Meersalz

Zubereitung:

- Das Gemüse und die Zwiebeln fein hacken und in Öl bei mittlerer Hitze anschwitzen, den ebenfalls fein zerkleinerten Pancetta hinzufügen und auslassen. Alles für einige Minuten weiter köcheln lassen. Das Ragout bedarf keiner hohen Hitze.
- Nach und nach das Fleisch hinzugeben und mit dem Kochlöffel verrühren. Erst Schwein, dann Rind, lautet die Regel. Sobald das Gehackte etwas „durch“ ist, also von seiner roten Farbe ins Graue überwechselt, Passata und Mark unterrühren. Einen gut schließenden Deckel auf den Topf setzen und alles bei kleiner Flamme 30 Minuten köcheln lassen.
- Wasser hinzufügen, durchrühren, festgebakenes Mark vom Topfboden lösen und für 12 Stunden auf sehr kleiner Flamme mehr ruhen als schmoren lassen. Immer wieder kontrollieren, damit nichts anhängt. Sonst einen Schuss Wasser zugeben.
- Anschließend noch einmal 90 Minuten ohne Deckel auf dem Herd lassen, dabei mit Meersalz abschmecken. Am Ende sollte sich ein feuchtes Konzentrat, eine schier unaufgöbliche Legierung aus Fleisch, Fett und Gemüse gebildet haben.

Frankfurter Allgemeine



MORGEN IN DER F.A.Z.

CYRANO D'AVIGNON

Theatralisch: Unsere Models treten beim Festival von Avignon auf.

Kriminalistisch: Ein Mechaniker will von der Mafia loskommen.

Sächsisch: Kurt Biedenkopf liebt sein Bundesland trotz allem.

Römisch: Fendi erobert den Palatin-Hügel mit Mode.

Greenish: Alex Westhoff spielt Golf vom Morgengrauen bis zum Weizenbier.

Das 2017er Riesling GG Burgberg kostet 45 Euro, die 2016er Cuvée Victor 40, der 2016er Pinot Noir Caroline 58; die 2012er Riesling Réserve Extra Brut ist für 24 und der 2008er Goldloch Riesling Brut Nature für 39 Euro zu haben (alles über gute-weine.de). Den 2016er Noir de Diel gibt es für 21 Euro bei pinard-de-picard.de.