

Meine Mutter kochte mit Liebe. Weil sie arbeitete und mich allein erzog, hatte sie nur nicht viel Zeit dafür. Unter den Gerichten, die sie zügig hinbekam und die wir beide mochten, ganz vorn: Spaghetti bolognese. Ich erinnere mich an den karamelligen Duft von in Olivenöl schwitzenden Zwiebeln. An das Zischeln, wenn meine Mutter Hack dazugab. Dann rührte sie Dosentomaten und einen Brühwürfel darunter. Spätestens wenn der italienische Kräutermix aus dem Plastikstreuer hinzukam, war ich in der Küche. Mit einem langen Löffel durfte ich in der roten Soße rühren, die im Topf vor sich hin blubberte. Auf einem Berg Spaghetti und unter einer Parmesanpulverlawine machte diese Soße zufriedener als jedes andere Gericht, das ich kannte. Ich liebte »Spaghetti bolo«. Nur die Tischdecke litt.

Jahrzehnte später las ich auf Twitter, dass alles, was weltweit unter dem Namen Spaghetti bolognese auf den Teller dampft, komplett unauthentischer Quatsch und Frevler sei. Absender: der Bürgermeister von Bologna. In diesem Jahr lag die Stadt ohnehin auf meiner Sommerreisroute. Also nahm ich mit vor, herauszufinden, was man braucht, um mein Lieblingskinderessen *bolognese* zu kochen – so bolognesisch wie möglich.

Bologna ist reich und atemberaubend alt – die Uni eröffnete 1088. Die Studierenden halten die Stadt jung: Sie bummeln in Gruppen durch die kilometerlangen Arkaden und verwandeln die Straßen um den Mercato delle Erbe, die Markthalle, abends in eine riesige Open-Air-Bar. Wer in Bologna Spaghetti bolognese bestellt, bekommt in den meisten Fällen Spaghetti mit Dosentunfisch – ein typisches Studentenessen. Die Fleischsoße dagegen nennt sich Ragù alla bolognese, also Ragout nach Art der Bologneser. Um sie zu kochen, muss man nicht lange suchen. Die nächste Trattoria ist selten weiter entfernt, als man eine gekochte Nudel werfen kann, und etliche haben das Ragù auf der Karte.

Die meisten Restaurants servieren es als *primo*, als ersten Hauptgang. Danach gibt es Fleisch. Davor meist auch. In der Osteria Bottega von Daniele und Valeria Minarelli machen papierdünne Scheiben einer fußballgroßen Mortadella den Auftakt. Die Wurst sei »wahre Handwerkskunst«, schwärmt Daniele Minarelli. Es ist eine der wenigen Formulierungen, die ich während unseres Treffens verstehe. Ich spreche kein Italienisch, Minarelli kein Englisch. Aber der Dandy, wie er von allen genannt wird, ist ein unerschrockener Gastgeber: Er unterhält sich mit mir, als gäbe es die Sprachbarriere nicht.

Die Osteria Bottega gilt als eines der Toprestaurants der Stadt, ihr Ragù als legendär. Ich ahne, warum. Von den olivgrünen Holzstühlen über die ferrarirote Aufschnittmaschine bis zu den nostalgischen Keramiklampen ist alles in der Osteria erlesen einfach. Das passt zu einem bodenständigen Gericht wie dem Ragù alla bolognese. Mit großen Gesten erklärt mir Minarelli die Grundlagen: Als Erstes kommt gewürfelter Pancetta – Bauchspeck vom Schwein – in die Pfanne. Ist das Fett ausgelassen, gibt man klein geschnittene Karotten, Sellerie und weiße Zwiebeln dazu. Als Nächstes dann das durch den Wolf gedrehte Rindfleisch. »Diaphragma!«, sagt der Dandy und zeichnet mit der Hand einen Halbkreis über seinen Bauch. Zwerchfell? Ja, genau, »Skirt-Steak«. Weißwein folgt, dann

WIE SCHMECKT DAS EIGENTLICH WIRKLICH?

Pasta bolognese

Es gibt Gerichte, die um die Welt gehen. Wir reisen dahin, wo sie herkommen. Diesmal nach Bologna VON JESSICA BRAUN



Breite Nudeln müssen es in Bologna sein – sonst bleibt das Fleisch nicht haften

MEHR DAVON

Im Burgerbrötchen

Im Ragù, einem hippen Stehrestaurant, gibt es zwei Versionen der Fleischsoße: *tradizionale* und *antica ricetta*. Die traditionelle kommt ohne Salz aus, weil sie neben Pancetta und Rindfleisch auch Salsiccia enthält, eine würzige Rohwurst. Für das »antike Rezept« benutzt der Koch Jack Crosa Fleischsorten, die früher in den einfachen Familien die Mägen

füllten: Rinderbacke, Zunge, Hühnerleber. Lecker, aber faserig. Anschließend braucht man einen Zahnstocher. Wer möchte, kann beide Versionen auch im Burgerbrötchen bestellen. Via Goito, 9/b

Ganz ohne Tomate

Das Scaccomatto agli Orti ist ein zauberhafter Ort. Es ist auf Fisch spezialisiert und versteckt

sich im Hinterhaus eines Wohnhauses. Simone und Mario Ferrara, Vater und Sohn, haben die weitläufigen Räume und den Garten mit weißem Leinen, Lichterketten und Blumen dekoriert, sodass man sich fühlt wie im Landhaus hippiesker Freunde. Auf der Karte findet sich immer wieder mal ein weißes Ragù, das heißt, ohne Tomaten und mit Fisch. Via della Braina, 7

Tomatenmark, verdünnt mit etwas Brühe. Zwei bis drei Stunden muss das Ganze köcheln. Zwischendurch immer mal wieder ein Schuss Milch, nach Gusto. Ihr Fett bindet die Aromen. Und Kräuter? Keine Kräuter! Nur Salz und Pfeffer. Auch keine Spaghetti, sondern Tagliatelle. Ragù alla bolognese verlange nach *pasta fresca*, handgemachten Eiernudeln – auch die eine norditalienische Spezialität. Und es müssen breite Nudeln sein. »Sonst bleibt das Fleisch nicht haften.«

Bevor das Ragù serviert wird, schenkt Minarelli mir ein Glas guten Lambrusco ein, weil es für das Ragù keinen besseren Begleiter gebe, wie er sagt. »Er erfrischt den Gaumen.« Fein! Danach bin ich bereit für die nächste Lernkurve: das Ragù. Es ist wirklich mehr Ragout als Soße: knautschige Fleischstückchen, kaum Flüssigkeit. Auch der Geschmack ist fleischig, begleitet von der feinen Süße des Gemüses. Wenig Salz. Das bringt der 23 Monate alte Parmesan, den ein Mitarbeiter obendrauf raspelt, reichlich mit.

Seit 2005 gibt es die Osteria. Alle sechs Wochen verändert Daniele Minarelli die Karte. Aber Ragù bekommt man bei ihm immer. Warum? Der Dandy hebt die Hände wie ein katholischer Priester, Orantenhaltung, bereit, die Welt zu umarmen. Dann folgt eine Salve, deren Mitschnitt mir eine Freundin später übersetzen muss: »Ich bin ein Narr. Ein Narr. Immer Ragù! Schauen Sie, es zaubert ein Lächeln auf die Lippen – so wie Ihr Lächeln! Wenn man Tagliatelle mit Ragù isst, hat man Lust zu lieben, sich zu umarmen, Liebe zu machen. Ragù ist therapeutisch.« Als ich den Rest Soße mit Brot aus dem Teller wische, bekomme ich vom Dandy Szenenapplaus. Auf einen zweiten Hauptgang verzichte ich allerdings. Ich bin zu satt dafür.

Bologna ist keine Stadt für halbherzige Esser. Sie wird auch »*la grassa*« genannt, die Fette. In manchen Gassen gibt es so viele Feinkost- wie Modeläden. Sie verkaufen, was das Leben köstlich macht: lokale Spezialitäten wie Parmigiano, Mascarpone, Aceto balsamico, Mortadella. Parmaschinken hängen wie schwere Vorhänge in den Fenstern.

»Meine Großmutter Amalia stand sonntags stundenlang am Herd, um ihr Ragù für das Mittagessen zu kochen«, sagt Daniele Bendantì. »Es war fett und mächtig. Danach musste man sich hinlegen.« Mit seinem Restaurantleiter Lorenzo Costa betreibt Bendantì das Fine-Dining-Restaurant Oltre. Hier bekommt man die Bologneser Klassiker in einer modernen Version. Die Eingangstür des Oltre ist mit Stickern zugeklebt wie die eines Jugendclubs, drinnen hängen Skateboards an der Wand. Die Karte liest sich hardcore traditionell: Tortellini in crema di parmigiano, Cotoletta alla bolognese, natürlich auch Ragù. »Wir kochen zwar die lokalen Spezialitäten«, sagt Bendantì, »aber cleaner, leichter.« Was heißt das im Fall des Ragùs? »Kein Öl, keine Milch.« Ob das so viel Unterschied macht? Die Nudeln, die Lorenzo Costa an den Tisch bringt, häufen sich dottergelbglänzend auf dem Teller. Das Ragù darauf hat Biss, ich kann den Pancetta herausschmecken. Dazwischen leuchten orange Karottenstücke. »Andere Restaurants verwenden Hack aus dem Wolf. Wir schneiden unser Fleisch von Hand«, sagt Daniele Bendantì. Das sei wichtig für die Textur. »Vier bis fünf Stunden köcheln lassen, bis die Fasern weich werden.« Dabei verschmelzen die Aromen von Fleisch und Gemüse. Parmesan gibt es im Oltre nur auf Nachfrage. Aber ich vermisste ihn gar nicht mehr.

Einer Sache will ich mich noch separat widmen: den Nudeln. Denn die Tagliatelle zum Ragù sind in Bologna mindestens so wichtig wie das Ragù zu den Tagliatelle. Es gibt eine Tagliatelle-Loge, die Gli Apostoli della Tagliatella, und die Handelskammer bewahrt ein inoffizielles Wahrzeichen der Stadt auf: die goldene Tagliatella. Die will ich mir anschauen.

Das Gebäude von 1391 stützt sich auf backsteinbraune Pilaster. Hier empfängt mich Patrizia Zini, die Sprecherin der Kammer. Sie führt mich in einen mit Seide tapezierten Saal. Auf einem langen Ratsstisch ist eine gläserne Schatulle abgestellt. Darin liegt die goldene Tagliatella. Sie ist die kulinarische Entsprechung des goldenen Urmeters in Paris. »8 mm misura della tagliatella. Accademia della Cucina, 1972« lese ich die Gravur. Warum so viel Aufhebens um eine Nudel? Seit den Siebzigern, sagt Patrizia Zini, dokumentiere die Accademia Italiana della Cucina, eine italienische Institution, die Zubereitung regionaler Gerichte. »Schon damals verbrachten italienische Familien weniger Zeit mit Kochen.« Laut der Accademia soll eine rohe Tagliatella 6,5 bis 7 Millimeter breit sein. Ihre Dicke wird mit maximal einem Millimeter angegeben. Gekocht ist sie dann acht Millimeter breit.

Ich muss an meine Mutter denken. Sie hatte sicher keine Zeit, für ein einziges Gericht mehrere Stunden in der Küche zu stehen. Klar, dass sie Spaghetti aus der Tüte kochte und nicht mit dem Maßband Nudeln schnitt. Ich frage Patrizia Zini nach dem Urrezept für Ragù alla bolognese. »Das Original liegt mit 33 anderen notariell beglaubigten Rezepten bei uns im Safe.« Dort muss es leider bleiben. Auf der Website der Accademia kann man es aber einsehen. Die Restaurants, die ich besucht habe, weichen nur in Nuancen davon ab.

Orecchiette, Spaghetti, Makkaroni – welche Nudeln es zum Ragù gab, war mir bislang ziemlich egal. Aber selbst ohne den Besuch in der Handelskammer hätten mir die Tagliatelle von Elisa Rusconi Respekt abverlangt. Rusconi ist die Besitzerin der Trattoria Da Me, einer hellen, puristischen Version der italienischen Trattoria. Sie führt den 1937 gegründeten Familienbetrieb in dritter Generation, ist eine TV-prominente Köchin und berühmt für ihr Ragù. »Meine wichtigste Zutat ist Zeit«, sagt sie. Abends, bevor sie die Küche aufräumt, bereitet sie ihr Ragù für den nächsten Tag zu, insgesamt 18 Kilogramm. »Ich rühre nur, solange das Fleisch anbrät. Dann gebe ich die Tomatensoße hinzu, drehe die Temperatur ganz niedrig und lasse den Topf bis zum Morgen auf dem Herd stehen.« Rusconis Ragù ist sehr viel saftiger, als ich es bisher kennengelernt habe. Die Soße müsse im leeren Teller goldene Schlieren hinterlassen, findet die Köchin. So weit bin ich noch nicht. Ich wickle mir mit ihren Tagliatelle einen Wolf. Wie lang sind die denn? Rusconi verschwindet nach nebenan, in ihre Nudelmanufaktur. Mit einer rohen Tagliatella kommt sie zurück, hält sie wie ein Maßband vor sich. Die Nudel reicht ihr von den Zehen bis zur Stirn. »1,50 Meter?«, schätzt sie. »Ich bin 1,60 Meter groß.«

Auf meinem Verdauungsspaziergang schwirrt mir der Kopf: Garzeiten, Nudelmaße, Rezeptnuancen. Ein wenig Freiheit scheint es zu geben, aber eben nur ein wenig. Mein Weg führt mich entlang der jahrhundertealten Kolonnaden in Bolognas Innenstadt. Viele Häuser sind dottergelb oder orange gestrichen, die Terrazzoböden davor sind umbra und ziegelbraun gemustert. Ein gutes Ragù, denke ich, spielt mit denselben Farben. Zumindest, bis die Parmesanwolke es bedeckt.

ANZEIGE

THÜRINGEN: WO WEIHNACHTEN TRADITION HAT

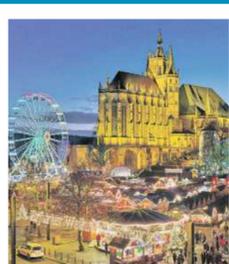
Thüringen
-entdecken.de



WEIHNACHTSLAND THÜRINGEN

In der Vorweihnachtszeit verzaubert Thüringen auf besondere Weise: Liebevoll gestaltete Weihnachtsmärkte, festlich geschmückte Städte, Traditionen, regionales Handwerk und Natur laden zu weihnachtlichen Entdeckungstouren ein.

Mehr auf
www.zeit.de/angebote/weihnachtsland-thueringen



ERFURT

Zur Adventszeit erstrahlt die mittelalterliche Altstadt ganz glanzvoll. Die Weihnachtstanne, die Weihnachtskrippe mit den handgeschnitzten Holzfiguren und die Weihnachtspyramide bilden auf dem Domplatz eine atemberaubende Kulisse.



SÜDHARZ KYFFHÄUSER

Neben Verkostungen erlesener Brände findet in der Nordhäuser Traditionsbrennerei die Ausstellung »Bergmännische Weihnacht« statt. Hier wird der Brennraum zur Kaue und der Fasskeller zum Schauplatz eines Adventskranz-wettbewerbes.



THÜRINGER WALD

Bachs Weihnachtsoratorium, die mundgeblasenen Christbaumkugeln aus Lauscha und die idyllischen Handwerksmärkte vor der zauberhaften Kulisse Thüringer Residenzen in der Weihnachts-welt am Rennsteig warten nur darauf, entdeckt zu werden.



VOGTLAND

Der Geraer Marktplatz wird in der Adventszeit zum Märchenland, bei dem lebensgroße, handgefertigte und liebevoll gestaltete Märchenfiguren im Mittelpunkt stehen. Der Märchenmarkt verzaubert sowohl kleine als auch große Besucher.



WEIMAR

Auf dem Theaterplatz können Schlittschuhbegeisterte unter den Augen des Dichterspaars Goethe & Schiller ihre Runden drehen. Und das Beste: Hier geht Weihnachten in die Verlängerung, der Weihnachtsmarkt ist bis zum 5. Januar geöffnet.



WEIMARER LAND

Abseits des urbanen Trubels laden im Weimarer Land festlich geschmückte Burgen und Schlösser zu individuellen Weihnachtserlebnissen ein – inklusive lokaler Handwerkskunst und traditioneller, regionaler Speisen.