



**DESSERT IN
THE DESERT**
Feingebäck im
Flüchtlingslager

**DER VATER
ALLER PIZZEN**
Beim Hüter des
kulinarischen
Erbes von Neapel



Etepastete

Ist das die Zukunft des Fine Dining?



Bologna – eine Wagenburg

Die Küche der Gelehrtenstadt wird von der Tradition regiert. Die Speisekarten scheinen sogar in einer gemeinsamen Auflage gedruckt, mitsamt den Preisen. Aber es gibt ein paar Ausnahmen

TEXT & ILLUSTRATION: THOMAS PLATT

Eigentlich sollte man knapp fünf Kilometer außerhalb des Zentrums denken, dass man eine Zone erreicht hat, von der aus man die gastronomische Kultur Bolognas genauso von außen betrachten kann wie imposanten Geschlechtertürme der Stadt. Aber in San Lazzaro di Savena an der antiken Via Emilia, die immer noch schnurgerade nach Rimini führt, geht es kaum anders zu als in der mittelalterlichen Altstadt oder den angrenzenden Quartieren. Diese sind im Geiste des bourgeoisen Citoyens im späten 19. Jahrhundert ausgestaltet worden und lassen der Pracht mit hochragenden Gebäuden, reich gegliederten Fassaden und lang gestreckten Arkaden vollen Lauf. Sie täuschen ein wenig darüber hinweg, dass man sich zumindest in kulinarischer Hinsicht in einer Wagenburg befindet. Sie wird von der Tradition regiert.

Die meiste Zeit erklären Offroader die Innenstädte zum unwegsamen Gelän-

de. Auf einem improvisierten Parkplatz am Ufer eines Sees, den man wohl trefender Tümpel nennt, kommen die polierten SUVs endlich einmal auf einem Areal zum Stehen, für das sie konstruiert wurden. Während der Abendwind den Staub über der gestampften Erde um ihre Reifen weht, findet in einem aus Panoramaischeiben montierten Pavillon so etwas wie ein Hochamt der überlieferten Bologneser Kochkunst statt.

Im stotternd strömenden Neonlicht des Ristorante Lago Biacchese gelangen als Erstes zwei Speisen auf die karierten Tischdecken, deren frugale Delikatesse und symbolische Bedeutung sich die Waage halten. Der Squacquerone di Romagna, ein fetter Frischkäse mit mascarponesüßlichem, zugleich herbem Geschmack, und die wie Kissen in siedendem Schmalz aufgeblähte Crescentine sind Vorboten nicht nur des Menüs. Der bleich schimmernde Käse sowie die ein wenig nach Bierhefe

schmeckenden Gebäckstücke zeigen auch an, dass man sich inmitten eines ausgeprägten Milch- und Speckgürtels befindet. Die Rinder- und Schweinezucht des äußerst fruchtbaren Landes um die Gelehrtenstadt hat mit Mortadella, Parmaschinken und Parmesan drei internationale Erfolgsschlager hervorgebracht. Viele Liebhaber verbinden mit den Produkten keine Ursprungsregion. Ihnen steht dann der Mund offen, wenn sie einem Metzgerwerk in solch grandioser Qualität begegnen wie im Biacchese.

Die Passatelli in brodo di cappone, muskatierte Nocken aus Paniermehl und Eigelb, bewahren einen Glauben, von dem die meisten Lokale Bolognas abgefallen sind: den an den Kapaun, den kastrierten Hahn. Tatsächlich ist die von Fettperlen wie bestickte, goldgelbe Brühe unvergleichlich. Mit frischen Tortellini entwickelt sie ihre gesamte Kraft, weil ihr die süßlich-herzhafte Füllung der Etuis aus



Das Lago Biacchese bewahrt einen Glauben, von dem die meisten Lokale in der Stadt abgefallen sind: den an den Kapaun, den kastrierten Hahn

gekochtem Rind und Huhn, gewolfter Kalbszunge, Schinken, Mortadella und Parmesan gleichsam in die Hände spielt. Auch das berühmte Ragù profitiert. Die Dichte und Tiefe der Hahn-Essenz ist leicht zwischen den mit Brennesseln gefärbten Eierteigblättern der Lasagne verdi auszumachen. Das Dottrige verbindet den Nudelauflauf mit der lediglich aus drei Schichten bestehenden Zuppa inglese. Als sei gerade eine altherwürdige Apothekerschublade aufgezogen worden, in der neben Kolonialgewürzen auch ein paar Gummibärchen gelagert wurden, steigt der Duft des Großmutterlikörs *Alchermes* aus dem saftigen Biskuit dieser regionalen Alternative zum Tiramisù.

Ein paar Gehminuten von der Cattedrale Metropolitana di San Pietro entfernt sieht es kaum anders aus, zumindest auf dem Papier. Auch die Speisekarte des

La Montanara im Zentrum von Bologna verzeichnet Cotoletta alla bolognese, Gramigna alla salsiccia, Lasagne verdi al forno, Passatelli in brodo, Tagliolini alla cipolla, Tortellini in brodo, Straccetti di filetto di manzo und Zucchini ripiene in umido con polpettine und natürlich Ragù alla bolognese. Man könnte die Offerten zusammen mit denen zahlloser anderer Trattorien und Osterien in einer gemeinsamen Auflage drucken, mitsamt den Preisen übrigens, die selten ernsthaft differieren. In diesem bis unter die Decke dekorierten Kleinlokal scheint alles auf der Kippe zu stehen, ohne dass es je ins Eindeutige abrutschen würde – ob es nun das Schmucke ist, das zum Kitsch hinneigt, das Liebevollte zum Betulichen oder das Volkstümliche zum Eigenwilligen.

Auf den gestärkten Tischdecken wird dann ein wesentlicher Zug vieler Lokalgerichte sichtbar: ihre Vortägigkeit. Das Aufgehobene und Aufgewärmte kommt

im häuslichen Resteessen Gramigna aus Wurstbrät, Tomate und Zwiebel auf Nudelhörnchen noch besser zum Ausdruck als bei der geschmorten Rinderbacke Guancia di manzo brasata al Sangiovese in Begleitung von Pasticcio di patate (Kartoffelgratin). Im Unterschied zu den Trattoriaklassikern kann man die mit reichlich Zeste herb gestalteten Tortelloni di ricotta e limone al burro e parmigiano als (allerdings nicht ganz geglückten) Fluchtversuch aus der Uniformität werten. Die beiden Mascarpone-Mousse-Sorten aus gekochtem Schinken und Mortadella schielen ebenfalls auf ein nachwachsendes Publikum.

Wenn man in gut beleumundeten Lokalen in Mailand, Verona oder Treviso Menschen jüngerer und mittleren Alters begegnet, in denen man hierzulande aufgeklärte Wähler der Grünen vermuten würde, sollte man nicht überrascht sein, wenn sie sich stolz als Anhänger



In der **Trattoria La Montanara** unweit der *Cattedrale Metropolitana di San Pietro* wird ein wesentlicher Zug vieler Lokalgerichte sichtbar: ihre Vortägigkeit

von Matteo Salvini zu erkennen geben. In Bologna jedoch übt man gegenüber diesem geschworenen Feind der offenen Gesellschaft weitgehende Zurückhaltung. Dass einem auch keine Plakate mit dem Konterfei des großtuerischen Lega-Chefs ins Auge fallen, liegt womöglich gar nicht so sehr daran, dass die intellektuelle Hauptstadt Italiens stets eine Hochburg der Linken – Beiname *La Rossa* – gewesen ist, sondern eher noch an einem stabilen bildungsbürgerlichen Klima. Zum unausgesprochenen Kommentar gehört es, die Eigenständigkeit unter allen Umständen zu bewahren. Die meisten Moden und Trends verlieren deshalb an der Stadtgrenze ihre Anziehungskraft. Die herrschaftlichen Trutzbauten und Palazzi, die dem Stadtkern den Anstrich einer massiven Einheit verschaffen, sehen abweisend und nach innen gekehrt aus. Obwohl sie inzwischen vielfach Apartments und Büros beherbergen, künden weder Balkone und Blumenkästen noch wehen-

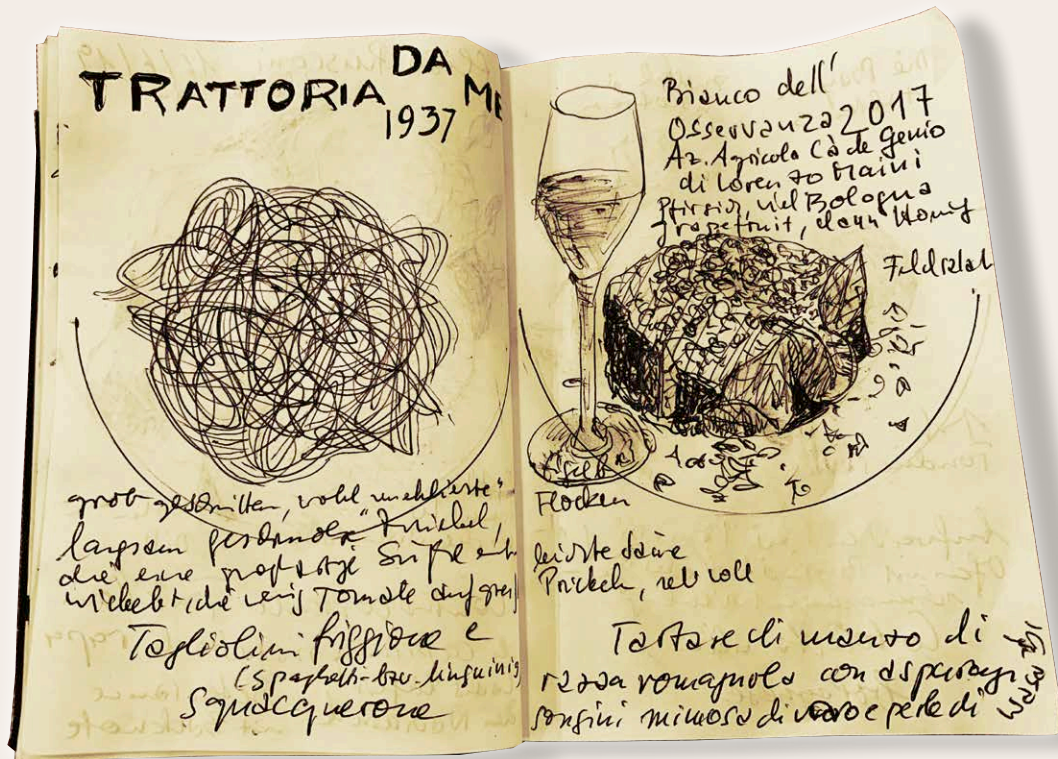
de Vorhänge oder Satellitenschüsseln von einer Innenwelt.

Einen ganz ähnlichen Eindruck vermittelt die Trattoria da Me. Der Blick nach drinnen wird von einem beinahe die gesamte Raumbreite füllenden Regal verstellt, das den Belangen der Rezeption dient. Im Arkadentunnel vor dem Lokal sammelt sich zweimal am Abend – um Punkt 19 und noch einmal genauso pünktlich um 21.30 Uhr – eine Menschentraube. Grund des Kommens ist nicht die aufgelockerte Atmosphäre oder der verhaltene Chic des Gastraums, sondern einzig und allein Elisa Francesca Rusconi. Sie ist Bolognas Köchin der Stunde, obwohl sie vom herkömmlichen Muster abweicht. Man könnte auch sagen, gerade weil sie das tut.

Die Einundvierzigjährige führt die Gaststätte bereits in dritter Generation. Nach ihrem Amtsantritt nahm sie einige Änderungen vor an der bislang kon-

servativen Linie ihrer Eltern, die Mutter ist Bologneserin, ihr Vater kommt aus Sizilien. Dass die Liebhaberin bunter Hosen darum wenig Aufhebens macht, sieht man schon an dem schlichten Stil, in dem ihre Speisen angerichtet sind. Womöglich entgeht manchem Gast beim Anblick der Teller, wie inhalts gesättigt sie sind und wie präzise an ihrer Tiefenstruktur gearbeitet wurde. Und das, obwohl Elisa niemals außerhalb des da Me engagiert war. Ihr Werk ist das Produkt innerer Stringenz.

Die kommt erst einmal nicht in vollem Umfang zum Zug. Aber das Cotoletta alla bolognese nimmt einfach einen zu hohen Rang in den Augen der Einheimischen ein. Die Hingabe an diese eigentümliche Inside-out-Abwandlung des Cordon bleu mag wohl auch mit der Profanisierung (um nicht zu sagen Schändung) des Ragù zum Allerweltsgericht zu tun haben, aber natürlich ebenso mit der hohen Wertschätzung des Schnitzels in der westlichen Welt. In technischer Hinsicht ist das Gericht ein



Elisa Francesco Rusconi ist Bolognas Köchin der Stunde.
 Sie führt die Trattoria da Me bereits in dritter Generation.
 Ihr Werk ist das Produkt innerer Stringenz

Widerspruch in sich. Nach dem Braten des panierten Kalbfleischs wird Wasser in die Pfanne gegossen, dann breitet man rohen Schinken sowie Parmesanspäne darüber und setzt einen Deckel auf. Im Dampf löst sich ein Teil der Panierung, und das, was man an einem Wiener Schnitzel schätzt, macht einer schwammigen Angelegenheit Platz – bis auf Fleisch und Schinken, die mit Starre auf den verlängerten Zubereitungsprozess reagieren.

Aber Elisa Rusconi hat sich Gedanken gemacht über die zeitgemäße Modifikation des Traditionsgerichts. Bei ihrer Version ist das vorsichtige Anweichen der Semmelbrösel mit Brühe genauso Teil der Geschmacksentwicklung wie die Beigabe von Parmaschinken nach der Zubereitung und die Verwandlung des obligatorischen Parmesans in eine Creme. Viel fehlt nicht und man könnte von einer Vereinigung von Käse- und Fleischfondue sprechen.

In einem Interview bekennt die Köchin ihre Sympathie für die vegetarische

Lebensweise. Deshalb sei sie bei der Auswahl des Fleisches besonders kritisch. In Lem Carni aus Imola hat sie einen Partner gefunden, der auf den Vertrieb von artgerecht gehaltenen Rindern spezialisiert ist. Die hohe Qualität ist nicht nur beim Schnitzel zu schmecken, sondern ganz besonders bei ihrem Tartare di manzo di razza romagnola mit Feldsalat und grünem Spargel. Durch Wasabiperlen und Flocken aus gekochtem Eigelb erhält das grob gemesserte Fleisch vom stark bemuskelten, weißen Romagnola-Rind fast so etwas wie unerbittliche Konkretheit. Rusconis Kunstfertigkeit, Zutaten gleichsam unter die Lupe zu legen, hat zu den drei delikatsten Käse-Eisorten Caprino, Gorgonzola und Stracchino geführt, die mit Feigenkaramell serviert werden. Auch ein ausgesprochenes Armengericht profitiert davon: Die Tagliolini friggione e squacquerone bestehen aus mit Mehl bestäubten und geschmorten Zwiebeln, etwas Tomate und dem Signature-Frisch-

käse der Stadt. Er vervollkommnet einerseits die süße Anlage des herzhaften Nudelgerichts, zum anderen integriert er das fruchtig-herbe Olivenöl von Olivarium aus den Abruzzen.

Zu dieser aus Sizilien eingewanderten Zutat verhält sich das Ragù alla bolognese wie ein Familienoberhaupt alten Schlages: Es duldet keinen Widerspruch. Weil die Stadt nördlich des Olivengürtels liegt, ist dem Öl der Zutritt zu Elisas puristischer Version versagt. Dafür geht es um die vollständige Verschmelzung dreier Fleischsorten. Langfaseriges Rindfleisch, Schweinenacken und Pancetta-Speck, eine Art Marzipan vom Schwein, werden dafür einen halben Tag lang geschmort. Die Zubereitung aus wenigen Elementen – sogar auf die hier übliche Zugabe von Milch wird verzichtet – verlangt viel Erfahrung, schließlich soll dieses Werk der Minimal Art am Ende der Prozedur weder zu trocken noch zu flüssig sein. Das Fleischkonzentrat, in das verhältnismäßig



Daniele Meli verlässt sich beim Ragù auf das offizielle Rezept, 1982 hat es die *Accademia Italiana della Cucina* in die Liste der Kulturdenkmäler aufgenommen


wenig Zwiebel, Möhre, Sellerie und Tomate eingegangen ist, lässt beim fertigen Gericht noch einen Korridor entstehen für die Wahrnehmung des zarten Getreidetonns der Tagliatelle.

Obwohl Daniele Meli Meisterschüler von Gualtiero Marchesi, des großen Erneuerers der italienischen Hochküche, sowie des zeitgenössischen Dreisterneinhabers Massimiliano Alajmo gewesen ist, verlässt er sich beim Ragù auf das offizielle Rezept. Es wurde im Jahr 1982 von der *Accademia Italiana della Cucina* in die Liste der Kulturdenkmäler aufgenommen und bei der Camera di Commercio zu Bologna urkundlich niedergelegt. Dass der hochtalentierteste Koch, der das elegant eingerichtete Ristorante L'Arcimboldo zusammen mit seiner Partnerin Federica Fava betreibt, bei diesem Thema nicht mit einer Innovation (oder sogar Dekonstruktion) im Geiste seiner Lehrmeister aufwartet, dürfte daran liegen, dass es sich um eine auf seinem Marsch durch die Generationen vollkommen ausgemeldete Speise handelt. Und wohl auch daran, dass sich auf allen Kontinenten schon genug Köche an ihm verständigen. Für die mit Spinat gefärbte Lasagne verdi (in Bologna

sind alle Lasagnen grün) wird das Ragù stärker konzentriert als in der befreundeten Trattoria da Me. Denn ihm kommt in den acht Schichten der Nudeltorte nicht nur eine architektonische Aufgabe zu, sondern es muss sich noch gegen eine dicke Decke aus zweijährigem Parmesan behaupten. Es gelingt mit einem Aroma, das an Tafelspitz erinnert.

Bei den Stecchi d'autore fritti alla petroniana, einer Antipasti-Versammlung, wird mit Mortadella-Knödeln, Portobellopilz-Tempura und gedämpftem Spargel, Karotten- und Zwiebelcreme, marinierten Radieschen, Fior-di-latte-Mozzarella und Honigsirup das Profil einer Küche sichtbar, die aus dem Schatten der Tradition tritt. Allerdings bleiben Fava und Meli dem Genius loci wenigstens mit Portionsgrößen treu, die prinzipiell das Wohlgefallen der Bolognesi auslösen. Der üppige Umfang konterkariert dann auch ein derart perfekt ausdifferenziertes Bistrogericht wie die Galantina la classica. Auf einem Rondell aus vom Knochen gelöstem, mit Eigelb untermischtem Hühnerschenkelfleisch, das von Pistazien und Sonnenblumenkernen gelockert wird, erheben sich Tupfen aus Haselnuss- und Zitronenmayonnaise, die wiederum von einem Geflecht aus Kohlrabisträhnen,

frischem Estragon und Schnittlauch bedeckt sind. Wenn man durch die Türe des L'Arcimboldo wieder zurück auf die Straße tritt, dann geht man mit dem schönen Gefühl, Freunde zu verlassen, die einem zuvor unbekannt waren.

Es heißt von dieser ältesten Universitätsstadt Europas, hier lebten die bestverpflegten Studenten der Welt. Wenn man die beiden Jugendtreffpunkte Osteria dell'Orsa und die Osteria la Tigre zum Maßstab nimmt, kann man sich der Aussage anschließen. In beiden Altstadt-Kneipen kommt die Speisung für alle quasi direkt vom Herd auf die Holztische. In einem Gelass neben der Theke des Orsa schwenkt der Koch unablässig Bandnudeln in rostrottem Ragout. In Windeseile werden die Teller zu den Gästen expediert, damit deren Plätze schnell wieder frei werden für Nachrücker aus dem Wartekollektiv draußen auf der Gasse. Kostenpunkt sechs Euro fünfzig statt der üblichen zehn. Als Nachtisch bietet sich Torta di riso specialità di Bologna an. Denn dieser klirrend süße Reiskuchen mit Karamellkruste vermag einen Mensaklassiker gut zu vertreten: den Milchreis. 

ADRESSEN

Ristorante Lago Biacchese
Via Maceri 3, San Lazzaro di Savena

La Montanara
Via Augusto Righi 15a
trattorialamontanara.com

Trattoria da Me
Via S. Felice 50, trattoriadame.it

Ristorante L'Arcimboldo
Via Galliera 34, ristorantelarcimboldo.it

Osteria dell'Orsa
Via Mentana 1, osteriadellorsa.com

Osteria la Tigre
Via Orfeo 5b