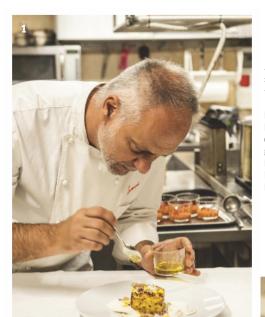




"Couragiert!" Luca Bonacini, lokalpatriotischer Gourmet und Journalist, schmeckt dem Weißwein noch einen Moment hinterher. "Dieser Wein - zu diesen Tortellini...", beginnt er, und kindliche Freude breitet sich in seinem Gesicht aus, "...auf so eine Idee muss man erst mal kommen!" Michele Pettinicchio, neuer Besitzer des legendären "Al Pappagallo" in Bologna, tritt in lichtblauem Jackett an unseren Tisch, Siegerlächeln im Gesicht. Der Geniestreich ist gelungen: ein Weißwein voll exotischer Aromen kandierter Zitrusfrüchte serviert zu Tortellini in Fleischbrühe. "Ein Spektakel, nicht wahr?"

Wir nicken beglückt. Der Teig der hausgemachten Tortellini hat eine feste, etwas körnige Konsistenz. Die Füllung ist mürbe und feinwürzig, die Brühe dazu sehr mild und erstaunlich leicht, obwohl sie vom Hahn ist - so, wie die Tradition es mag. Diese Klassiker der Bologneser Küche, zusammen mit dem sommerlichen Wein von den nahen Hügeln um Imola – das alles ist ein äußerst erfreulicher Einstieg in meine Suche nach den besten Tortellini alla bolognese. Eine Delikatesse, traditionell in Brühe serviert und aufwendig von Hand hergestellt. "Die Seele der Bologneser Küche," seufzt Bonacini.

Die Hauptstadt der Region Emilia-Romagna hütet und pflegt ein üppiges kulinarisches Erbe. Tagliatelle, Lasagne, die berühmte Fleischsauce Ragù – oder eben: Tortellini. Sie fehlen auf keiner Speisekarte, ob Osteria oder Spitzenrestaurant, aber die besten macht natürlich die Mamma oder Nonna. Immer.



Ristorante Al Pappagallo

1+2+3 Küchenchef Marcello Leoni vollendet in seiner Küche eine Lasagne goccia d'oro – Lasagne mit goldenem Tropfen. Vor dem Restaurant auf der Piazza lauschen Gäste den Empfehlungen des Kellners

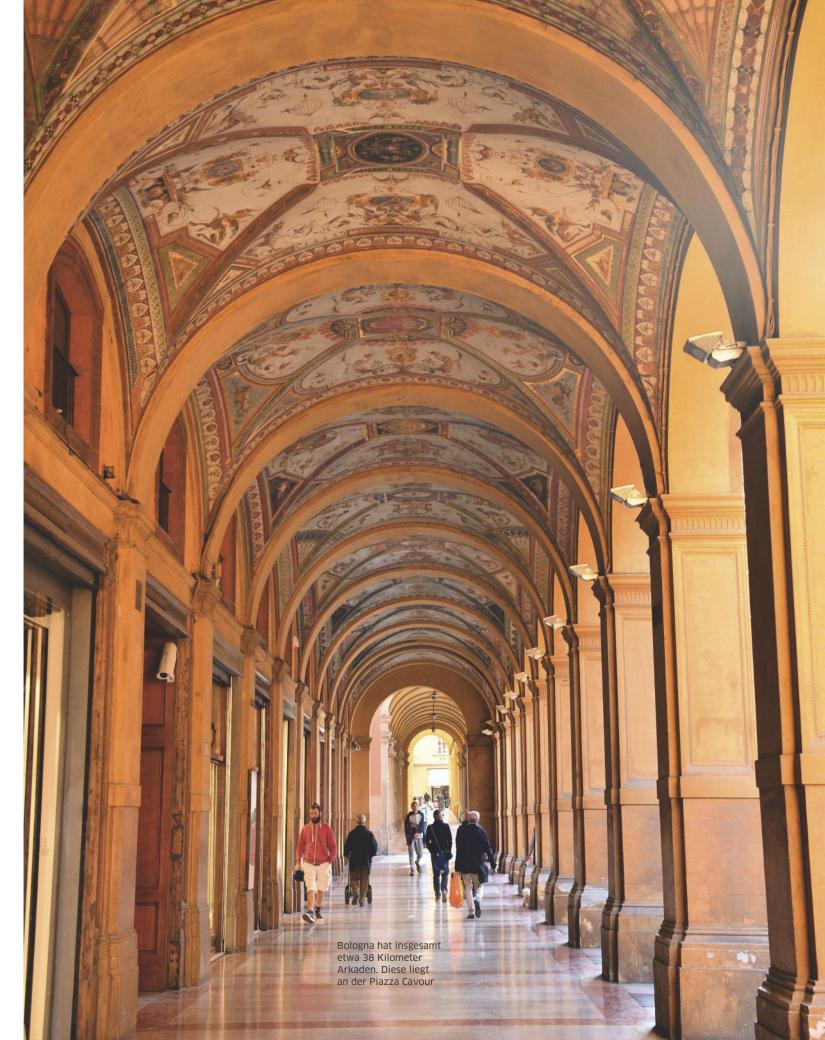




"Tortellini sind kein Gericht, sondern Erinnerung", sagt Luca Bonacini, und sie waren nie Arme-Leute-Pasta. Man könnte meinen, früher wären Fleischreste in den kleinen Pasta-Knubbeln verarbeitet worden, aber nein, Luca Bonacini schüttelt den Kopf: "Solche Reste musste man sich erst einmal leisten können."

Immerhin gehört dreierlei Schweinefleisch in den Tortellino: Filet, Mortadella aus Bologna und roher Schinken aus Parma. Lauter kulinarische Highlights der Region Emilia-Romagna, dazu Ei, Salz, Muskatnuss und viel Parmesan. So will es zumindest das Originalrezept, das die "Dotta Confraternita del Tortellino", die gelehrte Bruderschaft des

Tortellino, aufgeschrieben und die Accademia Italiana della Cucina 1974 urkundlich in der Handelskammer von Bologna deponiert hat, um das Original vor billigen Imitaten zu schützen. Ich ahne, über Tortellini wird nicht gescherzt. "Jeder Chef hat sein Geheimnis, jede Familie ein eigenes Rezept, das ihre Tortellini einzigartig macht", sagt Bonacini. Er hat zahlreiche Artikel zur regionalen Küche veröffentlicht, Bücher über Tortellini aus Bologna und Tortellini aus Modena geschrieben. Die Nachbarstädte streiten sich beharrlich über den Ursprung des Tortellino. Außerdem organisierte Bonacini den Wettbewerb der besten Tortellini der Stadt, den "Goldenen Tortellino".







Die Piazza Giuseppe Verdi in Bolognas



noch feiern konnte, liegt am durchtriebenen Mut von Pettinicchio. Der hatte seine Karriere in der Modebranche beendet, übernahm diese morbide Institution zusammen mit Elisabetta Valenti, die zuvor in der Werbung gearbeitet hatte. Ein kreativer Wirbelwind entstaubte die würdigen Mauern. Auch in Zukunft bleibt die klassische Küche Bolognas die Basis, aber Pettinicchio ist ein Jongleur, spielt mit würdigen Traditionen und jungen Trends, geht mal auf Nummer sicher, riskiert dann etwas und überrascht.

Mit den Fingern naschten wir frittierte Tortellini als Antipasto aus einem

niedlichen Dreieckstütchen - "crrcks" machte es im Mund, gefolgt von dem feinen Aroma der weichen Fleischfüllung. Mit seinen klassischen Tortellini in brodo hingegen meldete sich das "Al Pappagallo" zurück in der gehobenen Bologneser Küche: 2019 gewann das Restaurant den "Goldenen Tortellino".

Le Sfogline

1+2 In Bologna ist das

Nudelmachen Sache der "Sfogline", deren Erfolgs-

geheimnis vor allem die

richtige Komposition der

Teigfüllung ist. Schon als Kinder lernten die Schwes-

Monica Venturi die Kunst

der Tortellini-Herstellung

tern Daniela (links) und

"Der erste Stern wird so oder so irgendwann kommen", gibt sich Michele Pettinicchio zuversichtlich, und dann entgleitet ihm ein liebevoller Seufzer, "aber dieser 'Goldene Tortellino', auf den bin ich wirklich stolz."

In den verstrickten Gassen zwischen der Piazza della Mercanzia und der

weitläufigen Piazza Maggiore liegt das kulinarische Mehreck: Obst- und Gemüseläden, Osterien, aber vor allem Salumerien, in denen mächtige Schinken unter der Decke baumeln, rosige Mortadella- und dicke Parmesan-Laibe in Regalen lagern, kistenweise frische Pasta, Tortellini, Ravioli, Tagliatelle die Schaufenster füllen. In der dottergelben Pracht steckt ein handgeschriebenes Schild und wirbt: "Die Tortellini, mit denen Sie Ihrem Mann vortäuschen können, die hätten Sie selbst gemacht..."

Natürlich gibt es Maschinen für Tortellini. Diese mischen feinstes Weizenmehl und frische Eier, eins pro 100 Gramm Mehl, "aber das ist doch nur eine Größenordnung!", wettert Daniela Venturi. "Noch ein Ei? Etwas mehr Mehl? Luftfeuchtigkeit, Temperatur, im Winter ist das anders als im Sommer. Man muss den Teig mit den Händen verstehen. Das ist die Kunst!"

Aller Anfang ist der Teig, la Sfoglia, und der ist Frauensache. Handgeknetet und mit dem Nudelholz dünn wie ein Tischtuch ausgerollt. Dafür gibt es Spezialistinnen wie Daniela Venturi, eine Sfoglina, ein anerkannter Beruf in Bologna. Hinter dem Gewusel um die Markthalle des Mercato delle Erbe duckt sich der kleine Pasta-Laden, den sie und ihre Schwester Monica von der Mutter übernommen haben. Pasta-Teig ist ein Kunsthandwerk, das nicht aus der Mode gekommen ist. Im Gegenteil: Inzwischen hat sich sogar eine Handvoll Männer in dieses Reich der Frauen eingeschlichen.

Aber wer bitte schön hat sich diese verzwickte Form des Tortellino ausge-





Trattoria da Me

1+2+3 Die junge Chefin Elisa Rusconi veredelt in dem von ihren Großeltern eröffneten Lokal die traditionelle Bologneser Küche mit eigenen Ideen. Ihre Gäste lieben ihre modernisierten Tortellini mit Dicken Bohnen (oben) und Makkaroni auf Tomatensauce









Trattoria Tony

1+2 Eine gute Prise Muskat für die Füllung muss sein! So die Meinung der Macher des traditionellen Wohlfühl-Lokals. Auch sonst wird an dem Rezept nicht viel verändert. Die Tortellini in Brühe sind hier ehrliche Seelenschmeichler



dacht? Die Schuldfrage ist nicht geklärt, deshalb gibt es Legenden, und die lassen sich kurz zusammenfassen: Inspiriert wurde die Form vom Bauchnabel einer jungen Frau, wahlweise von der Göttin Venus oder der Lucrezia Borgia, Fürstin der Renaissance und uneheliche Papsttochter. "So meinen viele, Tortellini seien der Ursprung des Lebens!", sagt Daniela. Das lassen wir mal unkommentiert, sicher ist: Kein von Hand zusammengefummelter Tortellino ist wie der nächste, und der Geschmack verrät einiges über die Köche und die Orte, an denen sie gegessen werden.

"Koch, als wärst du zu Hause!", sagte Tony zu seiner Frau, und dann eröffneten sie 1968 die "Trattoria Tony", in der Stefano Zuppiroli seine Kindheit verbrachte. Als Toni starb, brachten Stefano, der eigentlich als Fotograf arbeitet, und seine Frau Marina, die eigentlich Bildhauerin ist, es nicht übers Herz, die Trattoria zu schließen. Nun hängen Stefanos Konzertaufnahmen von Simply Red, Sting, Paolo Conte oder Miles Davis an der Wand über den schlichten, soliden Tischen und Stühlen aus dunklem Holz.

Die "Trattoria Tony" ist so ein Ort, an dem man sich kennt, auf die Schulter klopft, die Tische zusammenschiebt, kleckern, herzhafte Witze reißen und zu laut lachen darf. Man weiß, was die Karte zu bieten hat: kräftige Gerichte mit viel Schweinefleisch und ohne Olivenöl. In Bologna wird mit Butter gekocht. "Olivenöl würde den Geschmack des Fleisches überlagern", sagt Stefano. Hier wird nicht delikat gekostet, sondern herzhaft gegessen. Und so sind auch die

Tortellini. Sie kommen in einer kräftigen Brühe, die schon mal die Seele stärkt. Der weiche Teig schmiegt sich um die Füllung, die im Mund einfach zerfällt und - zack! Da ist sie, ohne Umwege - die Muskatnuss! Ehrlich und direkt. Eine gute Prise, "die muss in Bologna sein", bestätigt Stefano. Eine heikle Angelegenheit, denn zwischen einer angenehmen Spitze und dem Ruin liegt weniger als eine Prise. Aber der Balanceakt gelingt.

Auch Elisa Rusconi hat von ihrem Vater die Trattoria übernommen, aber sie machte aus dem "Da Me" im niedrigen Laubengang ein freundliches Lokal in cremefarbenem Shabby Chic, studierte die geerbten Rezepte, probierte herum und begann ihren eigenen Stil in der Tradition zu entwickeln. Die drahtige junge Chefin hatte nie in anderen Restaurants Erfahrungen gesammelt, aber ging mutig zur Sache. Bei ihren Tortellini ist vor allem interessant, was nicht mehr drin ist. Zunächst mal kein Ei und kein Fleisch aus Massentierhaltung. Sie verzichtet auf Prosciuto in der Füllung kein Parma-Schinken? "No", sie schüttelt entschieden den Kopf. "Mein Schweinefleisch hat bereits einen eigenen Charakter, und so gut der Schinken auch sein mag, er hinterlässt immer ein wenig Säure." Schluss mit Tradition und beurkundet hinterlegtem Originalrezept, Elisa hat ihre eigenen Prinzipien.

Ihre Brühe ist genauso wichtig wie die hausgemachten Tortellini. Sauber soll sie sein, also nicht vom fetten Masthahn, sondern Huhn, das mit Rind, Knochen, Sellerie, Zwiebeln und Karotten zwölf Stunden köchelt, bis sie aromatisch, goldig, klar und ohne Fettäuglein ist. Im Geschmack leicht, aber eindeutig. Dazu tummeln sich ihre kleinen Tortellini – zunächst mild und ein wenig süß, aber dann folgt die feine nussige Spitze.

Anna Maria Barbieri hingegen schließt lächelnd die Augen bei dem Gedanken an ihre Brühe aus einem, nein, gleich zwei Masthähnen, damit sich der stundenlange Aufwand lohnt. "Dieses leise Blubb, Blubb, Blubb", der Duft scheint ihr durch die Nase zu ziehen, "was kann es Schöneres geben?" Auch mit 75 Jahren steht die Autodidaktin hinter den Töpfen des "Antica Moka" am Stadtrand von





Antica Osteria del Mirasole

1+2 In dem Städtchen San Giovanni in Persiceto kommen bei Anna Caretti und Franco Cimini die Tortellini mit Sahne auf den Teller. Und die stammt aus dem eigenen Landwirtschaftsbetrieb der Osteria

Modena. "Kochen war für mich eigentlich immer eine Spielerei", durch ihre weichen Gesichtszügen scheint kindliches Erstaunen – wie kann es sein, dass sie heute in diesem eleganten Restaurant kocht, dessen Besitzerin sie auch noch ist? Vor Jahrzehnten hat sie mit ihrem Mann die "Bar Moka" in Modena eröffnet, daraus machte sie eine Trattoria, schließlich ein Restaurant.

In all den Jahren, egal in welchem Ambiente, Tortellini standen bei Anna Maria Barbieri immer auf der Menükarte. Inzwischen allerdings kocht sie ihre gehaltvolle Brühe nur noch im Winter. Für die warmen Monate hat sie sich eine sommerliche Variante ausgedacht: eine leichte, samtige Gemüsecreme mit ein wenig Butter und Parmesan umhüllt die Tortellini, die wie in einem Nest in einer knusprigen Waffel aus Parmesan serviert werden. Der Clou daran sind ein paar dunkle Tropfen des eigenen, zwölf Jahre im Fässchen gereiften Aceto balsamicos. Zwölf Jahre, das ist zwar jung für einen Balsamico di Modena, aber schon diese wenigen fruchtigkaramelligen Tropfen öffnen ungeahnte



Tortellini in
Sahne –
überaus
köstlich und
früher das
Festmahl am
Sonntag

Geschmacksdimensionen. Als Alternative zur Brühe wird unter Puristen höchstens noch Sahne geduldet, Fior di latte, die Blume der Milch. Die ist nirgendwo frischer als in der "Antica Osteria del Mirasole" in dem Städtchen San Giovanni in Persiceto, keine halbe Stunde von Bologna entfernt. Der Gasthof gehört zum landwirtschaftlichen Betrieb der Familie Caretti und bekommt den Rahm direkt aus der eigenen Meierei – ein Abfallprodukt, das von der Milch für den Parmesan-Käse abgeschöpft wird.

Damit haben die Caretti eine Tradition wiederbelebt. Früher bekamen die Arbeiter einen Teil ihres Lohnes in Naturalien bezahlt: ein Stück Parmesan, etwas Butter und diesen feinen Rahm für die Sonntags-Tortellini. In der "Antica Osteria del Mirasole" kochen die Tortellini zunächst in Hühnerbrühe und beenden die Garzeit in der Sahne, die mit wenig Parmesan gewürzt wird. Nichts für Kalorienzähler, aber absolut köstlich – und außer Konkurrenz bei meiner Suche nach den besten Tortellini.

Verlässt man Bologna hingegen
Richtung Süden, erhebt sich bald der
Apennin, und die Toskana ist nur noch
wenige Kurven entfernt. Dort klebt das
Dorf Castiglione dei Pepoli am Berg und
die "Taverna del Cacciatore" von Lucia
Antonella. Die Grenzregion gehört zur
Provinz Bologna, aber in der Küche ist
schon die Toskana präsent: Hier kommt
Olivenöl statt Butter zum Einsatz, es gibt
Kaninchen und viel Rosmarin – eine
grenzübergreifende Landküche, die die
Leichtigkeit des Süden anklingen lässt.
Auch in den Tortellini von Lucia.

Sie verzichtet auf Parmaschinken und Ei in der Füllung, halbiert den Anteil der Mortadella, nimmt jüngeren, milderen Parmesan und reduziert dessen Menge drastisch. Zusammen mit ihrer Hühnerbrühe gewann sie mit dieser Komposition von Tortellini alla bolognese als erste und bislang einzige Frau den "Goldenen Tortellino". Nicht nur ein-, sondern gleich zweimal, hin-



Taverna del Cacciatore

1+2+3 Als einzige Frau gewann die Köchin Lucia Antonella den "Goldenen Tortellino" – und das gleich zweimal. Ihr Geheimnis: Produkte von allerbester Qualität und lebenslanges Training. Für einen Teller der kleinen Teigtaschen reisen Gäste von weit her in das Dorf Castiglione dei Pepoli





tereinander. Danach war die Köchin aus dem Bergdorf plötzlich berühmt. Wie konnte das passieren? "Ich war gut vorbereitet", vermutet sie. Von der langen Suche nach dem perfekten Huhn für die Brühe bis zu ihrer alltäglichen Praxis. "Die meisten Männer lernen irgendwann im Leben kochen als Beruf, aber ich habe schon immer Tortellini gemacht." Sie hat nach wie vor die Routine, Teig auszurollen, die Füllung selbst vorzubereiten, Tortellini zu falten, Brühe zu kochen. "Wir sind ein Team in der Taverna, ich erledige die gleichen Arbeiten wie alle anderen." Köche sind erst einmal Handwerker. Auf ihrer Visitenkarte steht nicht Chef,

sondern in schlichter Schönheit "Lucia Antonella – Köchin".

Zurück in Bologna. Der letzte Abend, eigentlich kann nichts mehr kommen, nur noch die Entscheidung: Welches waren denn nun meine besten Tortellini? Das Telefon klingelt. Eine Freundin aus Bologna: "Suchst du noch?" Sie war am Abend zuvor im "Collegio di Spagna" gewesen – "sensationell!". Also gut.

Tatsächlich ist es der Tipp, der alles über den Haufen wirft. In einem ehemaligen Friseursalon in einer unscheinbaren Straße jenseits der üblichen Pisten haben sich Grazia Baroni und Sandro Frigerio vor acht Jahren ihren Traum erfüllt, ihre stressigen Bürojobs gekün-



Trattoria Collegio di Spagna
Bei Grazia Baroni und Sandro Frigerio entdeckte unsere Autorin ihre Lieblings-Tortellini.
Das Paar eröffnete vor acht Jahren sein
Restaurant in einem früheren Eriseursalon

digt und noch einmal neu angefangen. "Von null an", sagt Grazia Baroni. "Wir wollten kein Restaurant übernehmen, sondern einen Laden, der noch keine Geschichte hat. Den wir so einrichten, wie wir sind: einfach, gradlinig, klar, nüchtern." Einige elegante Tische aus dunklem Holz, weiße Leinentischdecken, in einer Nische ein Bücherregal, eine bunte Glaslampe – wenige ausgewählte Stücke. "Wir fragen uns manchmal, was könnten wir ändern? Aber das wäre noch mehr reduzieren, noch schlichter", sagt Sandro. Der Küchenchef im zweiten Leben spricht wenig und leise, nur ein Satz klingt erstaunlich klar: "Besser geht nicht." Er meint seine Tortellini. Und, in aller Unbescheidenheit, er hat recht. Der Teig, ein Mix verschiedener Mehle, in dem auch Dinkel und etwas Vollkornmehl stecken, ist wunderbar kompakt, gleichzeitig geschmeidig. Die Hühnerbrühe klar und aromatisch, die Tortellini selbst eine sanfte Explosion, ohne aufdringlich zu sein - fantastisch. Hier werden wenige gute Dinge passend zusammengestellt - in jeder Hinsicht. Dies also sind meine besten Tortellini.



»e&t«-Autorin Kirsten Wulf nahm sich als frischgebackene Vegetarierin in Bologna eine Auszeit. Sogar am letzten Abend aß sie noch mit Begeisterung Tortellini.

78 essen&trinken 6|2021 essen&trinken **79**



essen & trinken Reisewelten

Die schönsten Reisen für Sie zusammengestellt.

Kulinarische Radreise durch die Provence

Entdecken Sie malerische Landschaften und beeindruckende Bauwerke und genießen Sie ausgezeichnete Weine bei köstlichem Essen der provencalischen Küche.









Radreise

Europa, Frankreich, Provence

ab € 1.120,pro Person









Ihre Inklusivleistungen:

▼ 7 Übernachtungen in 4-Sterne-Hotels

Oetailliertes Karten- und Informations-

material zu den sorgfältig ausge-

Gepäckbeförderung von Hotel zu Hotel

Kulinarische Besichtigungs- und

arbeiteten Radetappen

Ausschilderung der Route

Persönliche Begrüßung, Infogespräch, Service-Hotline

Reisecode: FR84I

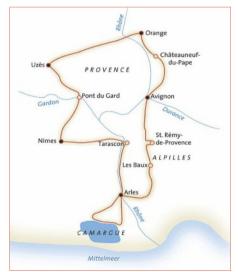
City Tax

im Doppelzimmer

Restaurant-Tipps

7 x Frühstück

Ihre Radroute:



Geführte Reise:

Diese Reise ist auch in der Grupppe (mit Reiseleitung, Begleitbu Abendessen usw.) buchbar, mit (teilweise) abweichenden Hotels / Terminen / Leistungen: ab € 1.650,- pro Person im Doppelzimmer. Detaillierte Infos und Preise erhalten Sie telefonisch oder online.

Hinweise: Einzelzimmerzuschlag: € 480,-. | Leihrad: € 79,-. | Leih-E-Bike € 189,-

Ihr Reiseverlauf:

Individuelle Anreise nach Orange zum Starthotel (Hotel "Mercure Orange Centre")

Tag 2 Radetappe Orange - Avignon (50 km). Stopp im Weinort Châteauneuf-du-Pape. Weiter in die Papststadt Avignon ("Grand Hotel").

Tag 3 Radetappe Avignon - Arles (56 km). Stopp in St. Rémy und Les Baux, Zwei Übernachtunger in Arles ("Grand Hotel Nord Pinus").

Radrundtour Camargue (44 km). Durch die einzigartige Naturlandschaft und zurück nach Arles (..Grand Hotel Nord Pinus").

Tag 5 Radetappe Arles - Nimes (45 km). Stopp in Tarascon/Beaucaire. Weiter in die Römerstadt Nimes ("Novotel Centre" oder "Marquis de la Baume").

Tag 6 Radetappe Nimes – Uzès (45 km). Stopp am Pont du Gard. Übernachtung in Uzès (Hotel "Entraigues").

Radetappe Uzès - Orange (55 km). Per Rad zurück

Individuelle Abreise.

Termine & Preise 2021: (Preis in Euro pro Person) Start der Radreise jeden Samstag und Montag vom

04.09. bis 18.10.21 (letzter Anreisetag)

09.10 18.10.21	€ 1.120,-
04.0904.10.21	€ 1.170,-

Weitere Termine für 2021 sowie eine Terminvorschau für 2022 finden Sie online

Veranstalter dieser Reise

WEINRADEL GmbH Weststraße 7, 52074 Aachen

Die Gruner+Jahr GmbH tritt lediglich als Vermittler auf

BUCHEN SIE JETZT IHRE REISE!

Auf der essen & trinken Reisewelten Website finden Sie jede Woche neue, besondere Reisehighlights für Sie als Leser/-in.

www.essen-und-trinken.de/reisewelten oder Tel. 0241 - 87 62 63