



Kneten und falten: In der Emilia wird der Nudelteig besonders dünn ausgerollt.

Foto Schapowalow/Atlantide

Im Spaghettighetto

Bei „Cäsarinnen“: In Bologna wird Kochkunst gelehrt

„Bologna, la grassa.“ Bologna ist fett – zumindest laut einem ihrer Beinamen. Besonders wohlgenährt scheint die Stadt in den Gassen nahe der Piazza Maggiore zu sein, wo Parmaschinken, Parmesanleber und Tortellini die Bologneser und Touristen mit ihrem Geruch benebeln. Dort schiebt sich auch Luisa Mambelli durchs Gedränge zu ihrem Metzger, um ein Kilo Hackfleisch und dreißig Eier zu kaufen. Vor der Tür warten ihre Schüler – heute sind es zehn Deutscher – und ekeln sich vor dem Schweinekopf im Schaufenster.

Eigentlich ist Signora Mambelli Zerlegerin, aber heute betreibt sie Brauchtpflege. Sie ist eine *cesarina*, eine von über 400 Italienerinnen und Italienern, die das kulinarische Erbe des Landes mithilfe von Kochkursen und Gastmahlen erhalten. 2004 wurde der Kulturverein „Home Food – i mangiari a casa“ gegründet, und seitdem laden die *cesarine* Fremde zu sich nach Hause ein, um ihnen dort die Spezialitäten der Region und die alienische Esskultur näherzubringen. Als „Cäsarinnen“ bezeichnete man früher all die Großmütter und Mütter, die im Haus und dort vor allem in der Küche das Sagen hatten.

Bei Signora Mambelli gibt es teute Tortelloni, Farfalle, Tagliatelle al Ragù und Schokoladenkuchen – in einem Wohnviertel außerhalb der Mauern, wo sich die Anwohner noch über Touristenruppen wundern. Zwischen Hochzeitsfotos, dem „Grande Di-

zionario della Lingua Italiana“ und von einer italienischen *nonna* sorgfältig beäugt – Mambellis Mutter –, wird gelernt, dass sich die Teigdecken der Nudeln in den verschiedenen Regionen unterscheiden. In der Emilia sei der Teig dünner, in der Romagna dicker. Spätestens am nächsten Tag wissen auch Signora Mambellis Schüler, dass Bologna in der Emilia liegt: Muskelkater im Unterarm, denn der dünne Teig verlangt mehr Finesse und vor allem Kraft beim Ausrollen.

In ihrem Wohnzimmer, wo die Arbeitsplatten stehen, nennt Signora Mambelli hektisch von einem Schüler zum nächsten und begutachtet die Teigausröllkünste: „Troppo grosso, troppo duro“ – zu dick, zu fest, bei ganz hoffnungslosen Fällen verwendet sie die Vergrößerungsform *grossone*. Signora Mambelli erklärt die traditionelle Tortelloni-Wickeltechnik, bereitet gleichzeitig die Soße in der Küche vor und verflucht nebenbei den Putzwahn ihrer Mutter, die mit dem Besen zwischen den Beinen der Schüler herumkehrt und so versucht, das edle Parkett vom Mehl zu säubern.

Signora Mambelli hetzt freiwillig zwischen Küche und unbegabten Schülern hin und her. Sie bekommt dafür nur eine Aufwandsentschädigung, da die *cesarine* keine kommerziellen Ziele verfolgen. Wenn sie Lust und Zeit hat, gibt die Verlegerin ihrem Verein Bescheid, und dieser vermittelt ihr die Gäste – neunzig Prozent von ihnen sind Ausländer, aber auch einige Bologneser sind darunter.

Christian, ein besonders eifriger Kochschüler, betont beim Rühren im *ragù*, dass die Deutschen ja gar keinen Nachhilfeunterricht in der Küche nötig hätten. Bei ihnen hieße das Ganze nur anders: Spaghettibolognese. „Ma nooo, die Spaghettis isst man doch nicht mit Fleischsauce, nur mit Tomatensauce!“, ruft die Oma entrüstet aus dem Hintergrund und greift nun auch in die Brauchtpflege ein. Die Nudeln müssen al dente sein – „nicht so verkocht wie bei den Amerikanern“, nach dem Essen trinkt man *caffè* und keinen Cappuccino, wie es die Deutschen immer machen. Und später, als alle am Tisch unter dem Leuchter aus Muranoglas sitzen, isst die *nonna* alleine in der Küche. Eine weitere Regel: Mit ihr wären es 13 Personen am Tisch, eine Unglückszahl – in Italien undenkbar.

Anreise Aus Deutschland fliegen Germanwings (www.germanwings.com), Ryanair (www.ryanair.com) und Lufthansa (www.lufthansa.de) den Flughafen in Bologna an. Von dort aus brauchen die Shuttlebusse etwa zwanzig Minuten in die Stadt.

„Le Cesarine“ Wer bei einer *cesarina* an einem Kochkurs teilnehmen oder bei ihr regionale Spezialitäten essen will, muss beim Kulturverein „Home Food“ Mitglied werden und sich vorher anmelden. Für einen Monat kostet die Mitgliedschaft 3,50 Euro, ein Kochkurs etwa 150 und ein Abendessen um die 40 Euro. An einem Kurs, der auf Englisch oder Italienisch ist, nehmen meist bis zu fünf Personen teil. Die Anmeldung und weitere Informationen findet man unter www.homefood.it, Telefon 00 39/0 51/ 22 07 97, info@homefood.it.

Weitere Informationen über Bologna gibt es beim Fremdenverkehrsamt der Region Emilia-Romagna unter www.original-italienisch.de, Telefon 0 89/17 91 90-20.