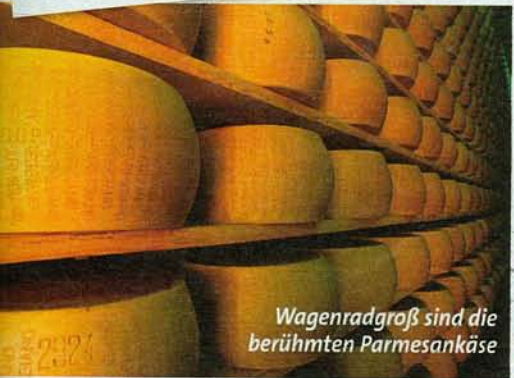


Laura REISE



Einkaufen wird zum Fest dank wüchtiger Weine und köstlicher Wurstwaren



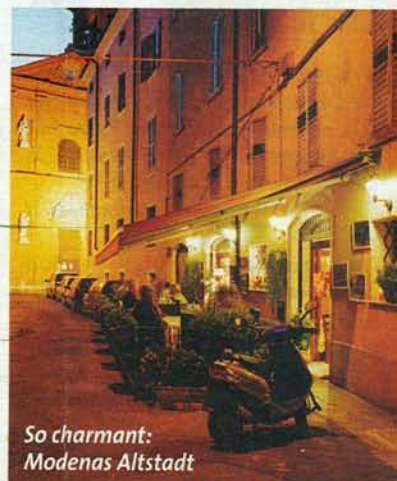
Wagenradgroß sind die berühmten Parmesankäse



Das Ensemble aus Ghirlandina-Turm, Dom und der Piazza davor zählt die Unesco zum Weltkulturerbe



In Fässern reift kostbarer Balsamessig



So charmant: Modenas Altstadt

Balsam für die Seele

Pasta kochen ist nur ein Weg, sich **Modena** anzunähern – einer Stadt voller Genüsse. Laura-Autorin Stefanie Bisping stellte sich in Italien an den Herd



20 Kilometer Arkaden erlauben Shopping bei jedem Wetter

Zusammen ein Hochgenuss: Parmesan aus Modena und der berühmte „Aceto Balsamico Tradizionale“



Die Zubereitung frischer Pasta ist im Grunde ein Kinderspiel“, erklärt Küchenchef Stefano de Rosa. Mit leichter Hand häuft er Mehl auf die Arbeitsplatte, lässt ein Ei in die Mulde in der Mitte gleiten und knetet einen geschmeidigen Teig. Dann streut er ein klein wenig Mehl auf die Arbeitsplatte und rollt die Masse zu einer hauchdünnen Schicht aus. Fertig. „Das ist die Grundlage für jede Pasta, ob Spaghetti oder Tortellini“, erläutert der Meister.

Ich gerate ziemlich ins Schwitzen. Erst klumpt der Teig, dann will er sich nicht vom Nudelholz lösen. Signora de Rosa legt Hand an, bis auch ich eine brauchbare Masse vor mir habe. Nun folgen die Feinheiten. Lange Tagliatelle mit dem Messer zu schneiden ist nicht schwierig – kompliziert wird es, als es darum geht, die Nudeln unversehrt vom Tisch zu lösen.



Schwenkte den Kochlöffel: Stefanie Bisping

Die Leidenschaft für Pasta hat mich hergelockt. Eigentlich gilt Modena in der Emilia-Romagna als „Terra dei Motori“, als Ort der Motoren – denn dies ist die Heimat von Ferrari und Maserati. Bildschön ist aber auch die Altstadt mit ihren Arkaden, dem fast 1000 Jahre alten Dom und der Piazza. Doch die große Liebe der Bewohner gilt dem Essen. Die Leute reden sich die Köpfe heiß über den einzig wahren Parmesan, der in den Käseereien der Umgebung hergestellt wird, und schwärmen von Pastasorten. Tortellini sollen in ihrer Formgebung immerhin durch den Nabel der Venus inspiriert sein, lerne ich in meiner Kochschule.

Nicht nur um interessante Frauen geht es, auch ums Handwerkliche: Tortellini dürfen nur „in brodo“, einer leichten Bouillon, nicht in dicken Soßen serviert werden, erfahre ich; die Brühe sollte aus ausgekochtem Perlhuhn bestehen. Denn die Fleisch- oder Käsefüllung bietet bereits ein komplexes Geschmackserlebnis. „Das wird leider in vielen Restaurants falsch gemacht“, seufzt Stefano.

Im Umland kann man Essigkellereien und Käseereien besichtigen wie anderswo Museen. Ich hülle mich in einen weißen Kittel, bevor ich zuschaue, wie der Parmesan in riesigen Regalen reift. Ich lerne, dass die Milch für diesen Käse nur aus den Provinzen Parma, Reggio-Emilia, Modena (natürlich) und Bologna – und zwar links der Flüsse Reno und Mantua sowie rechts des Flusses Po – stammen darf. Zusatzstoffe sind verboten. Die Herstellung des „Aceto Balsamico Tradizionale di Modena“ erfordert Zeit, Geduld und ein wenig Wahnsinn. Erste Verkäufe erlaubt das Produkt nämlich erst nach zwölf Jahren – so lange muss der einzig wahre Balsamessig mindestens reifen. Mit leuchtenden Augen erklärt mir Kellerei-Inhaber Giuseppe Pedroni, wie man den Essig herstellt, der über Filets oder Desserts getropfelt wird. Für einen halben Liter des über 25 Jahre alten „Extra Vecchio“ braucht man 100 Kilogramm Trebbiano-Trauben. Ich schnuppere und probiere ein Löffelchen – pur. Es ist ein Traum. So wie die wunderschöne mittelalterliche Stadt selbst.

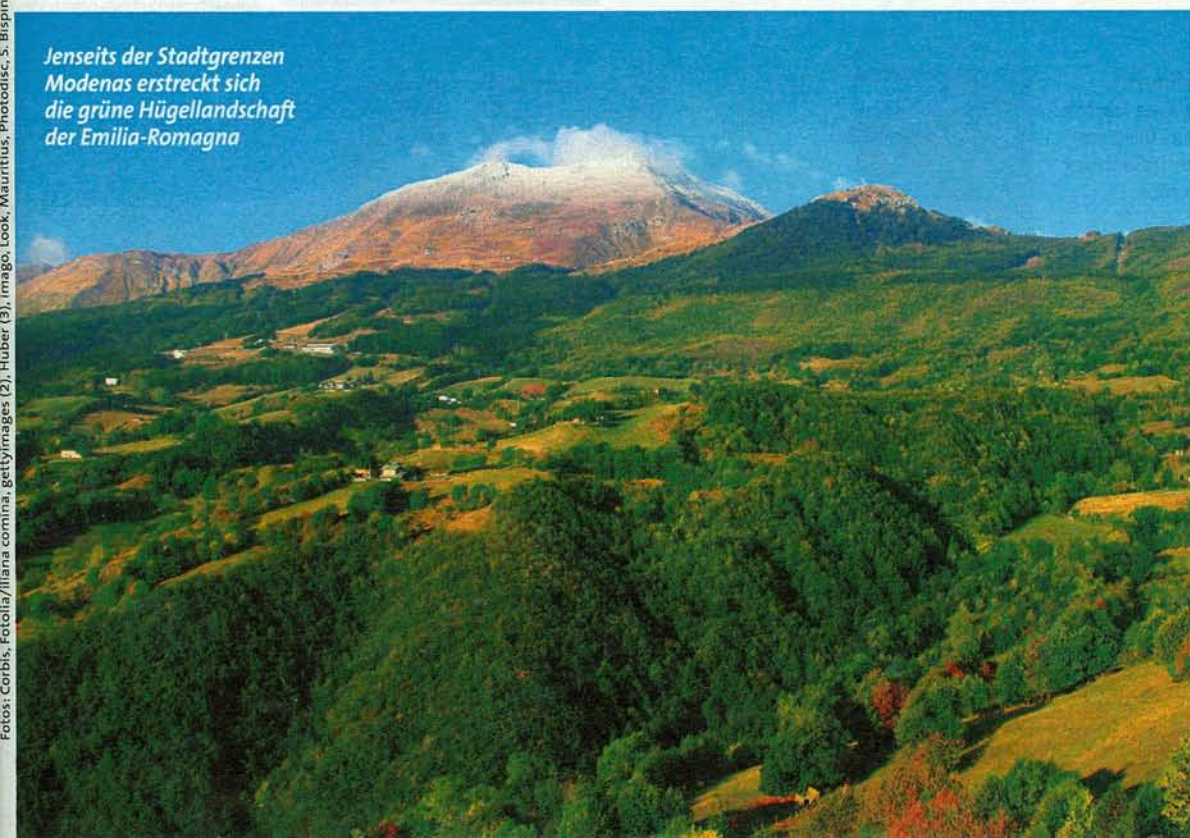


Stefano de Rosa (rechts) ist der Meister der Pasta. Im „Bibendum di Marta Pulini“ zeigt er, wie es geht: Von Tortellini bis Tagliatelle wird alles von Hand gefertigt



Flanieren oder im Café einen Espresso nehmen: Die charmante Altstadt ist das Wohnzimmer der Bewohner Modenas

Jenseits der Stadtgrenzen Modenas erstreckt sich die grüne Hügellandschaft der Emilia-Romagna



Infos – Angebote

Anreise Lufthansa fliegt ab Frankfurt nach Bologna (ab 124 Euro). Von dort gibt es alle zwei Stunden einen Bus-Service bis nach Modena (pro Weg 10 Euro). **Übernachtung** Zentral liegt das „Hotel Canalgrande“ (www.canalgrandehotel.it). DZ ab 132 Euro. **Infos:** Modenatur, Tel.: 00 39 (0) 59 – 22 00 22 www.modenatur.it

