

REISE

WELT AM SONNTAG, 10. APRIL 2011 SEITE 85

Italienische Tafelrunde

Perfekt gerollter Pastateig: Die raffiniertesten Kniffe lernt man nicht aus dem Kochbuch – sondern am Herd einer Hausfrau in Italien

MIRTE PETERSEN an sollte meinen, dass in Italien jede Mamma Nudeln machen kann. Stimmt aber nicht. Auch im Mutterland der Pasta geraten alte Rezepte und traditionelle Zubereitungsarten zunehmend in Vergessenheit. Die Organisation Homefood vermittelt Kochkurse bei kulinarisch bewanderten Signoras, *Cesarine* genannt, zu Hause. Cäsarinnen hießen früher die Frauen, die in der Küche allein das Sagen hatten. Am eigenen Herd zeigen sie, wie man regionale Spezialitäten zubereitet. Hinterher wird gemeinsam an der großen Tafel gegessen wie unter Freunden. Die Organisation ist in ganz Italien aktiv, stets werden typische Gerichte gekocht.

Wo wollte man das lieber ausprobieren als in Bologna, der Hauptstadt der Emilia-Romagna? Die norditalienische Region wird auch der „Bauch Italiens“ genannt, viele Spezialitäten stammen von hier wie Parmaschinken, Balsam-Essig und Parmesankäse. Aus Bologna selbst kommen mit Ricotta und Spinat gefüllte *Tortelloni*, aber auch die Bologneser Pastasofie, die *Ragù* heißt und manchmal mit grober Bratwurst zubereitet wird statt mit Hackfleisch.

Wer kochen will, muss auch einkaufen. Deswegen treffe ich meine *Cesarina*, Luisa, in der Altstadt. Die 51-Jährige führt mich in die Gässchen neben der zentralen Piazza Maggiore. In diesem *Mercato di mezza* genannten Viertel werden seit Jahrhunderten Lebensmittel gehandelt. In den Schaufenstern und auf den Marktständen türmen sich kleine gefüllte Nudeln, Fisch, Fleisch, Würste, Obst und Gemüse, Käse, frisches Brot. Hier gehen die Bologneser einkaufen, wenn sie Gäste bewirten wollen oder ein Familienessen planen. Auf unserem Menü stehen vier Sorten *Pasta* sowie Schokoladenkuchen zum Nachtisch. Im Käseladen La Baita werden wir von geduldig

gen Verkäufern in weißen Hemden und mit Strohhüten bedient. Allein sechs Sorten Ricotta zähle ich in der übervollen Käsetheke. Luisa wählt ein halbes Kilo *Ricotta* aus Kuhmilch („der ist milder als der von der Ziege“) und erhält ein verschürtes Paket sowie einen Zettel, mit dem sie zur Kasse geht. Man hat den Eindruck, dass sich hier seit Jahrzehnten wenig verändert hat.

An Marktständen erstehen wir Bohnen und Salbei. Dann fährt Luisa mit der Vespa voraus zur Wohnung ihrer Mutter im großbürgerlichen Murri-Viertel nahe den Margarita-Gärten, der grünen Lunge der Stadt. Ich folge mit dem Bus. Wer es sich leisten kann, wohnt wie Luisas Mutter in den Hügeln der Stadt, weil es hier im Sommer frischer ist. Ihre Kochkurse hält Luisa immer hier ab, bei sich hat sie nicht so viel Platz. Ich werde der Mutter und der Schwester vorgestellt. Die Wohnung wirkt großzügig, wir verschwinden in der eher kleinen Einbauküche.

Als Erstes bekomme ich eine Schürze und ein Rezeptheft auf Deutsch, dann beginnen wir mit dem Nachtisch, denn die *Torta tenerina*, der mürbe Schokoladenkuchen, muss eine Weile backen. Luisa schmilzt Schokolade im Wasserbad, fügt Butter, Zucker und drei Eigelb zu und ich darf dann rühren, rühren, rühren. Das kann ich. Da ich Italienisch zwar einigermaßen verstehe, aber überhaupt nicht spreche, verständigen wir uns vor allem mit Händen und Mimik. Kochen kann man zudem *prima vor* und *nachmachen*. Luisa hebt noch zwei Esslöffel Mehl und steifen Eischnee unter meinen gerührten Teig. Dabei diskutiert sie mit ihrer Mutter, die zu irgendetwas (meinen Rührkünsten?) eine sehr andere Meinung zu haben scheint.

Wenn der Kuchen im Ofen backt, wird es Zeit für *Pasta*. Dafür gehen wir ins Esszimmer. Mehl, Eier und zwei Nudelhölzer liegen auf dem Esstisch bereit. Unser Programm der nächsten Stunden: Wir werden grüne und gelbe Bandnudeln, *Tagliatelle*, herstellen, *Tortelloni* gefüllt mit Ricotta und Spinat sowie *Stricchetti*, kleine Schleifchennudeln. Ich finde das recht ehrgeizig. Aber Luisa be-



Anreise Zum Beispiel von Frankfurt und München mit Lufthansa (www.lufthansa.com), von Köln/Bonn mit Germanwings (www.germanwings.com) nach Bologna.
Unterkunft „Hotel Porta San Mamolo“, DZ ab 90 Euro, www.hotel-portasanmamolo.it; „Hotel Novecento“, DZ ab 195 Euro, www.art-hotel-novecento.it
Heimkochenkurse vermittelt die Organisation Homefood mit Sitz in Bologna in ganz Italien, Kurs mit Essen ab 39,90 Euro pro Person, außerdem Kurzzeit-Mitgliedschaft 3,50 Euro; Tel: 0039/051/22 07 97 www.homefood.it
Auskunft Bologna Turismo,

TIPPS

Zum Kochkurs nach Bologna



Luisa (links) und die Autorin formen grünen Pastateig

Telefon 0039/051/29 46 29, www.bolognaturismo.info. Die Reise wurde unterstützt vom Tourismusverband der Region Emilia-Romagna.



Bologneser Spezialität: Bei Tortelloni, großen, gefüllten Teigtaschen, kommt es erst auf die Kunst des Teigrollens und dann auf das richtige Falten an. Noch kleiner sind Tortellini – und auch schwieriger zu falten

ruhigt mich, sie gibt diese Kurse etwa einmal im Monat, und bisher gab es am Ende immer etwas zu essen.

Luisas Tipp: „Man nehme ein Ei pro Person“, und für jedes Ei hundert Gramm feines Mehl. Die Zahl 100 schreibt sie in den Mehlhaufen auf dem Tisch. Dann schlägt sie zwei Eier hinein und beginnt sie mit dem Mehl rhythmisch zu verkneten. Ich soll es genauso machen. Das Ei aufzuschlagen bekomme ich noch hin, aber mein Mischchen hat keinen Rhythmus. Trotzdem ist aus Ei und Mehl irgendwann ein Teig geworden. Den muss man jetzt ausrollen, drehen, rollen, drehen, rollen ... Das sieht einfach aus bei Luisa, die das in atemberaubender Geschwindigkeit macht, und es ist ja auch nicht so, dass ich noch nie einen Teig ausgerollt hätte, aber meiner klebt am Nudelholz, ist an einer Seite zu dick und an der anderen zu dünn, beim Drehen bekommt er Risse, es ist ein Trauerspiel. Doch Luisa gibt geduldig und freundlich Hinweise, streut hier und

da ein bisschen Mehl auf meinen Teig, und irgendwann liegt auch vor mir ein – nun ja, ein Fast-Rechteck. Aber das hier ist ja kein Geometrie-kurs.

Ich rolle noch einmal über den Teig, wie Luisa es vormacht. Wenn er dabei mit „flap, flap, flap“ auf den Tisch klatscht, ist er richtig. Mein Geräusch scheint zu stimmen. Kaum habe ich die Nudelrolle einigermaßen unter Kontrolle, kommt neues Werkzeug ins Spiel: zwei Teigräder, eines mit glattem Rand, eines mit Wellen. Wir schneiden glattrandige Streifen für die Bandnudeln und gewellte für die Schleifchen, die wir dann in Rechtecken aufteilen, in der Mitte zusammendrücken – fertig sind die *Stricchetti*.

Bei Luisa geht das schnell und gleichmäßig. Während ich noch bastele, rührt sie aus Spinat, den sie gestern gekocht und püriert hat, Ricotta und Gewürzen (Tipp:

Muskat nicht vergessen!) die Füllung für die Tortelloni zusammen. Wir haben auch größere glatte Teigquadrate ausgeschnitten, auf die kommt jetzt jeweils ein Löffel der Mischung. Dann werden sie zu Dreiecken zugeklappt und um den Finger gewickelt. Der Bauchnabel der Venus, der Göttin der Liebe in der römischen Mythologie, soll als Vorbild für diese Nudelform gedient haben. Für Nabelskulptur schein ich Talent zu haben, Luisa jedenfalls gibt sich begeistert über meine Kringle. Vielleicht weiß sie aber auch, dass Lob motiviert.

Beim zweiten Teig, dem wir Spinatsaft beimischen, um ihn grün zu färben, geht alles schon viel leichter von der Hand. Bandnudeln, *Tagliatelle*? Eine meiner leichtesten Übungen. Schließlich liegen vier Sorten selbst hergestellte Nudeln auf dem Tisch. Meine sehen zwar ausgesprochen handgebastelt aus im Vergleich zu Luisas, die *Tagliatelle* sind unterschiedlich breit, die *Tortelloni* verschieden dick, aber wer will schon Perfektion? Wir decken den Tisch. Die grünen *Tagliatelle* gibt es mit Erbsen und Schinken, die *Tortelloni* werden mit Butter und Parmesan serviert. Köstlich. Es wäre schade, wenn eines Tages niemand mehr diese Nudeln machen könnte.