

ITALIEN SPEZIAL REISE

# ZU GAST BEI LUISA

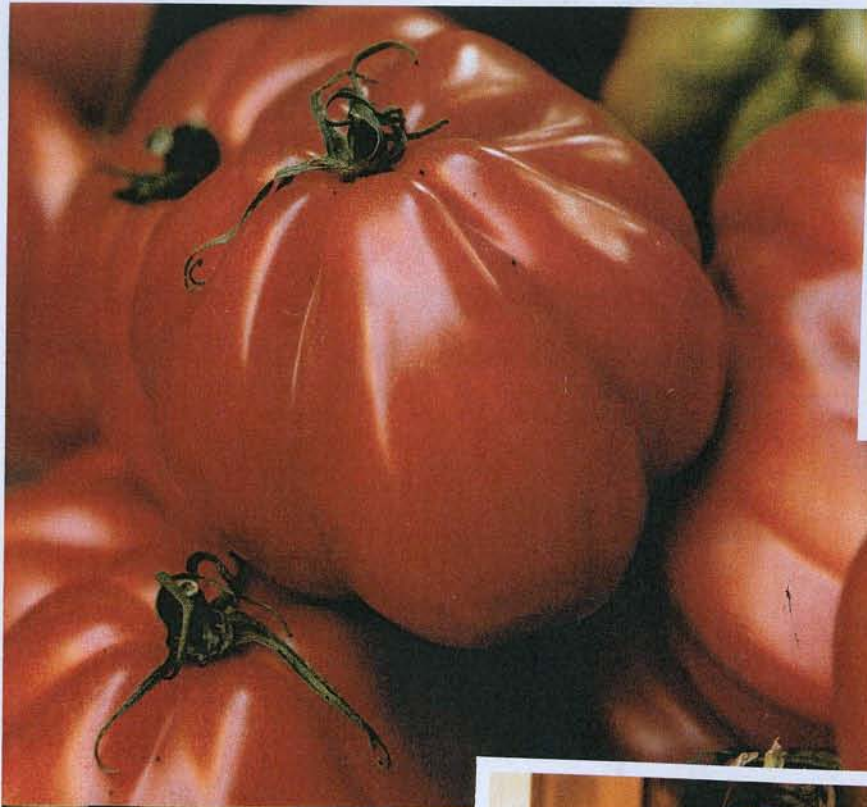
In der italienischen Schlaraffenstadt Bologna bei einer „Mamma“ die traditionellen Gerichte der Region kochen lernen – was für eine Aussicht! Unsere Redakteurin Claudia Muir ließ sich nicht zweimal bitten

FOTOS Frank Bauer TEXT Claudia Muir

Bologna hat etwa 38 Kilometer Arkaden. Von dieser aus blickt man auf die Piazza Maggiore



Die Gastgeberin Luisa (links) zeigt Redakteurin Claudia, wie sie Pasta-Teig richtig ausrollt



Fröhlich rollen, bis der Teig dünn genug ist. Kochlehrerin Luisa (blond, mit Brille) mit Freundinnen und unserer Kollegin Claudia. Die Kunst der Pasta lernte Luisa von ihrer Mutter (Bild ganz oben, Mitte). Heute gibt sie ihr Wissen an andere weiter

Genuss an allen Ecken: ob in einem Straßencafé oder auf dem Markt, wo selbst Tomaten wahre Schönheiten sind





Delikatessen wie Parmaschinken und Blätterteig-Pasteten aus der Emilia Romagna

## *Bolognese, Tagliatelle und eine Stadt, die sich selbst „die Fette“ nennt*

Zugegeben, die erste Frage an meine Kochlehrerin Luisa war überflüssig. Ich wollte ja nur wissen, ob sie mir zeigt, wie sie Tagliatelle macht. Luisa schnalzt mit der Zunge, hebt eine Palette mit rund dreißig Eiern hoch und neigt ihren Kopf Richtung Herd. Ein kleiner Topf steht darauf, der Inhalt gluckst und dampft. „Ragù alla Bolognese“, informiert sie mich. Natürlich wird mir Luisa zeigen, wie die Pasta gemacht wird. Später. Wo sonst, wenn nicht hier in Bologna lerne ich das Geheimnis der bekanntesten aller Nudelsaucen? Wo sonst lerne ich, wie frische Tagliatelle so geschmeidig werden, dass sie, einmal gekocht, im Mund zu schmelzen scheinen? Bolognese und Tagliatelle. Beide gehören zusammen, wie Salz und Pfeffer.

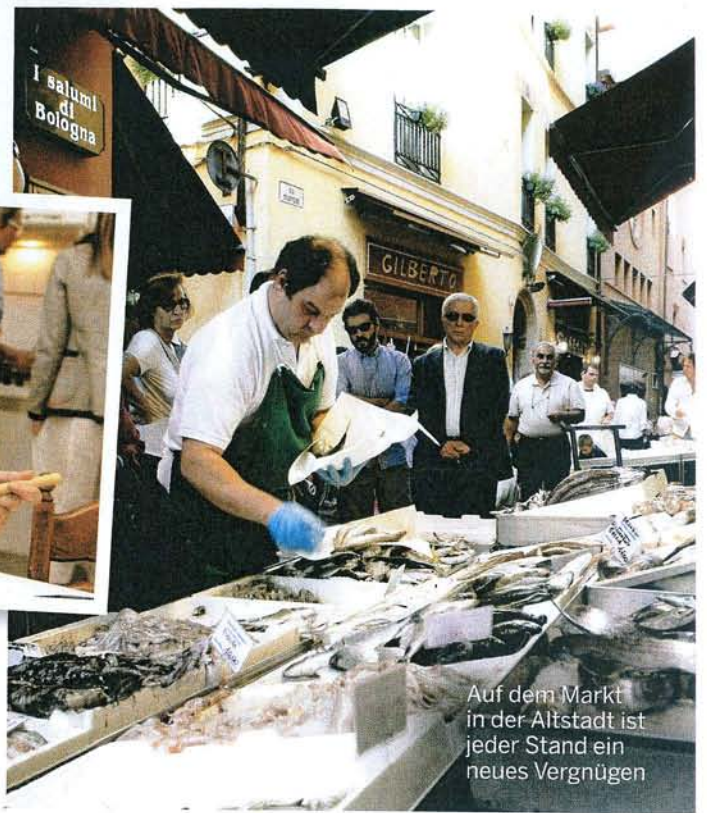
Luisa kann ihren Stolz darüber nicht verbergen, dass die beiden Weltstars aus ihrer Heimatstadt stammen. Als eine „Cesarina“ – die altmodische Bezeichnung für die Frauen, die im Haus alles regelten – gehört sie zusammen mit rund 400 anderen Italienerinnen der Vereinigung „Home Food“ an. Sie möchten, dass die kulinarische Identität

ihrer Region nicht verloren geht, laden deshalb fremde Menschen zu sich nach Hause ein, um mit ihnen traditionelle Gerichte nach alten Rezepten zu kochen. Zu den unregelmäßig stattfindenden abendlichen Kochrunden kommen meist Touristen, die gerade in der Region Urlaub machen. Als Luisa 2004 in einer Zeitschrift über „Home Food“ las, wusste die Mutter von zwei erwachsenen Kindern, dass sie mitmachen wollte. Menschen kennenlernen, Erfahrungen mit ihnen austauschen, gemeinsam am Tisch sitzen und essen – das passt zu der drahtigen, selbstbewussten Frau mit den lebhaften braunen Augen.

Ich schiebe mich an Luisa vorbei zum Herd, um im Ragù zu rühren. Dick und dunkelbraun ist die Sauce. Sie blubbert und zischt wie heiße Lava. Luisa ahnt schon meine nächste Frage und nimmt die Antwort vorweg: „Das Ragù steht seit heute Morgen auf dem Herd. Zwischendurch war ich am Meer sonnenbaden“, erzählt sie mir. „Ragù muss lange, lange kochen, bis es fast ein Konzentrat ist. Und Mortadella muss rein. Unbedingt! In ganz kleinen Stü-

cken, sodass man sie schmeckt, aber nicht sieht.“ Aha, Mortadella ist also auch drin. Die Wurst mit dem großem Durchmesser ist neben den Tortellini mit Fleischfüllung ebenfalls eine dieser köstlichen Erfindungen aus Bologna.

Bologna – schon allein der Name weckt den Appetit. „La dotta e la grassa“ nennt sich die Stadt zu Recht – die Gelehrte und die Fette. Hier eröffnete vor rund 920 Jahren die erste Universität Europas, hier erfreuen sich die Bewohner lustvoll an ihrer Esskultur. Und stolz sind sie, die Bolognesi. Stolz auf ihre lange Wurst- und Pasta-Tradition, die eigentlich nur eine logische Konsequenz aus der geografischen Lage der Stadt ist. Umgeben von den Landstrichen Emilia und Romagna, konnte die Stadt schon immer aus dem Vollen schöpfen. Aus der Emilia, dem fruchtbaren Gebiet zwischen der Po-Ebene und der Nordtoskana, kommen Weizen für die Pasta und feines Schweinefleisch, auch für die Wurstherstellung. „Divino porcello“, göttliches Ferkel, sagt man hier. Von der Romagna mit ihrer langen Adriaküste aus liefern Fischer fangfrische



Naschen erwünscht!  
Das Geheimnis der  
Torta Tenerina (Bild  
links) verrät Luisa –  
feinste und vor allem  
viel Schokolade

Auf dem Markt  
in der Altstadt ist  
jeder Stand ein  
neues Vergnügen

### Luisas „Torta Tenerina“

FÜR 1 KUCHEN

**200 g dunkle Schokolade (mind. 70 % Kakao)** in Stücke brechen. In einem Topf mit etwas **Milch** schmelzen, dabei immer wieder rühren. Topf von der Herdplatte nehmen und **150 g Zucker** einrühren. Mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. **100 g weiche Butter in Stückchen** unterrühren. **3 Eier (Kl. M)** trennen. Die Eigelbe nacheinander in die Masse geben und gut verrühren. **2 Ei Mehl** einzeln zugeben und gut unterrühren. Das Mark von **1 Vanilleschote** zugeben und verrühren. Eiweiß steif schlagen und portionsweise unter die Masse mischen. Eine Kuchenform (24 cm Ø) mit **Butter** ausfetten und die Masse einfüllen. Kuchen auf der 2. Schiene von unten bei 200 Grad (Gas 2–3, Umluft nicht geeignet) 10 Minuten backen. Ofen auf 180 Grad (Gas 2–3) herunterstellen und in 25 Minuten zu Ende backen. Für die Deko Teelöffel, Messer und Gabel auf den Kuchen legen, den Kuchen mit **Puderzucker** bestreuen und das Besteck entfernen.

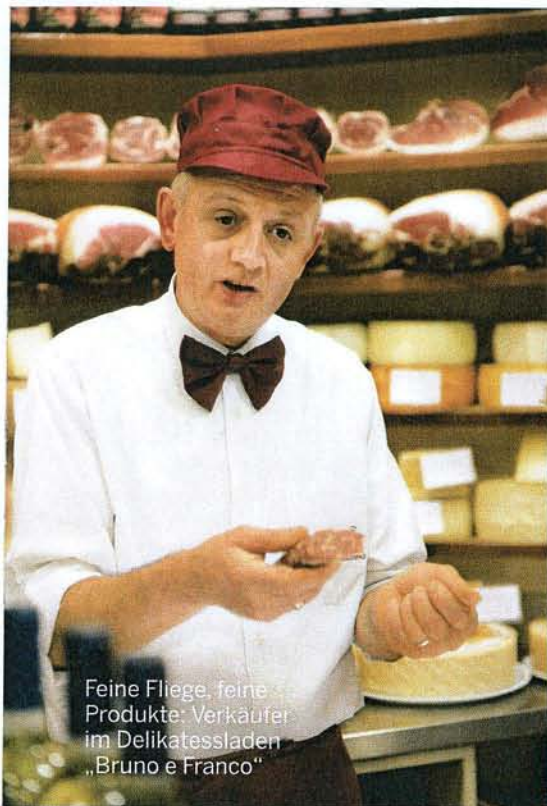
Krustentiere und Fische in die genussüchtige Stadt. Übergewichtig ist hier trotzdem niemand. In keiner anderen italienischen schlendern die Menschen so elegant.

Nirgendwo kann man die Liebe der Bolognesi zu gutem Essen besser beobachten als auf dem Markt in den engen Gassen der Altstadt. Die Stände der Händler reichen bis auf den Fußweg, sodass kaum noch Platz zum Gehen bleibt. Eng und voll ist es hier. Aber nie hektisch. Niemand schubst, drängelt, schiebt oder ist sonstwie in Eile. Wozu auch rennen, wenn es solche prachtvollen Fische, ofenroten, unförmigen Tomaten und Auberginen zu bestaunen gibt? An einem der Fischstände lässt sich ein weißhaariger, braun gebrannter Mann im eleganten Armani-Anzug einen silbrig glänzenden Schwertfisch zeigen. Bittet den Verkäufer, das Exemplar hochzuhalten, zu drehen, noch ein bisschen höher, per favore! Er schaut sich die Kiemen an, geht zwei Schritte zurück, reibt mit den Fingern sein Kinn, neigt den Kopf zur Schulter, betrachtet den Fisch wie ein Gemälde im Museum. Schließlich entscheidet er sich für Tinten-

fische, aber erst, nachdem er sich vergewissert hat, dass wirklich genügend schwarze Tinte in den Tieren enthalten ist.

Wenn am Morgen die Einkaufskörbe mit frischem Gemüse und Fisch gefüllt sind, ist es gut möglich, dass der Bologneso in der Salumeria „Bruno e Franco“ vorbeischaute. Von all den vielen Delikatessengeschäften hier ist es das feinste. Steht ein Fest an, ein Geburtstag, eine Taufe oder einfach nur ein Essen mit guten Freunden, dann suchen die Bolognesi das Beste vom Besten, dann gehen sie zu „Bruno e Franco“. Ein sehr kleiner Laden, vollgestopft bis zur Decke mit allerlei Delikatessen – das kulinarische Universum der Emilia Romagna. Vorn die Vitrine, zum Bersten voll mit Antipasti und Frischfleisch. Obendrauf türmen sich Würste wie Coppa, Zampone, ein gefüllter Schweinsfuß. Und natürlich die Mortadella. Dahinter hängen imposante Schinkenkeulen aus Parma, dunkelrot und glänzend vor Fett.

Dass in dieser Stadt vor acht Jahren ein paar Idealisten „Home Food“ gründeten, wundert mich gar nicht. In Luisas kleiner



Feine Fliege, feine Produkte: Verkäufer im Delikatessladen „Bruno e Franco“



#### AUSFLUGS-TIPP

Das Restaurant „Al Cavallino Bianco“ liegt direkt am Po. Die geniale Regionalküche wurde 2011 mit einem Stern ausgezeichnet. Adresse siehe unten.

## Schokoladenkuchen, Walnusslikör und eine sehr strenge Lehrerin

Küche ist es heiß und laut geworden. Mutter, Schwester und zwei Freundinnen sind zu Besuch. Alle quatschen durcheinander, geben Ratschläge, wie sie dies oder das kochen würden, bei welchem Markthändler sie am liebsten einkaufen, bei welchem Bäcker es das beste Brot gibt. Inzwischen bin ich selbst stolze Bäckerin. Unter Luisas Anleitung habe ich ihre „Torta Tenerina“, einen Schokoladenkuchen, gebacken, während sie selbst einen Lauchkuchen für die Vorspeise zubereitet hat. „Attenzione!“, ruft meine Gastgeberin in die Runde und hebt den Zeigefinger. „Und jetzt, zum Schluss, die Tagliatelle!“ Auf einem langen Tisch im Nebenraum häufen wir Mehl zu kleinen Bergen, schlagen Eier auf und legen sie auf den Mehlhaufen. Erst mit der Gabel, dann mit den Händen mischen und kneten wir, bis ein elastischer, goldgelber Teig entsteht. Luisa reicht mir eine lange Holzstange. „Damit rollen wir den Teig aus – aber schön dünn!“ Das klingt einfach. Wer aber wie ich noch nie im Leben ein Fitnessstudio besucht hat, dem schmerzen nach fünf Minuten die Arme. Luisa ist zudem eine gnaden-

lose Lehrerin. „Noch dünner!“, ermahnt sie mich jedes Mal, wenn ich fest davon überzeugt bin, dass der Teig jetzt gut sein muss. Nach gefühlten hundert prüfenden Blicken darf ich ihn endlich in Streifen schneiden. Zu meiner Belohnung servieren Luisa und ihre Mutter etwas später am im Wohnzimmer gedeckten Tisch: den Lauchkuchen, die Tagliatelle mit Ragù alla Bolognese, die Tenerina und als Wein einen Lambrusco. Wir sitzen noch lange zusammen am Tisch, nippen am selbst angesetzten Walnusslikör der Tante, erzählen von unseren Familien, diskutieren über Politik, Kino und Mode. „Home Food“ ist deutlich mehr als nur ein Kochkurs. Es ist die einzigartige Möglichkeit, die herzliche, kulinarische Gastfreundschaft der Italiener kennenzulernen.

Wer bei einer „Cesarina“ an einem Kochkurs (auch auf Englisch) teilnehmen möchte, muss nur bei „Home Food“ unter [www.homefood.it](http://www.homefood.it) für einen Monat und 3,50 Euro Mitglied werden. „Cesarinen“ lehren in ganz Italien. Der Preis variiert je nach Aufwand (4–5 Stunden) und liegt in der Regel zwischen 100 und 150 Euro.

### Die besten Adressen

#### Übernachten

Mitten in der Stadt, trotzdem ruhig: Die „Suites della Corte degli Ulivi“ im obersten Stock liegen zum schönen Innenhof. **Hotel Metropolitan, Via dell'Orso 6, 40121 Bologna, Tel. 00 39/0 51/22 93 93, [www.hotelmopolitan.com](http://www.hotelmopolitan.com)**

#### Einkaufen

**La Salumeria Bruno e Franco**  
Alle Spezialitäten der Region Emilia Romagna. Zum Sattsehen und Sattessen. **Via Oberdan 16, 40121 Bologna, Tel. 00 39/0 51/23 36 92, [www.la-salumeria.it](http://www.la-salumeria.it)**

#### Paolo Atti & Figli

Die älteste, schönste und beste Bäckerei in Bologna. Mit Gastronomie, Sie sollten unbedingt die Lasagne probieren! **Via Caprarie 7, 40121 Bologna, Tel. 00 39/0 51/22 04 25, [www.paoloatti.com](http://www.paoloatti.com)**

#### Al Cavallino Bianco

Ehemals ein Palast, heute ein Landgut und Restaurant in der Po-Ebene. Wunderschön angelegter Gemüse- und Kräutergarten. Ca. 2 Stunden von Bologna entfernt. **Via Sbrisi 2, 43010 Polesine Parmense, Tel. 00 39/05 24/9 61 36, [www.cavallinobianco.it](http://www.cavallinobianco.it)**