

Lamborghini, Tortellini

Kultiviert, wohlhabend, automobilversessen und sehr
verfressen - die Emilia Romagna ist ein Geheimtipp
für Genießer der besonderen Art *Text: PATRICIA ENGELHORN*

CHRISTUS KAM NUR BIS EBOLI

Mit dem Lamborghini Aventador aber kämen Sie theoretisch in einer Stunde
vom Werksgelände bei Modena zum 270 Kilometer entfernten Dom von Orvieto.
Der Bolide machte 350 km/h Spitze. Wenn die Carabinieri ihn denn ließen



Fragt man Horacio Pagani nach einer Empfehlung zum Mittagessen, dann skribbelt er die Wegbeschreibung zur Osteria da Beppe auf einen Zettel. Und man begreift zweierlei: Das Lokal befindet sich an einem Kreisverkehr, irgendwo im nicht eben attraktiven Niemandsland zwischen Modena und Bologna, und Herr Pagani kann hinreißend zeichnen. „Erwarten Sie kein Feinschmecker-Lokal“, sagt er dann. „Bei Beppe isst man einfach und gut.“ Dann verschwindet er in seinem Büro. Dessen Wände zieren Skizzen ganz anderer Art. Horacio Pagani, ein in Argentinien geborener Bäckersohn mit italienischen Wurzeln, bastelte schon als Zwölfjähriger kleine Automobile. Mit 15 erklärte er seiner Mutter, er werde später nach Modena gehen und Autos bauen. Vier Jahre später, 1983, erreichte er die Pavarotti-Heimat mit zwei Fahrrädern und seiner 19-jährigen Frau, heuerte bei Lamborghini an, und arbeitete sich dort zum Chef-Designer hoch. Auf sein Konto geht unter anderem der legendäre Diablo, ab 1990 produziert und über 3000 Mal verkauft.

Heute baut Pagani seine eigenen Autos. In seinem Showroom am Stadtrand von Modena steht ein futuristisch wirkender Zweisitzer mit einem Chassis aus Kohlefaser-Monocoque, 1.230 Kilo schwer und 344 Stundenkilometer schnell. Der Zonda Roadster wurde weltweit als Sensation gefeiert und sicherte seinem Erfinder einen Sonderstatus in der Automobilwelt. Wer sonst produziert mit 60 Mitarbeitern gerade Mal 20 Autos im Jahr, und

verkauft sie für jeweils eine Million Euro und mehr? In jedem Pagani-Auto steckt ein von Mercedes exklusiv angefertigter Motor, auch alle weiteren Details sind maßgeschneidert. „Ein Kunde schickte mir einen Schuh, und wollte seine Sitze genau aus diesem Leder“, erzählt Horacio Pagani, „ein anderer wünschte sich eine Lackierung im gleichen Farbton wie sein Armani-Jackett“. Das geht, aber es dauert – im Schnitt wartet man gut zwei Jahre auf einen Pagani.

Nirgendwo ist die Dichte exklusiver Motorenwerke so hoch wie in der Emilia Romagna. In der Blütezeit zwischen den beiden Weltkriegen wurden dort in über 80 Fabriken Traktoren, Rennwagen und Motorräder gebaut, noch heute haben neben Pagani auch Ferrari, Lamborghini und Maserati in und um Modena ihre Werkhallen. Der Landstrich bekam den Namen „Terra di Motori“ verpasst, und das ist nicht nur ein guter Werbegag – mehr schöne und schnelle Autos bekommt man weltweit kaum zu sehen. Doch die Region gilt auch als gastronomisch privilegiert. Die fruchtbare Ebene zwischen Po, Adria und dem Apennin ist für Gourmets ein Schlaraffenland, hier entstehen Mortadella, Balsamico und Parmesan, hier servieren einige der besten Restaurants des Landes.

„Ihr kommt von Pagani?“, ruft Beppe quer über die Terrasse, „ich habe euch einen Tisch frei gehalten“. Zum Glück, denn die Plätze im Freien sind begehrt. Wenig später zählt Beppe die Speisen auf, das Menü ändert sich täglich und ist für Figur bewusste Kalorienzähler denkbar ungeeignet: Panierte und frittierte Rindfleischklößchen, Tagliatelle al Ragù, mit gebräunter Butter servierte Kürbisteigtaschen, im Ofen geschmortes Kaninchen ... Seit 25 Jahren verköstigen Beppe und seine Frau hungrige Gäste, mit rustikaler Freundlichkeit und ohne Rücksicht auf kulinarische Trends. Ihre Osteria gehört zu den immer seltener werdenden Familienbetrie-

*Kochen wie bei Mamma
aber nicht*

LAUT UND LEISE

Er verarbeitet Mortadella zu Mousse und Mortadella zu Schaum: Massimo Bottura ist der stille Revolutionär unter den Köchen in der Emilia. Der Maserati Grandturismo dagegen verschafft sich überall Gehör





schönen Modengeschäfte des ruhigen Provinz-Städtchen. Sie sehen Modena als günstigen Standort für Attraktionen wie das Kaff Maranello – mit seinem hypermodernen Ferrari-Werk. Als der charismatische Luca di Montezemolo 1991 zum Präsidenten ernannt wurde, stand die berühmte Automobilschmiede kurz vor der Pleite – im Werk herrschte Kurzarbeit, der Absatz war miserabel und der letzte Formel-1-Sieg lag Jahrzehnte zurück. „Ferrari glich einer Schauspielerin mit großer Vergangenheit, die Mühe hatte, eine neue Rolle zu finden“, sagt Montezemolo rückblickend. Heute strahlt Ferrari heller denn je. Der presidente ließ eine Kantine eröffnen, die schicker ist als viele Restaurants, beauftragte Jean Nouvel mit dem Entwurf der Montagehalle und Renzo Piano mit dem Design des Windkanals. Wer die automobilen Entwicklungsgeschichte verfolgen möchte, kann das im werkseigenen Ferrari-Museum tun. Spektakulärer ist allerdings das Museo Casa Enzo Ferrari in Modena, das sich auf die Person und Arbeit von Enzo Ferrari konzentriert.

In unmittelbarer Nähe zu seinem Geburtshaus feiert seit letztem Jahr die Nuova Galleria, ein futuristisch geschwungener Neubau, den Rennfahrer und Konstrukteur. Die strahlend weiße Halle präsentiert auf Hochglanz polierte historische Ferraris wie Schmuckstücke auf Podesten. Über allem thront der erste je gebaute Ferrari, der damals noch nicht so heißen durfte, weil der junge Enzo damals noch als Rennfahrer bei Alfa Romeo unter Vertrag stand: der pflaumenbraune 815 Avio, ein todschicker Zweisitzer, der 1940 auf dem Brescia Grand Prix trotz einer Höchstgeschwindigkeit von 170 Stundenkilometern eher erfolglos zum Einsatz kam.

Der Avio ist eine Leihgabe, er gehört Mario Righini, der in Anzola einen Schrottplatz betreibt. Schon sein Vater demolierte Lastwagen, Traktoren, Vorkriegs-Karosserien und Kübelwagen – und rettete, was ihm gefiel. So hat es Signor Righini zu einem Fundus gebracht, um den ihn Autosammler beneiden – neben deutschen Panzerachsen

ben, in denen so gekocht wird wie bei der Mamma zu Hause.

Massimo Bottura könnte das auch, will aber nicht. Dem Drei-Sterne-Koch ist das Kunststück gelungen, die deftigen Rezepturen seiner Heimat in luftig-leichte, raffiniert-elegante Gerichte zu verwandeln. Die Mortadella kommt als Mousse auf den Tisch, der Parmesan als Schaum, Creme, Soufflé und Cracker. Eine sensationelle Verwandlung hat der normalerweise schwer verdauliche Bollito misto hinter sich: Massimo Bottura serviert es in Form von sechs zarten Fleisch-Häppchen, die langsam in Vakuum verpackt gegart wurden. Vermutlich würde der charismatische Küchenchef ohne die zahlungskräftige Kundschaft der umliegenden Automobil-Imperien kaum überleben, aber so hat er in den drei Speisezimmern seiner Osteria Franciscana stets ein paar Gäste zu sitzen, die auch bei der Auswahl aus der umfangreichen Weinkarte nicht knausern.

Das Lokal befindet sich in der malerischen Altstadt von Modena, unweit der Piazza Grande mit dem zum Weltkulturerbe zählenden romanischen Dom. Der Platz ist eine Augenweide, besonders am Abend, wenn sich die hellen Pietra d'Istria-Fassaden gegen den Nachthimmel abheben. Am besten zu genießen von der Terrasse des Caffè Concerto, bei einem Glas frischem Frizzante aus der Emilia und ein paar Brocken Parmesan.

Es soll Menschen geben, die gegen solche Reize immun sind. Die sich auch nicht für die prächtigen Paläste, die Laubengänge und den 86 Meter hohen Kirchenturm interessieren, ja nicht einmal für die

und amerikanischen Jeep-Vergasern gehören rund 70 alte Autos dazu. Und er ist nicht der einzige Autonarr der Region. Umberto Panini hat mit der Erfindung von Abziehbildchen ein Vermögen verdient, sich rund 330 Hektar Land gekauft und einen der ersten Öko-Landwirtschaftsbetriebe Italiens gegründet. Die Biofarm „Hombre“ ist für erstklassigen Parmesan bekannt, doch die wenigsten Besucher interessieren sich für Käse. Sie kommen wegen der Autos: Neben ein paar weiteren Oldtimern der Luxusklasse stehen 20 historische Maseratis zwischen Kuhställen in einer Halle.

Das Headquarter des Edelkarosserien-Herstellers steht natürlich auch in Modena – fast mitten in der Stadt. Knapp 20 Kilometer östlich, in Sant'Agata Bolognese, können die Werkstätten von Lamborghini besichtigt werden. Zusammen mit Industriekonzernen



Die Ebene zwischen Po, Adria und Apennin ist ein Schlaraffenland

MIKROKOSMOS

Mit kühnem Schwung umfängt die Nuova Galleria des Museo Casa Enzo Ferrari das Geburtshaus des legendären Markenchefs in Modena. Dort betreibt die Familie Morandi seit Generationen die weltberühmte Salumeria und Hoseria Giusti. Ihre ihre besten Schinken bezieht sie aus Langhirano, wo mit Blick auf die trutzige Burg Torrechiara auch spritziger Wein gedeiht.



Foto: Cento29.it

wie Barilla (Nudeln) und einem dichten Netzwerk kleiner und mittelständischer Unternehmen sorgt die Automobilbranche für einen beachtlichen Wohlstand, der sich etwa auch in Bologna bemerkbar macht. In der größten Stadt der Emilia sind die 38 Kilometer Laubengänge in perfektem Zustand, ebenso die monumentalen Backstein-Bauten an der Piazza Maggiore mit ihrer mächtigen Basilica San Petronio. Elegant gekleidete Menschen sitzen in gediegenen Cafés oder durchstöbern die teuren Geschäfte an der Via Farini und in der Galleria Cavour. Tatsächlich kommen sogar Florentiner nach Bologna zum Shopping – die Stimmung sehr viel entspannter als in der toskanischen Touristenhochburg.

Am frühen Abend treffen sich Insider zum Aperitivo in der Osteria del Sole. Nur ein kleines Schild an der Tür mit der Aufschrift „vino“ verrät, dass es hier etwas zu

URGESTEIN

Ausfahrten in die pittoreske Felslandschaft oberhalb von Rimini machen die frühen Maseratis, Ferraris und Stanguelinis schon lange nicht mehr. Als Prunkstücke zieren sie heute das Museo Enzo Ferrari in Modena

trinken gibt. Das historische Lokal existiert seit 1465, ausgeschenkt werden nur Weine, allerdings die besten: Von Cristal- und Roederer-Champagner über Franciacorta und Pouilly Fumé bis zum regionalen weißen Pignoletto. Manche Gäste wechseln später in die Osteria Bottega im stillen Saragozza-Viertel. Ohne Reservierung geht hier gar nichts, denn das unprätentiöse Lokal ist stadtwweit für seine exzellente Regionalküche bekannt. Alle Zutaten stammen von Slow Food-Produzenten, das stundenlang geschmorte Ragù und die überdimensionale Cotoletta alla Bolognese gelingen verlässlich sensationell. Dazu trinkt man einen kühlen, perlenden Lambrusco und freut sich, wenn man einen Tisch unter den Arkaden vor der Tür ergattert hat.

Dort steht ein knallrotes Rennrad an die Hauswand gelehnt. Es gehört dem ebenso freundlichen wie fülligen Patron Daniele Minarelli. „Unsere alten Städte sind für Boliden, die hier gebaut werden, gar nicht geeignet“, sagt er, „damit fährt man am besten auf der Rennstrecke von Imola. Oder auf einer deutschen Autobahn“ **TW**



Foto: Paolo Terzi



EMILIA ROMAGNA *Kompakt*

KOORDINATEN (BOLOGNA): 44° 29' 38" N, 11° 20' 34" E

SCHLAFEN

GRAND HOTEL MAJESTIC

Wer die Grandezza vergangener Zeiten liebt, liegt hier richtig. Gerade hat es seinen 100. Geburtstag gefeiert, und obwohl es in jeder Hinsicht perfekt in Schuss ist, hat es seinen altmodischen, leicht plüschigen Charme bewahrt. Die Lage im Zentrum von Bologna ist ideal, die 109 Zimmer und Suiten sind so opulent, wie es sich für ein „Majestic“ gehört. Via Indipendenza 8, Bologna, Tel. 051 23 48 40, duetorrihotels.com

DUCHESSA ISABELLA

Der Stadtpalais mit seinen stuckverzierten Hallen, holzvertäfelten Sälen und einem malerischen Hofgarten war einst die Residenz der Grafen d'Este, Herrscher in Ferrara und große Kunstmäzene. Heute sind hier 27 herrschaftliche Zimmer und Suiten zu finden, das hauseigene Restaurant ist an Eleganz schwer zu übertreffen. Via Palestro 70, Ferrara, Tel. 05.32.20.21.21, duchessaisabella.it

SCHLEMMEN

OSTERIA BOTTEGA

Man muss ein wenig suchen, dafür sitzt in der kleinen Osteria niemand, der zufällig vorbei gekommen wäre. Auf der übersichtlich gehaltenen Menükarte sind viele Bezugsquellen der Produkte angegeben, fast alles stammt von guten Betrieben aus der Region. Auch die Weinkarte bietet eine interessante Auswahl lokaler Gewächse. Via S. Caterina 51, Bologna, Tel. 051.58.51.11

RISTORANTE CIACCO

Hübsches Kellerlokal mit anspruchsvoller Küche. Zur Wahl stehen verfeinerte bologneser Spezialitäten, interessanter sind Fischgerichte wie gebratene Jakobsmuscheln auf lila Kartoffelpüree oder Gnocchi mit Saffran-Garnelen und Rucola-Pesto. Dazu gibt es gute Weine und einen sehr netten Service. Via San Simone, 1/c, Bologna, Tel. 051.26.54.41, ristoranteciacco.com

TAMBURINI

Das vielleicht prächtigste Delikatessen-Geschäft Bolognas, fast 100 Jahre alt und so groß, dass auch ein paar Tische für hungrige Gäste darin Platz finden. Da sitzen mittags Einheimische vor gut gefüllten Tellern mit Tagliatelle al Ragù oder Kürbis-Tortelloni mit Butter und Salbei. Via Risaia 4, Bologna, Tel. 051.23.47.26, tamburini.com

OSTERIA FRANCESCANA

Gastronomisches Kleinod in einer schmalen Gasse in Modena. Massimo Botturas gewagte kulinarische Experimente sind dem Michelin drei Sterne wert, und wer seine Küche nicht versteht, bekommt sie von Chef persönlich wort- und gestenreich am Tisch erklärt. Via Stella 22, Modena, Tel. 059.21.01.18, osteriafrancescana.it

ENOGASTRONOMIA GIUSTI

Der 1605 eröffnete Laden unter dem Laubengang ist so schön, dass man ihn nicht mehr verlassen möchte. Neben Mortadelle, Salamis und Rohschinken, Käsesorten, Balsamicos und Olivenölen gibt es 8000 Weinsorten und eine zauberhafte, nur mittags geöffnete Mini-Osteria mit vier Tischen. Via Farini 75, Modena, Tel. 059.22.25.33, hostariagiusti.it

TRATTORIA ALDINA

Um 11.30 Uhr werden noch Tortellini gemacht, um 12 Uhr kommen die ersten Gäste, ein Stunde später ist kein Tisch mehr zu haben. Die altmodische Trattoria befindet sich im ersten Stock eines Altstadt-Palazzos, auf der Menükarte stehen regionale Klassiker wie Fleischklöschen in Tomatensauce, frittierte Stockfischbällchen oder Schweinefuß mit Linsen, und Pasta-Gerichte. Via Albinelli 40, Modena, Tel. 059.23.61.06

ANTICA OSTERIA DA BEPPE

Auf der völlig unspektakuläre Terrasse sitzen Arbeiter aus der Umgebung neben Executives aus Modena und Menschen, die bei Pagani eben Mal eine Million für ein Auto bezahlt haben. Die Küche ist deftig, die Portionen üppig, die Stimmung hervorragend. So möchte man in Italien jeden Tag essen. Via Emilia Ovest 76, Castelfranco Emilia, Tel. 059.92.73.09

AZIENDA PEDRONI

Rund um Modena befinden sich unzählige Familienbetriebe, die Aceto Balsamico produzieren. In der Azienda Pedroni wirkt mit Giuseppe Pedroni bereits die achte Generation. Wer möchte, kann den Betrieb besichtigen, oder in der kleinen Osteria essen, wo Giuseppe Vater köstliche Hausmannskost serviert, die seine Frau in der Küche zubereitet. Via Risaia 4, Rubbiara di Nonantola, Tel. 059.54.90.19, acetaiapedroni.it

RASEN

GALLERIA FERRARI

1989, ein Jahr nach dem Tod von Enzo Ferrari, wurde ein Museum mit historischen Fahrzeugen, Prototypen, Formel-1-Rennwagen und den aktuellen „Granturismo“-Modellen eröffnet. Das hypermoderne Werksgelände kann nach Voranmeldung besichtigt werden. Via Dino Ferrari 43, Maranello, Tel. 05.63.94.97.13, galleriaferrari.com

MEF

Zum Museo Casa Enzo Ferrari gehört die futuristische Nuova Galleria, die wechselnde Ausstellungen zur Automobilgeschichte zeigt werden, und das Geburtshaus von Enzo Ferrari, das seine Vita dokumentiert. Via Paolo Ferrari 85, Modena, Tel. 059.23.92.68, museocasaenzoferrari.it

LAMBORGHINI MUSEUM

Das moderne, voll verglaste werkseigene Museum reiht alle Wagen, die für die Geschichte von Lamborghini wichtig waren, neben den jüngsten Modellen auf. Auf Anfrage kann auch das Werk selbst besichtigt werden. Via Modena 12, Sant'Agata Bolognese, Tel. 051.959.70.08, visit-lamborghini.com

CENTRO MUSEALE FERRUCCIO

LAMBORGHINI

Fabio Lamborghini führt Besucher persönlich durch sein Museum und erzählt dabei so temperamentvoll wie anschaulich aus dem Leben seines Onkels. Zu sehen ist hier das Lebenswerk von Ferruccio Lamborghini sowie über 1000 Fotos aus dem Familienarchiv. Via Statale 342, Dosso, Tel. 34.75.32.93.20, museolamborghini.it

MASERATI

Das Unternehmen wurde am 1. Dezember 1914 in Bologna von Alfieri Maserati gegründet und 1937 an eine Familie aus Modena verkauft. Seit 1993 gehört Maserati zur Fiat-Gruppe, auf Anfrage kann das Werk besichtigt werden. Viale Ciro Menotti 322, Modena, Tel. 059.59.05.11, maserati.com

PAGANI

In Horacio Paganis Auto-Atelier existiert kein Montageband, die Wagen werden Stück für Stück zusammengebaut, höchstens zwei Stück gleichzeitig, und jedes darin verarbeitete Detail ist eine Sonderanfertigung. Werksführungen sind

auf Anfrage möglich.

Via dell'Artigianato 5, San Cesario sul Panaro, Tel. 059.473.92.01, pagani.com

COLLEZIONE PANINI

Die Sammlung umfasst 23 Maseratis, die in einer mit beeindruckenden Art-Déco-Elementen ausgestatteten Halle inmitten der ehemaligen Kuh-Stallungen einer Parmesan-Biofarm stehen. Azienda Agricola Hombro, Via Corletto sud 320, Modena, Tel. 059.51.06.60, paninimotormuseum.it

COLLEZIONE RIGHINI

Die Sammlung des über 75-jährigen Mario Righini umfasst neben antiken Traktoren, Lastwagen und Motorrädern rund 70 historische Automobile, gut die Hälfte davon ist in einer der ehemaligen Schloss-Stallungen zu sehen. Castello di Panzano, Castelfranco Emilia, Tel. 051.73.31.69, righinauto.it

MUSEO STANGUELINI

Die Stanguelinis bauten Rennwagen, die mit getunten Fiat-Motoren immerhin sechs Geschwindigkeits-Weltrekorde aufstellten. Im Museum sind diverse Exemplare zu sehen, dazu historische Modelle anderer Hersteller. Via Emilia Est 756, Modena, Tel. 059.36.11.05, stanquellini.it

REISEN

Air Dolomiti/Lufthansa fliegt viermal täglich von München nach Bologna. Zubringerflüge ab allen deutschen Flughäfen, airdolomiti.de
MODENATUR organisiert Werksbesichtigungen und Besuche bei Privatsammlern. Auf Wunsch werden auch Hotels, Restaurants und Flüge gebucht, sowie Fahrer und Guides zur Verfügung gestellt. Tel. 059.22.00.22, modenatur.it

Die Vorwahl für Italien lautet +39

