



DIE PASTA-KÖNIGIN

Gesucht und gefunden: die beste Bolognese der Welt

Erstaunlich, dass die Königin der Pasta zum Schweizer Kinderessen verkommen konnte. Das Bologneser Original ist ein kulinarisches Kunstwerk – und wird nie mit Spaghetti serviert.

Wer in einer Bologneser Osteria die Gabel in seine Tagliatelle al Ragù bohrt, es schafft, eine gefühlt meterlange «Nudel» mitsamt zwei dicken Fleischstücken auf das Besteck zu rollen, alles zusammen in den Mund schiebt, die teigig-eierige Weichheit der Nudel, den nach wildem Tier riechenden Geschmack der Sauce erkennt, wird ins Grübeln geraten: Wie konnte dieses kulinarische Gesamtkunstwerk zum Schweizer Kinderessen verkommen?

Warum glauben jene, die nicht einmal ein Spiegelei braten, dass sie ausgerechnet die Königin der Pasta zu Hause zubereiten können? Und wie konnte es dazu kommen, dass man draussen in der Welt diese Speise mit Spaghetti serviert, obwohl diese Pasta doch gänzlich ungeeignet ist dafür? Und warum ist es dort draussen in der Welt eine Tomatensauce geworden, wo doch in Bologna höchstens ein Spritzer Tomatenpüree der Sauce beigegeben wird?

Jedenfalls war eine Stadt, die den Beinamen «Die Fette» trägt, prädestiniert dazu, die Königin der Pasta hervorzubringen. In der Emilia Romagna – einer Region, die sich von Parma über Bologna nach Rimini erstreckt – gibt es im Unterschied zum Süden dank dem Po viel Wasser, somit viel Gemüse und Gras – und folglich Rinderzucht. Rundum fressen sich rosarote Schweine dick, weiden die tollsten Rinder, gackern die lustigsten Hühner, und es wächst das beste Gemüse. Eins, zwei, drei – und alle unsere 15 Zutaten liegen auf dem Tisch. Die Tagliatelle al Ragù, die «Bolognese», ist ein Gericht, das die Gegend prächtig reflektiert.

Ragù-Tipp vom Taxifahrer

Wie ein Schwamm saugt die Stadt diese Grossartigkeiten auf: Auf dem Mercato delle Erbe sowie in den Strassen und Gassen im Osten der Piazza Maggiore werden sie feilgeboten. Noch sind wir erst am Bahnhof. Aber schon Ivan, der Taxifahrer, wüsste, wo es den besten Ragù gäbe: «Gehen Sie in die ‹Trattoria Bertino›», sagt er, aus dem unterirdischen Bahnhof in die Stadt eintauchend, und klaubt beim nächsten Semaforo tatsächlich auch gleich eine Visitenkarte aus der Tasche. Und unser Erstaunen aus dem Rückspiegel erkennend, sagt er: «Glauben Sie mir: Ich bekomme für diesen Tipp kein Schmiergeld, auch wenn eine Tante meiner Frau dort arbeitet.»

Es folgt ein Vortrag von Ivan über das Teigmachen, das bei seiner Nonna stundenlang gedauert habe. Und bereits sind wir beim Thema Frauen: Ohne sie gäbe es keine italienische Küche, jedenfalls bestimmt keinen Ragù. Jeder Koch wird später von seiner Moglie, der Ehefrau, der Mamma, wenn nicht gar der Nonna, der Grossmutter, reden. Die traditionelle italienische Küche ist eine Küche der Frauen. Und die müssen auf zwei Dinge schauen: aufs Geld – und darauf, dass die Männer satt sind.

Spaghetti statt Tagliatelle? Ein Verbrechen!

Als der Taxifahrer erfährt, dass man in der Schweiz eine Fleischsauce mit Spaghetti esse, verwirft er die Hände und kann auf der Piazza dei Martiri einen Zusammenstoss mit einem Motorino nur mit Glück verhindern: «Das ist Verbrechen!», schallt es vom Vordersitz. Und später, nachdem ich ihm das Fahr- und Trinkgeld in die Hand gedrückt habe, ermahnt er uns: «Machen Sie im Restaurant nicht den Fehler, Spaghetti Bolognese zu bestellen. Bloss nicht.»

Es geschehen schlimmere Dinge auf der Welt. Und doch ist es erstaunlich, dass ein so berühmtes Gericht so wenig mit dem Original zu tun hat. Warum Tagliatelle und keine Spaghetti, kann nur ein Nicht-Italiener fragen. «Es braucht eine lange und breite Pasta, damit sie mit der Gabel aufgewickelt werden kann: Während des Drehens rollt man auch den Ragù auf», sagt Spitzenkoch Daniele Minarelli. Tagliatelle und Spaghetti seien zwei völlig unterschiedliche Dinge, und so wird er denn sehr grundsätzlich: «In unserer Kultur gibt es keinen Grund für die Existenz eines Spaghetto mit Ragù.»

Das Rätsel um den tomatenlastigen Schweizer Sugo erklärt sich wohl auch dadurch, dass die italienischen Arbeiter aus dem Süden kamen, wo man Spaghetti mit Tomatensauce ass. Ihre Art des Kochens vermischte sich mit den Traditionen Norditaliens und den Schweizer Ideen. Und so wird klar, dass die «Spaghetti Bolo», die zu Hause serviert wurde, mit Tagliatelle al Ragù weniger zu tun hat als das Schweizer Voressen und Nüdeli. Der Einfluss der «falschen» Bolognese mit Tomaten wurde so gross, dass heute kaum mehr «Gehacktes mit Hörnli» ohne Tomatensauce serviert wird. Noch vor 30 Jahren machte sie niemand mit Tomaten. In der Metzgerhalle Oerlikon kommen für 19 Franken 80 «Schwingerhörnli Bolognese» auf den Tisch, in der Rheinfelder Bierhalle gar «Spätzli Bolognese» (15 Franken 30) – zweimal mit «ai».

Moden beeinflussen die Küche

Wie fremd Pasta in den 1960er Jahren noch war, zeigt im weitverbreiteten Kochbuch «Gut Essen» (Walter-Verlag Olten, 1960) der Hinweis, man solle Spaghetti nicht brechen. Die Bolognese ist nur am Rand ein Thema: Neben den Rezepten für Makkaroni nach Dominikaner, ungarischer und nach Mailänder Art ist bei «Makkaroni nach Bologneser Art» geschrieben: «Über die fertigen, mit gebräunter Knoblauchbutter und Reibkäse vermischten Makkaroni gibt man grob gehacktes, im brauner Sauce weich geschmortes, gehacktes Rindfleisch.»

Immerhin: Von Tomaten ist da noch keine Rede. Im Schweizer Schulkochbuch «Kochen Braten Backen» von 1976 ist man bloss bezüglich des grob gehackten Rindfleisches nah am Bologneser Rezept. Dann fügt man der Sauce zwei Tomaten, Lauch und allerlei Gewürze bei, aber kein Schwein. Ebenfalls «Makkaroni auf Bologneser Art» gibt es im legendären Kochbuch «Lauter Leibspeisen» – einem deutschen Buch, das bei Ex Libris in einer Lizenzausgabe erschien. Die Pasta-Form Makkaroni kannte man von den Älplermagronen. Statt Rind- wird Kalbfleisch verwendet, aber immerhin zu kleinen Würfelchen geschnitten. Auch von Tomaten ist interessanterweise nicht die Rede. Dass es dann heisst, «eventuell zuletzt eine Hühnerleber, eine Handvoll Pilze und einige Trüffel dazugeben und mit 1/8 Liter saurer Sahne ablöschen», zeigt, wie stark Moden die Küche beeinflussen. Mit einer traditionellen «Bolognese» hat dieses Gericht dann nichts mehr zu tun.

Interessanterweise weicht auch Marcella Hazan, die Kochheilige der 30- bis 50-jährigen Schweizer und Schweizerinnen, in «Die klassische italienische Küche» 1992 vom Ur-Rezept ab: Sie benutzt mit 500 Gramm für 350 Gramm Fleisch unglaublich viele Tomaten und gibt mehr Sellerie und Karotten als in Bologna üblich hinzu. Jeder Zeit seine «Bolo»? Online findet man heute sogar auf der Swiss-Milk-Seite ein Rezept. Aber nicht etwa, weil man Milch zufügen würde, sondern weil man über 500 Gramm Spaghetti 100 Gramm Gruyère AOP raffelt. Und doch drängt nun die Frage, wer denn die beste «Bolo» in Bologna mache? Und was braucht es dafür? Oder besser: Was braucht es nicht?

Hinein in die «Trattoria della Santa»! Dieses Restaurant liegt am Rand des Zentrums: ideale Bedingungen also, denn hierhin muss man wollen. Das Lokal ist schon kurz nach 12 Uhr 30 recht voll, bald jeder Platz belegt, kein einziger Tourist ist zu sehen. Es ist ein Familienbetrieb aus dem Bilderbuch – angeführt von Mamma Daniela, mit dabei die Sorella, die Figlia, der Figlio und der Marito. Draussen an der Tür prangt ein verführerisches Schild: «Tartufi!». Doch hinweg die Verlockungen der «Fetten» – wir haben nur ein Ziel: den Ragù! «Tagliatelle alla bolognese» heisst er hier und kostet 8 Euro.

Bitte nur Parmigiano Reggiano!

Als Vorspeise einen Teller Parmaschinken (8 Euro), und dann volle Konzentration. Links und rechts werden bereits Tagliatelle gegessen. Kaum haben wir unseren eigenen Teller erhalten, schicken wir einem vermeintlichen Schweizer Spezialisten per Whatsapp eine Foto, erhalten postwendend als Antwort ein «Zu wenig Sugo!». Das muss eine echte «Bolo» sein! 110 Gramm, leicht rötlich, keine Flüssigkeit, das Fleisch grob geschnitten, die Tagliatelle selbstgemacht. Käse wird gereicht – nur zu! Im Unterschied zu 80 Prozent der italienischen Pastas darf man Käse – aber bitte nur Parmigiano Reggiano – auf den Ragù streuen. Auf einer rasch erfundenen Ragù-Skala von 1 bis 10 sind wir bereits auf der 9; auf der Preis-Leistungs-Skala auf einer 10.

Am Abend lautet die Bezeichnung noch präziser «Tagliatelle al Ragù alla bolognese» – und mit 15 Euro kosten diese fast das Doppelte. Aber die «Osteria Bottega» ist sehr berühmt. Das unterhaltende Online-Portal «Dissapore» hat denn auch einst einen Artikel geschrieben «Zehn empfehlenswerte Lokale in Bologna, die nicht die Osteria Bottega sind». Aber in einem «Dissapore»-Artikel, wo es um die angeblich fünf besten Ragù-Orte geht, durfte die «Bottega» nicht fehlen . . . Der Fleischgeschmack unseres Gerichts ist hier noch intensiver, unmittelbarer, dem Schlachthof nah. Es ist ein Fleischgericht mit Stärkebeilage. 9,5 Punkte!

Der Gastgeber ist ein Fanatiker. Als ob es gälte, Kamele zu verkaufen, preist Daniele Minarelli seine Schinken, Pastas und Hauptgänge an, weiss zu jeder Faser eine Novelle zu erzählen. Nur die Antwort auf die Frage, wie denn sein Ragù gemacht sei, kann er, der pro Minuten tausend Worte sprudeln lässt, nicht während des Essens beantworten: «Kommen Sie nachher an meinen Tisch dort in die Ecke.»

Geld sparen und satt machen

Dort beginnt er nicht bei Adam und Eva, aber bei der Nonna: «Sie kochte aus dem, was man hatte, die grossartigsten Speisen. Mit Trüffeln und Kaviar kann jeder Idiot etwas machen, aber mit den einfachen Zutaten, da müssen Sie kochen können. Ragù ist eine Armenspeise. Die Bäuerinnen hatten wenig Geld, ihre Männer aber waren hungrig. Es galt, einen Primo und einen Secondo – Vor- und Hauptspeise – zu verbinden. Die Bäuerinnen konnten so Geld sparen und ihre Männer dennoch satt machen. Man ass, um nicht mehr Hunger zu haben.»

Detailfrage, Signore: «Milch oder nicht?» – «Nein.» Im alten originalen Rezept braucht man sie, um den scharfen bis sauren Geschmack des Tomatenkonzentrats aufzuweichen. Dieses Doppelkonzentrat braucht man heute aber nicht mehr. Wein? «Ganz wenig, um das Fleisch abzuschmecken.» Uns brummt der Kopf. Und dass uns Minarelli nach der Lardo-Vorspeise und den Tagliatelle auch noch ein Lamm-Tatar aufschwatzte, verüble ich ihm spätestens um 3 Uhr nachts, schlaflos die Hoteldecke studierend. Als ich eine Stunde später mit grunzenden Schweinen in einen riesigen Topf voller Zwiebel, Karotten und Sellerie geworfen werde, wache ich schweissgebadet auf.

1 – MISE EN PLACE

Zwiebel, Sellerie, Karotten, Pancetta, Fleisch.



2 – ANBRATEN

Zwiebel im Olivenöl anbraten, Gemüse begeben, köcheln lassen.



3 – FLEISCH SCHNEIDEN

Rind-, Schweinefleisch vom Hals von Hand in Würfel schneiden.



4 – 3 STUNDEN

3 Stunden kochen Fleisch, 2 TL Tomatenpüree und Brodo dazugeben.



5 – ANRICHTEN

Ragù mit Tagliatelle, eventuell mit Parmesan servieren.



Zum Frühstück esse ich zwei Stücke Ananas und spaziere dann in die Via Agamennone Zappoli 5, ins [Culinary Institute of Bologna](#), CIBO (Speise) genannt. Hier hat sich Stefano Corvucci ein Schlemmerreich eingerichtet, lehrt die Welt, wie man bolognesisch kocht.

Irgendwann entsteht eine Tradition

Corvucci ist ein Kochgelehrter – ein Zwiebel-Philologe, der aber in jedem zehnten Satz von seiner Grossmutter spricht. «Was tat sie? Sie kochte den ganzen Tag.» Und bis die Karotten, der Sellerie so fein sind, wie es der Dottore will, vergeht auch fast ein Tag. Zusammen mit den Zwiebeln ab damit in die Pfanne, danach wird das Fleisch, Halsstück vom Rind und Schwein, in Würfel geschnitten und mitsamt unbehandeltem Pancetta (Speck) dazugefügt. Nur zwei, drei Spritzer Tomatenpüree kommen hinzu, rosagelb wird der Ragù dadurch. Schliesslich Brodo – Brühe. Und dann köchelt der Sugo stundenlang vor sich hin. So einfach? 15 Zutaten rechnet der Fleisch-Philosoph auf – und alles von bester Qualität. «Die Einfachheit ist das Schwierigste», sagt er, und zeigt mir, welches Salz er verwendet. Und am Olivenöl soll ich riechen.

Es wird auch klar, dass gewisse Schritte nicht sinnvoll sind, auch wenn sie traditionell sind. «Wann wird etwas eine Angewohnheit, wann eine Tradition? Und selbst wenn es Tradition ist: Sind wir sicher, dass es nötig und korrekt ist?», fragt Corvucci. «Bevor die traditionellen Rezepte nach dem perfekten Geschmack suchen, müssen sie ökonomischen Zwängen folgen. Traditionelle Küche heisst: Ökonomie vor Geschmack.» Und so sagt der Dottore denn auf die Frage, ob Milch denn nun hineinmüsse oder nicht: «Wenn jemand noch etwas Milch in der Speisekammer hat – und vielleicht hat er nicht einmal einen Kühlschrank -, wirft er sie dann weg, oder versucht er, sie zu rezyklieren?»

Und schon ist sie im Sugo – auch wenn sie dort dann für den Nebeneffekt sorgt: Geschmeidigkeit und Verhinderung, dass es sauer wird. Aber Corvucci schmeisst zum Beispiel auch ein Stück Parmesan-Rinde hinein – und schliesslich ein *Ahäueli* Parmaschinken. Warum? «Es gibt Geschmack. Und wer noch einen Wein-Resten hat, giesst ihn in den Ragù – und irgendwann entsteht daraus eine Tradition.» Ihm gefällt der Wein nicht im Sugo.

Kaum hat er das gesagt, stellt er mich vor 200 Gramm Mehl und zwei Eier: die Tagliatelle! Zum eigenen Erstaunen gelingen sie. Über eine Aussage, dass die Tagliatelle acht Millimeter dick sein sollen, so habe es gestern die Stadtführerin gesagt, lacht Corvucci laut auf. «*Cazzate!* Quatsch! Meinst du, meine Nonna hat das abgemessen? Als sie älter wurde, wurde die Pasta immer dicker – aber nicht schlechter. Warum 8 Millimeter? Hat man das dir auch gesagt?»

Landeier im Hipster-Lokal

Um 13 Uhr 30 essen wir die beste «Bolo», die ich je hatte. 24 Monate alter Parmesan wird darüber geraffelt. Einmal Tradition ohne Auszeichnungen der Gastroführer, einmal Tradition in einem Restaurant, das in jedem Führer Hymnen erhält, einmal selber gekocht. Abends nun um 20 Uhr 30 versuchen wir, die Türe des Hipster-Lokals «[Oltre](#)» zu öffnen, finden die Klingel nicht und machen uns zu Deppen.

Im Halbdunkel wird den Landeiern zuerst die Drink-Karte gereicht, und nach dem Abwinken enttäuscht die Hauptbestellung entgegengenommen: eine Vorspeise zum Teilen. Und dann, wir sind darauf so gespannt wie ein Hochzeitspaar auf die Torte: «Tagliatelle al Ragù battuto al coltello». «Handgeschnitten», meine Fresse, warum müssen Hipster immer alles so hervorheben, was in der Osteria ums Eck normal ist? Vom Käse wird abgeraten, der Ragù soll unverfälscht gegessen werden. Diese Pasta ist grossartig, zieht mit jener von Minarelli gleich und kostet nur 12 Euro. Der Jungkoch gibt sich hocheifrig und sagt, nachdem er das Verhältnis von Schwein und Rind verraten hat: «Und keine Milch natürlich.» Wie konnten wir auch fragen.

Besser als 96 Prozent der Pastas in Zürich

Am Sonntag provozieren wir den «Bolo»-Gau. Kurz vor der Abfahrt betreten wir in Bahnhofsnähe die «Bottega Portici», den Take-away des teuren Sterne-Restaurants «I Portici»: Tagliatelle Bolognese, 100 Gramm, 8 Euro – Plastikgabel und Recycling-Teller inbegriffen, Bedienung an den Tischen kostet extra. Die Tagliatelle werden im Eingangsbereich frisch zubereitet, das Fleisch aber ist zu fein gehackt, und in diesem Sugo hat es relativ viel Tomaten drin. 7 Punkte gibt das trotzdem. Gegenüber 96 Prozent der Pastas in Zürich ist dieses Gericht überragend.

Ein Fazit? Es gibt kein Original dieser Pasta. Da mag man noch so sehr tun, als sei es so. 1982 schlug die Bologneser Kommerzkammer in Stein, was ein Ragù sei. Aber wenn man drei Köche in Bologna fragt, wird man drei Arten von Ragù-Rezepten kriegen. Dass es in Bologna auch noch die Vereinigung «Gli apostoli della tagliatella» («Die Apostel der Tagliatella») gibt, löst das Problem nicht. Ob mit oder ohne Milch, ob mit oder ohne Wein, ob von Hand geschnitten – um nur eine paar umstrittene Schritte zu erwähnen – ist Ansichtssache: Wer will, kann es tun. Wer nicht, darf seinen Sugo dennoch «Ragù Bolognese» nennen. Auch wenn er von den Aposteln mit Verachtung bestraft wird.

Wieder zu Hause, esse ich eine Pasta mit einem Glas mitgebrachtem Ragù aus dem legendären Bologneser Tortelli-Geschäft «Atto e Figli»: Der Ragù ist gemacht mit Rindfleisch, Passato di Pomodoro, Karotten, Sellerie, Zwiebel. Ich esse sie, die Kindheitserinnerungen heraufbeschwörend, mit Spaghetti und viel Parmesan. Und es ist ein Traum.