

<http://www.faz.net/-hs0-7m6dc>

FAZJOB.NET FAZSCHULE

FAZ.NET **F.A.Z.-E-PAPER** F.A.S.-E-PAPERAnmelden **Abo** Newsletter Mehr

HERAUSGEGEBEN VON WERNER D'INCA, BERTHOLD KOHLER, GÜNTHER NONNENMACHER, HOLGER STELTZNER

25 Jahre Mauerfall


**Frankfurter Allgemeine**  
**Stil**

Frankfurt 15°



Sonntag, 26. Oktober 2014

VIDEO THEMEN BLOGS ARCHIV

[POLITIK](#) [WIRTSCHAFT](#) [FINANZEN](#) [FEUILLETON](#) [GESELLSCHAFT](#) [SPORT](#) [STIL](#) [TECHNIK & MOTOR](#) [WISSEN](#) [REISE](#) [BERUF & CHANCE](#) [RHEIN-MAIN](#)
[Home](#) [Stil](#) [Essen & Trinken](#) [Bolognese im Test: Ihre Heimat ist die Welt](#)

Bolognese im Test

## Ihre Heimat ist die Welt

Von Norditalien aus hat die Bolognese einst ihren globalen Siegeszug angetreten. Jetzt macht jeder mit dem Rezept, was er will. Wir haben 24 Saucen im Glas getestet – und fanden einen klaren Sieger.

10.02.2014, von THOMAS PLATT



© FOOD &amp; DRINK / IMAGES.DE

24 Sorten und ein klarer Sieger: Die Testergebnisse

Die meisten Abenteuerromane werden nicht von Abenteurern geschrieben, und die meisten Gerichte sind nicht das Werk von Köchen. Das gilt im Besonderen für solche, bei denen sozusagen ein Ortsschild über dem Rezept angebracht ist. Während die meisten dieser Speisen im Herkunftsgebiet inzwischen zum Gegenstand von Sektierereien geworden sind, hat sich die Welt ihrer bemächtigt. Die Sauce bolognese oder bolognaise steht beispielhaft für eine Wanderung um den Globus, die noch jede eindrucksvolle menschliche Erfindung - ob sie nun Rad oder Computer heißt oder Pizza oder Chop-suey - unternommen hat.

Weil sie ihrer Heimat verlustig gegangen ist, darf jeder mit der Bolognese machen, was er will. So werden eine Unzahl von Saucen im Namen der ehrwürdigen Universitätsstadt in der Emilia-Romagna unter die Leute gebracht. Im Ursprungsort wird diese breiartige Sauce nur Ragù alla bolognese genannt und zumeist ohne Tomaten, wohl aber mit Hühnerleber und auch Pancetta-Speck hergestellt. Genossen wird sie traditionell mit Eiernudeln wie zum Beispiel den nahezu unübertrefflichen Tagliatelle von Caponi, deren einzigartiger Schmelz durch die großzügige Zugabe von Eigelb erzielt wird. Seine beste Wirkung erzielt das Gericht, wenn die Sauce so portioniert wird, dass das gekochte Weißbrot - um nichts anderes handelt es sich ja bei Pasta - noch durchschmeckt.

[Mehr zum Thema](#)
[Gourmets bei Unilever: Ein Test mit Nachspiel](#)
[Nudelhersteller Barilla: Spaghetti aus dem 3D-Drucker](#)

## Traumberufe (3): Richtige Bolognese

In Deutschland, wo eine stark tomatisierte Bolognese das mit Abstand beliebteste Pasta-Dessin ist, erstickt man gerne einmal die Spaghetti förmlich mit Sauce - geradeso, als handelte es sich um einen Eintopf mit Nudleinlage. Cum grano salis könnte die Tunkenverliebtheit auch als Verbeugung vor dem Rezept gewertet werden. Im Grunde handelt es sich jedoch um eine durch stundenlanges Garen konsistent gewordene Masse, die - ähnlich wie Gulasch - beides ist: Braten und Sauce. Die Herkunft aus der Resteverwertung ist längst in den Hintergrund getreten.

Nicht nur Kaufleute schätzen die große Röstoberfläche des Hackfleischs, bei der es schön braun wird. Außerdem scheint die mit roten Zwiebeln, viel Wurzelgemüse, Bleichsellerie und Wein versetzte Reduktion den Gedanken, dass man ein Stück totes Tier isst, hinwegzuwischen. Echte Vegetarier, die stilistisch oft genug der Fleischküche verhaftet bleiben, ersetzen das Gehackte durch Sojagranulat, nicht selten mit zweifelhaftem Ergebnis. Doch nicht nur diese Nachahmung ist Indiz der Popularität. Weit mehr zementieren Fertiggerichte die Ausnahmestellung der Bolognese.

Deswegen haben wir zusammen mit dem Berliner Starkoch Stefan Hartmann tief in jene Gläser geschaut, in denen die Sauce bolognese üblicherweise angeboten wird. Denn das Gericht lässt sich eigentlich in guter Qualität in großen Mengen herstellen und ist leicht zu konservieren. Weil es nicht zuvörderst von der Frische lebt, sondern von durchdringender Würze, eignet es sich auch zu längerer Lagerung. Hartmann kennt die charismatische Sauce naturgemäß aus Kindertagen, hat in Italien und auch als Schiffskoch einschlägige Erfahrungen gesammelt und betreibt seit nun sieben Jahren sein nach ihm benanntes Restaurant beim Berliner Südstern. Die Lage des „Hartmanns“ im Tiefparterre eines Mietshauses könnte kreuzbergerischer kaum sein. Auch die vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnete Küche ist es zu einem gewissen Grad, wenn sie Eindrücke aus den verschiedensten Ländern munter mixt, ohne ihnen das Bodenständige zu nehmen.

Wir probierten mit dem aus der Lüneburger Heide nach Berlin ausgewanderten Koch knapp zwei Dutzend Saucen. Am Ende gab es einen Sieger, der unbestritten war wie selten bei einer Verkostung, und gemischte Gefühle à la carte.

Quelle: F.A.S.

[Zur Homepage](#)

Hier können Sie die Rechte an diesem Artikel erwerben

## Weitere Empfehlungen

Kochbuchkolumne Esspapier

### Der Wirsing und seine Brüder

Die Schweizerin Meret Bissegger hat ein Buch über Gemüseküche für Herbst und Winter veröffentlicht. Es bietet Rezepte, die einmal mehr staunen lassen, was sich mit einfachem Gemüse alles machen lässt. [Mehr](#) Von JÜRGEN DOLLASE  
23.10.2014, 15:07 Uhr | Feuilleton



### SPD-Innenexperte Hartmann tritt zurück

Der innenpolitische Sprecher der SPD-Bundestagsfraktion, Michael Hartmann, tritt wegen Drogenverdachts von seinem Amt zurück. Er ist nach Sebastian Edathy der zweite Innenexperte der Partei, gegen den ermittelt wird. [Mehr](#)  
02.07.2014, 20:33 Uhr | Politik



SPD-Politiker Hartmann

### Ich habe einen Tsunami überlebt

Der SPD-Politiker Michael Hartmann strebt nach seiner Drogenaffäre zurück auf die politische Bühne - bald könnte er wieder in einem Bundestags-Ausschuss mitwirken. In einem Interview schildert er, warum er vor einem Jahr Crystal Meth nahm. [Mehr](#)