

Kulturschock: Die Bolognese wird verändert

Italien versetzt Genießer in Aufregung

Rezept-Pfusch oder notwendige Erneuerung?

Das Ragù alla Bolognese ist in Italien ein Kulturgut. Jetzt wurde das Rezept erstmals nach 40 Jahren verändert. Es dürfen inzwischen Zutaten verwendet werden, an denen Puristen und Traditionsbewahrer schwer zu schlucken haben. Denn für die gibt es nur ein klassisches Rezept und alles andere ist keine Bolognese. Zündstoff für eine hitzige Debatte.

Über rund 3000 Rezepte wacht in Italien eine staatliche Instanz, die „Accademia Italiana della Cucina“. Deren Aufgabe ist es, die Tradition der italienischen Küche zu bewahren und an nachfolgende Generationen weiterzugeben.

Nach dem ursprünglichen Rezept durfte für die Bolognese-Soße nur Kronfleisch vom Rind verwendet werden. Jetzt ist auch Rinderhack oder gemischtes Hack aus Rind und Schwein erlaubt. Statt selbstgekochter Rinderbrühe können nun auch Gemüsebrühe oder sogar Brühwürfel verwendet werden. Nicht erlaubt sind Kalbfleisch oder reines Schweinefleisch, geräucherter Speck, Knoblauch, Rosmarin, Petersilie und andere Gewürze außer Salz und Pfeffer. Das aktualisierte Rezept sieht auch mehr Fleisch

im Verhältnis zur Menge der Tomaten vor, was auch gut ist, denn die meisten strecken die Soße mit viel zu viel Tomaten beziehungsweise Tomatenmark.

Zur Anreicherung der Soße können laut „Accademia Italiana della Cucina“ neuerdings auch Hühnerleber, Salsicciareste, gekochte Erbsen und Pilze verwendet werden. Man darf sich künftig sogar zwischen Rot- und Weißwein zum Ablöschen entscheiden, bislang sollte man nur Weißwein wählen. Nicht schlüssig geklärt ist die Frage, ob man Olivenöl oder besser ein mehr geschmackneutrales Öl verwenden soll, Olivenöl kann sich schnell in der Vordergrund spielen. Dem Rezept nach ist Olivenöl gestattet, in Bologna ist Olivenöl bei der Bolognese aber eigentlich eher verpönt.

Gibt es so etwas wie die einzig wahre Bolognese? Erbsen, Pilze oder Hühnerleber empfinden wir nicht als Bereicherung. Tomatenmark aber auch nicht. Der Geschmack entscheidet.

LF