

MITTAGS IN MODENA

Zeit für Tortelli alla zucca unter den Laubengängen wechseln sich Schuh- und Kleiderläden ab. Modena liegt in der Nähe von Bologna in Italien. Gemütlich pedalende Velofahrerinnen fahren ihre

Einkäufe durch die fast autofreien Strassen nach Hause. Die Tür zum Dom steht offen. Wir steigen in den hochgelegenen Chor, betrachten die Skulptur eines Evangelisten und hören dazu die Festmusik vom Hauptplatz. Dazwischen ruft der Siegrist: "si chiude!" und bläst alle Votivkerzen aus. Die Kirche

wird mittags geschlossen. Draussen sind Läden, Post, Banken und Museen schon zu. Die Stände im gedeckten Markt packen Früchte und Gemüse ein. Ich erkundige mich nach einem bestimmten

Restaurant. Der angesprochene Modeneser gratuliert mir zur Wahl. Er begleitet uns bis zum Lokal und erzählt uns von den Eigenheiten verschiedener Wirte. Über eine steile Marmortreppe gelangen wir in den grossen Saal des Restaurants. Überall Tische mit weissen Tischtüchern. Die Wirtstochter

bringt uns an einen Ecktisch. Gleich stellt sie uns eine Mineralwasserflasche hin und zählt alle ersten Gänge auf. Meine Phantasie rast durch mehrere Teller. Wir entscheiden uns für die Tortelli alla zucca. Es ist ja gerade Kürbiszeit. Mit dem Hauswein stimmen wir uns auf die Kürbisteigpäckchen ein. Der Nebentisch erhält eine Flasche Lambrusco (spritziger Rotwein). Dazu werden zwei Wienerschnitzel (cotoletta milanese) serviert. Am anderen Nebentisch sitzt man schon vor den Teigwaren. Neue Gäste warten bei der Theke auf einen freien Tisch. Zwei Teller voller Tortelli stehen vor uns. Freudig wünschen wir uns einen guten Appetit. Den ersten Tortello halbiere ich mit der Gabel. Die rangefarbene Füllung quillt heraus. Sie riecht süss und schmeckt süss-senfig. Denn in der Füllung sind nicht nur gekochte Kürbisteile und zerriebene Amaretti, sondern auch fein gehackte Senfrüchte.

Nach dem Espresso verlassen wir das Lokal und stehen gleich zwischen den leuchtend roten, ackerbraunen und gelben Hauswänden.

Tortelli alla zucca (Kürbis-Tortelli), Kurzrezept für ca. sechs Personen:

Teig (500g Mehl, 4 Eier und lauwarmes Wasser),

Füllung (500g Kürbisfleisch, weich gekocht und abgetropft, 100g Amaretti, fein gerieben, eine halbe, fein abgeriebene Zitronenschale, 50 g Senfrüchte).

Paolo Bernbach