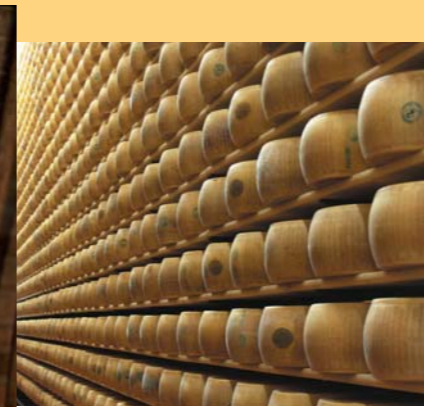


# In der Heimat des großen Käses

Die Region Emilia-Romagna im mittleren Norditalien bildet ein Dreieck zwischen dem Fluss Po, der Bergkette des Apennins und der Adria. Die Zahl ihrer kulinarischen Spezialitäten ist Legion



## Die kleinen Brüder

Ähnlich und oft mit Parmigiano-Reggiano verwechselt, wird der Grana Padano zwar in einem ähnlichen Herstellungsprozess (vom Entrahmen der Abendmilch bis zur Dauer der Reife) gewonnen, er unterliegt jedoch nicht den gleich strengen Regelungen (Silofutter ist erlaubt). Der feinkörnige Hartkäse mit heller, leicht ins strohgelb gehenden Farbe ist ebenfalls geeignet, die Gerichte der mediterranen Küche zu akzentuieren und wird wie Parmigiano verwendet. Als Wein sollte man einen fruchtigen Rotwein wählen.

Auch der echte Provolone Valpadana kommt aus der Emilia-Romagna. Der vollfette Hartkäse aus Kuhmilch wird in verschiedenen runden und ovalen Formen hergestellt und häufig mit Bindfäden zum paarweisen Aufhängen längsseitig abgebunden. Die Rinde ist goldgelb glänzend, die feste, leicht elastische Teigmasse hat eine weiße bis hellgelbe Farbe. Als beliebter Tafelkäse wird er gerne im Salat und als Reibkäse verwendet.

Die Krönung jedes Käsetellers ist aber zweifellos der bei uns viel zu wenig bekannte Formaggio di Fossa aus reiner Schafmilch. Fossa heißt Grube, und dieser Käseschatz wird auch tatsächlich in luftdicht verschlossenen Löchern im Basaltgestein gereift und traditionellerweise am Tag der Hl. Katharina, am 24. 11., „gehoben“. Während seiner 90 Tage langen Lagerung machen seine Fette und Proteine eine anaerobe Gärung durch, und so ist er wohl der einzige gehaltvolle Käse mit annähernd 0 Cholesterin. Auf diese Weise erhält er aber auch seinen unverwechselbaren Geschmack: anfangs delikat, fast mild, wird er zunehmend schärfer mit einem bitteren Nachhall. Sein Duft erinnert an Humus. Rinde und Teig sind kompakt und mürbe. Er wird auch als Zutat in typischen Gerichten der Emilia-Romagna wie Gefüllte Teigtaschen oder Passatelli verwendet und wird solo am besten mit Honig (Kastanienhonig), milder Mostarda oder Aceto Balsamico genossen. Rotwein ist zu bevorzugen, aber auch mit Süßweinen (Passito) eröffnen sich ungeahnte Geschmackswelten.

Schon in der Antike nutzten die Bauern der Region den trockenen Wind, der vom Apennin zum Meer abfällt, für die Herstellung einer klassischen Delikatesse der Region: den Prosciutto di Parma. Ursprünglich aus praktischen Gründen der Konservierung. Noch heute werden die ganzen Keulen nur mit Salz und Luft bis zum nächsten Winter haltbar gemacht, und so steht die kalte Jahreszeit traditionell im Zeichen des luftgetrockneten Schinkens. In diesem uralten Kulturland, wo Cäsars Legionen den Rubikon überschritten, wird der wirtschaftliche Wohlstand seit jeher zu einem Großteil von der Agrikultur geschaffen.

## Kultur und Agrikultur

Unverwechselbar wie der Prosciutto di Parma ist auch der echte Parmesan, Parmigiano-Reggiano. Die Molke, die bei seiner Herstellung anfällt, wird an die Schweine verfüttert und macht ihrerseits den Prosciutto di Parma zu etwas ganz Besonderem, aber auch die anderen köstlichen „Schweinerereien“, für welche die Region berühmt ist, wie Culatello, Pancetta, Coppa, Mortadella oder Zampone. So schließt sich ein Kreislauf, der vom Respekt für die Natur und von der Liebe zum natürlichen Produkt bestimmt ist – nicht zufällig ist die Emilia-Romagna gleichzeitig die Hochburg der biologischen Landwirtschaft und der landwirtschaftlichen Produkte mit geschützten Herkunftsbezeichnungen (DOP- und IGP-Produkte) Italiens. Die Region glänzt aber auch durch gleich drei UNESCO-Weltkulturerbestädte, Ferrara, Modena und Ravenna, und für Motorsportfreunde natürlich durch Ducati und Ferrari.

## Der König der Käse

Man sagt vom Parmigiano-Reggiano, dass er nicht produziert wird, sondern entsteht. Tatsächlich ist die Herstellung des weltweit bekanntesten und beliebtesten Hartkäses ein Wunder der Natur – und der Kultur. Im 13.

Jahrhundert waren es die Benediktinermönche, die in ihren großen Höfen damit begannen, einen Käse mit ansehnlichen Ausmaßen zu erzeugen, der lange reifen sollte. In der „Zona d'Origine“, den Provinzen Parma, Reggio-Emilia, Modena, Bologna und Mantua, wird die Rohmilch auch heute unter Verwendung rein natürlicher Futtermittel gewonnen und verarbeitet.

Es sind die natürlichen Enzyme der Milch, die ihm während seiner langen Reifezeit (24 Monate und länger) Charakter, Geschmack und Struktur geben, oder in anderen Worten seine Typizität begründen. Er wird beschrieben als Halbfettkäse mit hartem und gekochtem Teig, gekörntem Aufbau, Brockenbruch, kleinen Löchern, strohfarben und mit delikatem, fast fruchtigem Geruch und Geschmack.

Es gibt ihn auch als „Prima Stagionatura“ mit nur 12 Monaten Reifezeit, zum sofortigen Verzehr bestimmt, erkennbar an den parallelen Linien, die in die Rinde gestanzt sind. In dieser jugendlichen Form wird er gerne mit rohem Gemüse und einer nicht allzu pikanten Mostarda gegessen. Dazu passt am besten entweder ein unkomplizierter trockener Weißwein wie der Pignoletto oder ein fruchtbetonter junger Rotwein.

Der gereifte Parmigiano-Reggiano ist unverzichtbarer Bestandteil aller klassischen primi piatti und wird sowohl darüber gerieben wie gehobelt. Eine kuriose Leckerei ist es, die Rinde in Minestrone mitzukochen. Er bereichert aber auch verschiedenste secondi piatti, Carpacci oder Roastbeef, am besten mit ein paar Tropfen Olivenöl extra vergine. Ein paar Bröckchen mit einem Tropfen Aceto Balsamico Tradizionale sind ebenfalls ein wahrer Hochgenuss. Die gereifte Variante verlangt nach einem Rotwein ausgeprägter Struktur, etwa den körperreichen, dabei aber eleganten Sangiovese di Romagna von Tre Monti mit seiner ausgeprägten Aromatik nach Herzkirchen und frischen Zwetschken sowie Anklängen von Maroni.



Sapori e Valori  
Regione Emilia-Romagna



information

I.C.E. ITALIENISCHES INSTITUT  
FÜR AUSSENHANDEL WIEN  
Handelsförderungsbüro der  
italienischen Botschaft  
Karlsplatz 1/6  
1010 WIEN  
Tel.: +43/1/503 90 80  
Fax: +43/1/503 90 80 20  
E-Mail: vienna@vienna.ice.it  
[www.ice.gov.it/estero2/vienna](http://www.ice.gov.it/estero2/vienna)  
[www.icewien.at](http://www.icewien.at)



## Emilia-Romagna Eine Welt des Weins für Entdecker

**Albana:** Die antike Traube mit dem unverkennbaren, zapfenförmigen Wuchs lässt große, körperreiche Weißweine entstehen, die ein wenig an Viognier erinnern (Marillen-Aroma). Italiens 1. DOCG wurde 1987 für Albana di Romagna eingeführt; wird in allen Gradationen ausgebaut.

**Barbera:** In der Emilia wird die aus dem Piemont bekannte Sorte ebenfalls angebaut.

**Lambrusco:** Als trockener Schaumwein und gut gekühlt macht diese unterschätzte Rebsorte besonders zu den regionalen Spezialitäten großen Spaß; erlebt in Italien eine Renaissance.

**Longanesi:** Autochthone Rotweinsorte, erst 1961 entdeckt, auch als Burson bekannt.

**Pignoletto:** Aromatische Weißweinsorte für unkomplizierte Still- und Schaumweine.

**Sangiovese:** Die nach dem Blute Jupiters benannte Sorte bringt in der Romagna eine Spielart mit eigenständigem Charakter hervor. Auch die renommiertesten Produzenten der Toskana verwenden gerne diese Klone. Empfehlenswerte Produzenten: San Patrignano, Tre Monti, Drei Dona, Campo del Sole, Zerbina.