

## Mortadella Bologna

### Brochure istituzionale versione tedesco:

#### **Die Zertifizierung g.g.A.:**

#### **Eine hohe Auszeichnung für Qualität und Tradition**

Die „Mortadella Bologna“ hat die europäische Bezeichnung g.g.A. erhalten, die sich auf die Verordnung Nr. 1549/98 der Europäischen Kommission stützt.

#### **g.g.A.: diese drei Buchstaben stehen für Garantie**

Die g.g.A. Abkürzung (geschützte geographische Angabe) steht für geschützte Qualität und die Bindung des Produktes an ein bestimmtes Herstellungsgebiet.

Die Produkte, die diesen Zusatz tragen, müssen folgendes garantieren:

- Die Herstellung in einer speziellen Region, in der die Mortadella traditionsgemäß produziert wird;
- Die Beachtung eines genau festgelegten, traditionellen „Herstellungsrezeptes“;
- Die Übereinstimmung mit spezifischen qualitativen und organoleptischen Eigenschaften des Produktes.

#### **Die Verpflichtungen der Hersteller: ein Vorteil für alle**

Zum Schutz der Bestimmungen, welche die g.g.A. Bezeichnung gestatten, werden die Produktionsbetriebe von einem dritten, unabhängigen Organ auf der Grundlage eines vom italienischen Ministerium für Land- und Forstwirtschaft anerkannten Schutzsystems kontrolliert.

Die europäische Auszeichnung stellt eine wirksame Garantie für den Verbraucher dar, der mit dem Kauf von g.g.A. Erzeugnissen reine Qualitätsprodukte bewusst wählt, die bestimmten Kriterien entsprechen und die unter Beachtung präziser Vorschriften hergestellt sind.

Die Hersteller sind durch das g.g.A. Schutzsystem aber auch gegen eventuelle Nachahmungen und gegen

unlauteren Wettbewerb - im Bereich dieser berühmten Wurst sehr verbreitet - geschützt.

---

## 2

### **Erlesener Geschmack und beste Tradition**

Die würzige und schmackhafte Mortadella Bologna hat eine Jahrhundertalte Geschichte und ist nicht zufällig die berühmteste Wurst der gastronomischen Tradition im Raum Bologna.

Ihre Wurzeln reichen bis ins 16. Jh. zurück und die typische Bezeichnung „Mortadella Bologna“ stammt aus dem Jahr 1661. In diesem Jahr veröffentlichte Kardinal Farnese in der emilianischen Hauptstadt eine Bekanntmachung über die Herstellung dieser Wurstart, in der die heute geltenden Produktionsbestimmungen bereits damals schon festgelegt wurden.

In der Spät-Renaissance und in den darauffolgenden Epochen gibt es immer mehr historisch-literarische Spuren und Zeugnisse, die mit der Mortadella in Zusammenhang stehen.

Mit der Verbreitung des Lebensmittelhandels dehnt sich auch die Tradition der typischen Mortadella vom ursprünglichen Produktionsort auf die angrenzenden Gebiete aus. Neben den erwähnten historischen Zeugnisse stellt man fest, dass die Mortadella Bologna zum Traditionserbe der italienischen Gastronomie gehört und seit Jahrhunderten in den vom Schutzsystem beschriebenen Gebieten produziert wird.

Die Bindung an den Ursprungsort ist von der Rolle des Menschen als Hersteller nicht zu trennen. Beruflich hoch qualifizierte Fachkräfte haben das Rezept und die Begeisterung für diese Wurst, die sich im Laufe der Jahrhunderte behauptete, von einer Generation auf die andere überliefert.

Die Mortadella Bologna darf folglich nur in den traditionellen Herstellungsgebieten Mittel- und Norditaliens produziert werden, wo sich die berühmte Wurst im Laufe der Jahrhunderte bis zum heutigen Tag verbreitet hat.

---

### **Ständige Kontrollen des Herstellungsverfahrens**

Die Produktionsbestimmungen der Mortadella Bologna geben das traditionelle Zubereitungsrezept ausdrücklich wieder. Die organoleptischen, chemisch-physikalischen Eigenschaften des fertigen Produkts sind hier genau beschrieben.

Die Beachtung der Bestimmungen wird vom Italienischen Institut für Nord Ost Qualität (INEQ) gesichert, ein vom italienischen Ministerium für Land- und Forstwirtschaft autorisiertes Kontrollorgan, dem ferner auch die offiziellen Kontrollen für die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) „Schinken San Daniele“ und „Südtiroler Speck g.g.A.“ obliegen. Das INEQ übernimmt die Kontrolle und die Aufsicht der Produktionsverfahren und der fertigen Produkte und währenddessen analysiert es die Unternehmensunterlagen der Firmen, die berechtigt sind, g.g.A. Produkte herzustellen.

So wird dem Endverbraucher garantiert, dass das Produkt die von der Europäischen Kommission festgelegten und genehmigten Eigenschaften aufweist.

### **Ein Produkt mit einer klaren Identität**

Die Mortadella Bologna g.g.A. besteht aus reinem Schweinefleisch und ist eine gebackene Wurst mit einer zylindrischen oder ovalen Form. Die Farbe ist rosa und von ihr geht ein intensiver etwas würziger Duft aus. Für die Zubereitung von Mortadella werden ausschließlich beste magere Stücke verwendet: Fleisch und Speckwürfel von hoher Qualität, die zu einem feinen Teig verarbeitet werden.

Der Geschmack ist nicht zuletzt dank der Fettwürfel aus Schweinehals, die der Wurst mehr Süße verleihen, voll und gut ausgeglichen. Nach dem Anschnitt ist die Oberfläche weich wie Samt und kennzeichnet sich durch ein gleichmäßiges, intensives Rosa; typisch ist ihr aromatischer Duft und der milde Geschmack. Das Produkt weist bestimmte chemisch-physikalische Eigenschaften aus, wie zum Beispiel ein ausgewogenes Verhältnis von

Proteinen und Fetten und das gänzliche Weglassen von zugesetzten Polyphosphaten.

---

#### 4

##### **Das Geheimnis einer einzigartigen Zubereitung**

Die Zubereitungstechnik der Mortadella ist außergewöhnlich und einzigartig auf der Welt: die Zutaten bestehen aus sorgfältig ausgewähltem Fleisch (im Falle der Mortadella Bologna wird das Fleisch gemäß den europäischen Bestimmungen verarbeitet), das in drei unterschiedlichen Stufen in speziellen Knetmaschinen zu einem sehr feinen Teig verarbeitet wird.

Es folgt die Zubereitung der Fettwürfel, die ausschließlich aus Schweinehals stammen: das festeste und edelste aller Fettgewebe. Der so gewonnene Teig wird in verschiedene Größen zubereitet - Mortadella findet man in unterschiedlichen Gewichte, es gibt auch Riesenwürste von mehreren Zentnern - und gebacken.

Dies ist die empfindlichste Phase der Herstellung, hier erlangt die Mortadella ihr charakteristisches Aroma und ihre typische, weiche Konsistenz.

Gebacken wird die Mortadella in speziellen Heißluftöfen. Die Zeit, die sie im Ofen verbringt, variiert zwischen wenigen Stunden oder einem ganzen Tag. Das Innere der Mortadella soll jedoch immer auf mindestens 70° erhitzt werden. Danach wird sie mit kaltem Wasser abgeschreckt und in Kühlzellen abgekühlt. Dieses Verfahren „ stabilisiert“ die Mortadella.

---

#### 5

##### **Wie der typische Geschmack entsteht**

Um die Qualität der Mortadella unversehrt zu bewahren, wird sie vakuumverpackt - ganz oder in Stücken - in Kühlzellen gelagert. Der Schnitt soll an der spitzen Seite angesetzt werden, da das

rundliche Ende durch den Vorgang des Backens und der Wanderung löslicher Fettteile weicher ist. Zum Anschneiden beseitigt man erst die Schnur und entfernt dann nur jeweils 5 cm der Wurstpelle, damit die Mortadella nicht vertrocknet.

Nachdem wenige Millimeter Wurst entfernt wurden, stellt man die Mortadella auf die Schneidemaschine, so dass sie genau am Schneidemesser anliegt. Nun kann die Mortadella in gleichmäßige, hauchdünne Scheiben geschnitten werden. Die Mortadellascheiben zeichnen sich durch ihre glatte Oberfläche aus. Die Scheiben werden vorsichtig auf Papier gelegt, worin sie dann, ohne sie zu zerdrücken, eingerollt werden. Wird das Produkt in Würfel geschnitten gewünscht, so wird ein dickes Stück abgeschnitten, das dem bestellten Gewicht entspricht. Erst kurz vor dem Servieren wird die Wurst in Würfel geschnitten.

Wird die Mortadella in Tranchen bestellt, nimmt man eine mehr oder weniger dicke, zylindrische Scheibe und schneidet diese in dreieckige Stücke. Heute findet man im Handel immer häufiger auf ganz unterschiedliche Art verpackte Mortadella, um den Anforderungen des modernen Verbrauchers, der praktische und schnelle Serviermöglichkeiten fordert, gerecht zu werden.

### **Wie man Geschmack und Nährwerte am besten bewahrt**

Zum Verkauf ist die Mortadella in Kühltheken oder Kühlräumen aufzubewahren.

Da die Würste üblicherweise recht groß sind, sind sie dort zu plazieren, wo man zum Verkauf am leichtesten an sie herankommt. Sie sollen ferner für die Verbraucher gut sichtbar sein.

Wird das Produkt im Kühlraum aufbewahrt, so lagert man sie am besten in den unteren Regale.

Die angeschnittene Mortadella sollte immer mit einer transparenten Lebensmittelfolie abgedeckt werden, damit der Erhalt der wertvollen Produkteigenschaften sichergestellt wird.

---

## 6

### **Der beste Nährwert**

Der Fettgehalt und die Zusammenstellung der Nährwerte stehen mit den neuesten Erkenntnissen aus der Ernährungswissenschaft vollkommen im Einklang. Mortadella enthält wenig Cholesterin und wenig Salz.

Ferner ist die Mortadella reich an Mineralien wie Eisen und Zink und daher auch sehr gut für Sportler geeignet, die eine korrekte Energiezufuhr benötigen.

Die Qualität der Zutaten, sowie der Zubereitungsmethoden ermöglicht die Herstellung von Produkten, die den Anforderungen der modernen Verbraucher besonders gut entsprechen.

### **Weniger Fett bei gleicher Energie**

Energetisch gesehen, haben hundert Gramm Mortadella weniger Kalorien als ein Teller Nudeln und ebenso viele Kalorien wie Frischkäse. Heute hat die Mortadella Bologna lediglich 60/70 Milligramm Cholesterin auf hundert Gramm, das entspricht einem sehr leichten Geflügelfleisch.

### **Erlesener Geschmack mit hohem Eiweißgehalt**

Dank der sorgfältigen Auswahl des Fleisches und der schonenden Zubereitung bei kontrollierter Temperatur ist der Gehalt an wertvollen Proteinen sehr hoch.

### **Vitamine nach Belieben**

Der normale Vitaminanteil des Fleisches wird durch die Wärmebehandlung nicht vermindert. Hundert Gramm Mortadella enthalten 0,19 Milligramm Vitamin B1, 0,26 Milligramm Vitamin B2 und 3,59 Milligramm Niacin.

### Zusammenfassende Nährwerttabelle

Essbarer Teil	Eiweiß	Monounsättigte Fettsäuren	Fette Polyungesättigte Fettsäuren	Gesättigte Energiewert Fettsäuren
%	%	%	%	%
100	14.7	28,1	9.25	12.80
	Kcal	317		3.94

Quelle: Italienisches Forschungsinstitut für Lebensmittel und Ernährung.

---

## 7

### **Ein Gaumenfest für jede Gelegenheit**

Mortadella bedeutet nicht nur nahrhafte Eigenschaften und vorzüglicher Geschmack, sondern sie ist auch ein Synonym für Fröhlichkeit. Auf dieser Beschaffenheit basiert ihr Erfolg in Italien und auf der ganzen Welt. Diese Wurst ist eine Gaumenfreude für jede Altersstufe und kann zu den verschiedensten Gelegenheiten serviert werden: von den Appetitshäppchen bis zu den Rezepten der Haute Cuisine. In der Tat gibt es die besten und unterschiedlichsten Zubereitungsmöglichkeiten mit Mortadella.

Dünn aufgeschnitten kann Mortadella traditionell mit Brot, am besten warm, oder Knäckebrot gekostet werden. In Würfel geschnitten eignet sie sich hervorragend als Appetitshappen, für Nudelsoßen, als Füllung für Quiches, sowie als Bereicherung von gemischten Salaten.

Sie läßt sich ebenfalls hervorragend mit Käse kombinieren.