



inFranken.de

Nachrichten Mediathek Anzeigen Events Lesershop Serviceportal

Lokales Bayern Deutschland Europa / Welt Kultur Panorama Wirtschaft Sport Ratgeber

Die neue Tablet-App Ihrer Tageszeitung

Werden Sie jetzt Testuser!

NEU: Auch für ANDROID

Nachrichtensuche

Nachrichten Ratgeber

Was guten Parmesan ausmacht

publiziert: 22.06.2012 10:21 aktualisiert: 22.06.2012 10:55

Ort: **Brescia** Von: Michael Ritter, dpa

Essen Käse ist nicht gleich Käse. Dafür haben die Hersteller von Grana Padano und Parmigiano Reggiano lange gekämpft. Inzwischen sind beide Sorten geschützte Ursprungsbezeichnungen. Die Erdbeben im Mai in Norditalien haben aber zehn Prozent der Jahresproduktion beschädigt.



Auch halbiert noch ein Schwergewicht: 39 Kilogramm bringt ein ganzer Laib auf die Waage. Foto: Michael Ritter/dpa

Sorgsam gießt der Arbeiter die Molke aus den weißen Kunststoffformen ab. Schwerstarbeit, denn in den Formen liegt in ein Leinentuch gewickelt das, was einmal Grana Padano werden soll: ein guter Zentner Käsemasse. Früh am Morgen hat ein Tanklaster gekühlte Rohmilch in die Käseerei im italienischen Brescia geliefert, die in Kupferkesseln mit Kälberlab auf 36 Grad erwärmt wird, um die Dicklegung in Gang zu setzen.

Grana Padano wird meist von

Großbetrieben in der gesamten Poebene produziert, deren Kühe auch mit Silage gefüttert werden können. Bei seinem nahen Verwandten, dem Parmesan, wie der Parmigiano Reggiano schon früh eingedeutscht wurde, steht für das Milchvieh nur Gras, Heu und Luzerne auf dem Speiseplan.

Der Käse hat eine lange Geschichte. Schon Boccaccio beschrieb Mitte des 14. Jahrhunderts in seinem Decamerone eine Szene als höchstes Glück, auf einem Berg von geriebenem Parmesankäse zu stehen und Makkaroni und Ravioli herzustellen. Auch heute würde es wohl kein italienisches Restaurant wagen, Pasta ohne das traditionelle Schälchen mit geriebenem Hartkäse zu servieren. Die Ursprünge gehen ins 12. Jahrhundert zurück, als Mönche ihn erfanden. Heute sind sowohl Grana Padano wie auch Parmigiano Reggiano EU-weit geschützte Ursprungsbezeichnungen, die nur für Käse aus bestimmten Regionen Norditaliens verwendet werden dürfen. Darüber wachen Konsortien, in denen sich die Hersteller des jeweiligen Käses zusammengeschlossen haben.

Sobald sich eine feste Masse bildet, brechen Arbeiter diese mit dem "spino", einer kugligen Käseharte, in reiskorngroße Stücke. Nach stärkerem Erhitzen schieben sie die Käsemasse auf Leinentücher und hieven sie an Stangen aus dem Kessel in die bereitstehende Form. Wenn die Molke abgeflossen ist, wird der Käse mit einer Plakette versehen, die ihn eindeutig identifiziert: am Rand durch eine Matrize mit Herkunftsschriftzug, Betriebsnummer und Produktionsjahr.

Dann wird er in einen Metallring gepresst. Bevor der Grana Padano für mindestens neun Monate - und der Parmigiano Reggiano noch mindestens drei Monate länger - zum Reifen ins Holzregal wandert, nimmt er ein konservierendes dreiwöchiges Bad in Salzwasser, das ihm den typisch salzigen Geschmack verleiht. Damit er nicht schimmelt, schrubbt ihn einmal pro Woche ein Waschroboter mit Bürsten ab. Am Ende kommen die Prüfer des Konsortiums. Sie klopfen jeden Käse und brennen fehlerfreien Laiben das begehrte Siegel auf. Danach darf er in den Handel.

600 Liter Milch sind nötig, um einen 39 Kilogramm schweren Laib herzustellen. Da sind viele Produzenten nicht wählerisch, was die Milch angeht. Der Wechsel der Bauern zu milchstarken Rinderrassen war so programmiert. "Es macht geschmacklich schon einen Unterschied, ob eine Kuh 20 oder 67 Liter Milch gibt", sagt Susanne Hofmann. Die Maître Fromage vom "Tölzer Kasladen" am Münchner Viktualienmarkt gerät förmlich ins Schwärmen, wenn sie an die "Vacche Rosse" denkt, eine alte rote Rinderrasse, die bis 1960 weit verbreitet war.

Heute gibt es eine Handvoll Betriebe, die sich an die schmackhaftere Milch erinnern und wieder Vacche Rosse züchten. Rund 4000 Laibe produziert zum Beispiel Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse DOP, nur gut ein Promille der Gesamtproduktion des Käses aus den namensgebenden Provinzen Parma und Reggio Emilia sowie Teilen von Modena, Bologna und Mantua. "Für den

Newsticker	Lokal	National
» 09:00	Wirbel um ein Stück Papier	
» 07:31	"Ich habe nicht vergewaltigt!"	
» 07:25	Schwimmende Ritterburg auf dem Main	
» 07:11	Knauf will bei Hofheim Gips abbauen	
» 06:23	Erlenmühlweg wird saniert und sogar gefördert	
» weitere	Newstickermeldungen	

Aktuelles

1	Mexiko: Peña Nietos Wahlsieg bestätigt	0:59
	Mexiko-Stadt, 06.07.12: Die Nachzählung von Stimmzetteln der Präsidenten- und Parlamentswahl hat	
	Abspielen	
	Flug 447: Piloten und Technik versagten	1:36
	3 Fromm fühlt sich hinter Licht geführt	3:14
	4 Terrorverdächtige in London verhaftet	1:04
	5 Historischer Niedrigzins der EZB	1:49
	6 "Underground Catwalk" in der U-Bahn	2:03
	7 Werder-Wunsch Kandidat: Eljero Elia	1:38
	8 Chima setzt alles auf eine Karte	3:19
	9 Studie: Fukushima war vermeidbar	1:16
	10 Leandro Cano ist "Designer for	3:38

[Alle Videos »](#)

TOP

Gelesen	Kommentiert
---------	-------------

Meistgelesene Artikel

- » Brennende Gasflasche wurde zur Zeitbombe
- » Gewitter überlastet Kanäle in Kronach
- » Tornado richtet 100.000 Euro Schaden an
- » "Schuhschachtel" im Welterbe schockt Bamberger Stadtrat
- » Bei Hirschaid lief Gas aus einem Tankwaggon - Streckensperre



ONLINE SHOP

Neue Modewelten entdecken. C&A - Qualität, die anzieht.

cunda.de



www.schlecker.de

Riesenauswahl! Preisberühmt! Jeden Tag Sonderangebote!

Schlecker.com



Jetzt online bei QVC bestellen!

qvc.de

Parmesan und den Grana gibt es keine Festlegung der Rinderrasse", bedauert Hofmann.

Auch wenn die Kühe, die die Milch für den Parmesan geben, nur Gras, Heu und Luzerne bekommen, möchte die 48-Jährige ihm nicht den Vorzug geben. Sie rät daher zum Geschmackstest: "Das bietet jeder gute Käsehändler an. Die Vielfalt ist sehr groß. Da gibt es ausgezeichneten Grana Padano und grenzwertigen Parmigiano Reggiano."

Einen Aufschwung nahm der Parmesan besonders in den vergangenen Jahren. "Früher wurde oft jeder geriebene Hartkäse als Parmesan bezeichnet", erinnert sich Hofmann. Der Europäische Gerichtshof machte dem ein Ende. Ein Riesenerfolg für das Konsortium, dessen Interessen in Deutschland Bettina Meetz vertritt. "Knapp 500 Betriebe produzieren den Parmigiano-Reggiano, meist Kooperativen."

Bis zu 38 Euro pro Kilogramm zahlt man bei Susanne Hofmann. "Für Nudeln oder ein Parmesannest reicht allerdings auch ein einfacher, junger Käse", sagt sie. Für einen Soloauftritt bevorzugt sie allerdings die würzigen alten Käse, die bis zu sechs Jahre reifen und dann mit dem Parmesanmesser gebrochen werden. "Ein Vacche Rosse mit seinem intensiven Aroma ist ideal im Duett mit einem guten Condimento del Balsamico aus der Emilia-Romagna." Italiener halten eben zusammen.

Alles für Ihre Hochzeit



Icons for social media sharing: Twitter, Facebook, LinkedIn, Print, RSS, YouTube, Email, and a 'mehr' link.

0

Empfehlen Empfehl dies deinen Freunden.

Drucken Artikel Versenden Abo bestellen Vorlesen

Das könnte Sie auch interessieren

Das Unwetter in der Region in Bildern In der Nacht zum Sonntag hat ein Unwetter Franken heimgesucht. Sturm, Hagel, sintflutartiger Regen und Gewitter zogen über das Land. So hat die...

Hotels.com - Sei ein Smartbucher ANZEIGE Mehr als 145.000 Hotels weltweit + Unsere Tiefpreisgarantie + Telefonische Erreichbarkeit - 7 Tage die Woche

Oma-Lied ist der Hit für die Enkelin Inge Haderlein aus Breitengüßbach ist als die singende Wirtin bekannt. Mit ihrer neuesten CD hat sie sich einen besonderen Wunsch erfüllt: Die...

Polizei konnte Nackedei-Fotos rekonstruieren Die Ermittlungen der Bamberger Polizei gegen den Mann, der vor eineinhalb Wochen in auffallender Weise halb nackte und kaum bekleidete Kinder am...

Iraner protestieren am Bamberger Markusplatz Sie flüchteten nach Deutschland, weil sie verfolgt wurden, und schwebten dabei mehr als einmal in Lebensgefahr. Nun protestieren drei iranische...

Kerrygold extra - Das Gold der Grünen Insel ANZEIGE Kerrygold extra gibt es in den Varianten mit Meersalz oder ungesalzen. Genau wie unsere Kerrygold Butter enthält Kerrygold extra keine gehärteten Fette.

Hier auf inFranken.de werben

powered by plista

Weitere Artikel zum Thema suchen

Nachrichtensuche Suchen

Alternative Suche im Zeitungsarchiv Hinw eis: für Epaper-Abonnenten kostenlos

Kommentare

» Alle Kommentare anzeigen

Zu diesem Artikel sind keine Beiträge vorhanden

Kommentieren

Titel:

Text:

(noch 2000 Zeichen)

Bitte melden Sie sich an, um einen Kommentar abzuschicken.

Benutzername **Passwort**

Anmeldung über
Cookie merken

Wenn Sie Ihr Passwort vergessen haben, klicken Sie bitte [hier](#).

Vergleichsrechner

- [Strom / Gas](#)
- [Telekommunikation](#)
- [Versicherungen](#)
- [Finanzangebote](#)
- [Energiesparratgeber](#)

Suche

- [Börsenkurse](#)
- [Partnerbörse](#)
- [Mitfahrbörse](#)
- [Sporttabellen](#)

Information

- [Wetter](#)
- [Kalenderblatt](#)
- [Kino-Kanal](#)
- [Kochrezepte](#)

Service

- [Bußgeldrechner](#)
- [Bundesliga-Tippspiel](#)
- [Leserbriefformular](#)
- [Webcams](#)
- [RSS-Übersicht](#)

[Wir Über uns](#) [Karriere](#) [Mediadaten](#) [Zeitungsarchiv](#) [AGB](#) [Datenschutz](#) [Sitemap](#) [Mobilesite](#) [Impressum](#)

Highlights: [Nachrichten](#) | [Videos](#) | [Bilder](#) | [Anzeigen](#) | [Branchenfürher](#) | [Veranstaltungen](#) | [Shop](#) | [Gewinnspiele](#)

Lokales: [Bad Kissingen](#) | [Bamberg](#) | [Bayreuth](#) | [Coburg](#) | [Erlangen-Höchstadt](#) | [Forchheim](#) | [Haßberge](#) | [Kitzingen](#) | [Kronach](#) | [Kulmbach](#) | [Lichtenfels](#) | [Schwefeling](#)

Sport: [Regionalsport](#) | [Bad Kissingen](#) | [Bamberg](#) | [Bayreuth](#) | [Coburg](#) | [Erlangen-Höchstadt](#) | [Forchheim](#) | [Haßberge](#) | [Kitzingen](#) | [Kronach](#) | [Kulmbach](#) | [Lichtenfels](#) | [Schwefeling](#)

Anzeigen: [Immobilien](#) | [Stellen](#) | [Fahrzeuge](#) | [Fahrzeugteile](#) | [Kleinanzeigen](#) | [Fundgrube](#) | [Partnertreff](#) | [Reisen](#) | [Traueranzeigen](#) | [Familienanzeigen](#)

Mediengruppe Oberfranken: [Zeitungs- und Anzeigenblattverlage](#) | [Buch- und Fachverlage](#) | [Elektronische Medien](#) | [Redaktionen](#) | [Druckbetriebe](#) | [Zustelldienste](#)

Partner: [Exist24: Fotostudio für Akt, Portrait, Hochzeit, Baby](#) | [prospega GmbH: Mediaagentur für bundesweite Direktwerbung](#) | [Werbeagentur Bamberg](#)