

FOODSTORY

Ein Juwel der italienischen Käsekultur



Der Gorgonzola ist ein weltberühmter Blauschimmelkäse aus Italien, dessen Geschichte und Geschmack Liebhaber auf der ganzen Welt begeistert. In diesem Blogbeitrag tauchen wir tief in die Welt des Gorgonzola ein, von seiner Herstellung und Geschichte bis hin zu den besten Genuss- und Weinempfehlungen.

DIE GESCHICHTE DES GORGONZOLA

Die Ursprünge des Gorgonzola reichen weit zurück in die Geschichte, bis ins 9. Jahrhundert. Der Name des Käses stammt von der gleichnamigen Stadt Gorgonzola in der Lombardei, wo er erstmals produziert wurde. Laut Legenden entstand der Gorgonzola zufällig, als ein Käsereiangestellter in Eile den Käsebruch über Nacht stehen ließ und später mit frischem Bruch mischte, was zur Schimmelbildung führte. Diese zufällige Entdeckung führte zur Entwicklung des charakteristischen Blauschimmelkäses. Im Laufe der Jahrhunderte wurde die Produktion von Gorgonzola perfektioniert und verbreitete sich in andere Regionen Italiens, insbesondere in dem Piemont und der Lombardei, wo der Käse bis heute hauptsächlich hergestellt wird.

HERSTELLUNG UND SORTEN

Gorgonzola wird aus Kuhmilch hergestellt und durchläuft einen speziellen Reifungsprozess, bei dem *Penicillium glaucum* oder *Penicillium roqueforti* hinzugefügt wird, um die charakteristischen blauen Adern zu erzeugen. Es gibt zwei Hauptsorten von Gorgonzola:

Gorgonzola Dolce: Dieser ist weicher, cremiger und hat einen süßeren Geschmack. Die Reifezeit beträgt etwa 2-3 Monate.

Gorgonzola Piccante: Dieser hat eine festere Konsistenz und einen stärkeren, würzigeren Geschmack. Die Reifezeit beträgt etwa 3-4 Monate oder länger.

Wie man Gorgonzola genießt? - Gorgonzola ist ein vielseitiger Käse, der auf viele Arten genossen werden kann. Hier sind einige Empfehlungen:

Pur: Gorgonzola kann einfach auf frischem Brot oder Cracker serviert werden, um seinen vollen Geschmack zu genießen.

Mit Früchten: Die Süße von Früchten wie Birnen, Feigen oder Trauben harmoniert perfekt mit dem kräftigen Geschmack von Gorgonzola.

In Salaten: Gorgonzola kann in Salate gegeben werden, um eine cremige und würzige Note hinzuzufügen.

In Saucen: Er eignet sich hervorragend als Zutat in Saucen für Pasta oder Fleischgerichte, um diesen eine besondere Geschmacksnote zu verleihen.

Auf Pizza: Gorgonzola auf Pizza, besonders in Kombination mit Zutaten wie Birnen oder Walnüssen, bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

GORGONZOLA & WEIN

Die Wahl des richtigen Weins zu Gorgonzola hängt von der Sorte ab:

Gorgonzola Dolce: Dieser passt hervorragend zu Weißweinen wie Chardonnay oder Sauvignon Blanc. Auch ein leichter Rotwein wie Barbera kann eine gute Wahl sein.

Gorgonzola Piccante: Hier empfiehlt sich ein kräftigerer Rotwein wie Barolo, Amarone oder ein süßer Wein wie Passito di Pantelleria, um die Intensität des Käses zu ergänzen.

Gorgonzola ist ein einzigartiger Käse mit einer reichen Geschichte und einem unverwechselbaren Geschmack. Ob als einfacher Snack, raffinierte Zutat in Gerichten oder in Kombination mit edlen Weinen, Gorgonzola bietet vielfältige Genussmöglichkeiten. Probiere ihn in seinen verschiedenen Formen und entdecke die faszinierende Welt dieses italienischen Käsejuwels.

Weitere Stories auf [waurig.com/stories](https://www.waurig.com/stories)

