

FOODSTORY

Grana & Parmigiano. Cuore d'Italia.



Ein Traum zu Pasta oder in Risotto, auf Pizza, fein geschmolzen in Soßen oder ganz pur zu Oliven, Ciabatta und einem guten Glas Wein. Parmigiano und Grana lässt die Herzen eines jeden Italien-Genießers höher schlagen. Welcher Käse ist aber nun der leckerste? Allein vom persönlichen Geschmack hängt es ab, welcher der beiden es sein darf.

DIE SEELE DER ITALIENISCHEN KÜCHE

Nussig, weich und voller Aroma. Ob fein gerieben, geschmolzen oder im Backofen gratiniert. Grana und Parmigiano sind aus der italienischen Küche nicht wegzudenken. Grana Padano, ein Hartkäse aus Kuhmilch, der aus dem Nordosten Italiens stammt. Die Bezeichnung Grana leitet sich aus Grano ab, was auf italienisch „Korn“ oder „körnig“ bedeutet. Wie Parmigiano-Reggiano ist Grana Padano gereift, hat einen würzigen Geschmack, einen aromatischen Duft und eine feinkörnige Textur mit feinen Salzkristallen, die auf der Zunge schmelzen. Grana Padano und Parmigiano Reggiano sind die beiden beliebtesten Käsesorten aus Italien. Ihre Ursprünge reichen bis ins Mittelalter zurück und ihr Erbe ist so alt, dass selbst einige Italiener Schwierigkeiten haben, zwischen den beiden zu unterscheiden.

DAS ZUHAUSE DES KÄSES

Die Landschaft ändert sich direkt außerhalb der überfüllten Stadt Mailand spürbar, belebte Straßen weichen einem ruhigen Lebensrhythmus. Die antike Abtei Santa Maria di Rovagnano, ein kleines Zisterzienserkloster, das als eines der ersten Beispiele gotischer Architektur Italiens gilt, befindet sich im Parco Agricolo Sud Milano. Es ist auch der Geburtsort eines der berühmtesten Käsesorten der Welt: Grana Padano. Grana Padano wurde erstmals im 12. Jahrhundert hergestellt, um überschüssige Kuhmilch zu konservieren. Die Mönche der Abtei hatten ihre sumpfigen Felder in einen produktiven Milchviehbetrieb umgewandelt, wodurch mehr Kühe immer mehr Milch erzeugten. So entstand ein Hartkäse, der reifen sollte und damit lange haltbar war.

QUALITÄT & HERKUNFT

Grana Padano stammt aus der Pianura padana, der italienischen Po-Ebene. Er ist nur echt mit dem typischen Qualitätssiegel in

Rautenform, das die Herkunft garantiert und das man eingebrannt auf der Rinde des großen Käselais findet. Die „Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano“ kontrolliert als Konsortium die hohe Qualität und der Produktionsprozesse des Granas. Auch die Herstellung des berühmten Parmigiano unterliegt strengen Auflagen. Ausschließlich Produzenten aus einer ganz bestimmten Region der Po-Ebene, rund um die Städte Parma und Reggio nell’Emilia dürfen den echten Parmigiano Reggiano herstellen, was durch die geschützte Herkunftsbezeichnung DOP (Denominazione d’Origine Protetta) garantiert wird. Für den Parmigiano wird ausschließlich Rohmilch von Kühen aus der Region Emilia-Romagna verwendet, die – anders als bei Grana – nur mit frischem Gras und Heu gefüttert werden.

DER REIFUNGSPROZESS

Nach der Verarbeitung der Milch zum Hartkäse beginnt der Reifeprozess, bei dem das einmalige Aroma des Käses entsteht. Grana Padano ist wie Parmigiano Reggiano in verschiedenen Altersstufen erhältlich. Parmesan reift mindesten zwölf, Grana mindestens neun Monate, bis die zu 30 Kilogramm schweren Käselaike zum Verkauf kommen. Nach einer Reifezeit von 9-16 Monaten wird der Käse „Oltre 16 mesi“ genannt. Nach 20 Monaten Reifung wird er als Riserva-Käse verkauft. Mit zunehmenden Reifealter, bis zu 3 Jahren, entwickelt sich das unvergleichlich intensive Aroma des italienischen Hartkäses. In einem Küchentuch eingewickelt hält sich der großartige italienische Hartkäse über mehrere Monate im Kühlschrank.

Genieße Grana Padano & Parmigiano Reggiano doch einmal im Vergleich und finde heraus, welcher dein Lieblings-Italiener ist.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

