

FOODSTORY

Eine Mischung aus Meersalz, Luft und Zeit



Hauchdünn geschnitten, aber dafür voller Aromen. Der Prosciutto di Parma, aus dem Parma-Gebiet der Emilia-Romagna Region, ist ein weltweit bekannt Rohschinken, der sich immer wieder in der italienischen Küche wiederfindet. Ob auf Antipasti-Platten mit einer Melone oder auf einer Pizza mit frischem Rucola und Parmesan. Doch was genau macht ihn aus und welche Qualitätsmerkmale gibt es da?

DIE ENTSTEHUNG DES PROSCIUTTO DI PARMA

Die Provinz Parma, in der Nähe von Bologna ist der Geburtsort des Prosciutto di Parma. Der Ort gilt mittlerweile als geschützte Ursprungsbezeichnung, um die traditionellen und regionalen Spezialitäten zu schützen. Um das Siegel und den Namen tragen zu dürfen, müssen noch andere Voraussetzungen getroffen werden, nämlich die Schweinerasse und das festgelegte Herstellungsverfahren. Die Schweine stammen aus den Regionen in Nord- und Mittelitalien und wiegen mindestens 144 kg. Nur wenn auch die Herstellung nach den Regeln abläuft, erhält der Schinken das Markenzeichen, nämlich die fünfzackige Krone des Herzogtums Parma auf der Schwarte oder auf der Verpackung und gilt als „echter“ Parmaschinken mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

Der Prosciutto di Parma hat seinen Ruhm, jedoch durch seinen Geschmack, seine Schinkenart und die Abwesenheit von Zusatzstoffen erlangt.

DIE HERSTELLUNG

Sobald die Schweine die gewünschte Größe und das Alter erreicht haben werden sie geschlachtet. Die Keulen werden danach zur Weiterverarbeitung vorbereitet. Zunächst einmal wird der Schinken von dem „Maestro salatore“, dem Einsalzmeister, per Hand gesalzen und zwar mit feuchtem und mit trockenem Meersalz. Das feuchte Meersalz wird auf der Schwarte verteilt und das trockene auf den Muskelteilen. Danach werden die Keulen für eine Woche gelagert und danach noch einmal gesalzen. Die Lagerung erfolgt bei einer Temperatur von 1° - 4°C und einer Luftfeuchtigkeit von 80 %. Das Salz ist insofern wichtig, als dass

es als einziges Konservierungsmittel genutzt wird. Andere Rohschinken werden zusätzlich mit Nitriten oder mit Nitraten bearbeitet. Die Keulen hängen danach weitere 70 Tage in den Kühlräumen mit einer kontrollierten Luftfeuchtigkeit. Die Farbe des Schinkens ändert sich von einer dunklen Farbe hin zu der typisch rosa Farbe, gegen Ende der Trocknung. Nach dieser Zeit werden die Keulen von dem Meersalz befreit. Dazu werden sie mit lauwarmem Wasser gewaschen und abgebürstet und anschließend für weitere Tage hängend gelagert. Die Keulen werden danach in Räume mit tiefem Fenster gehängt, wo die Temperatur und Luftfeuchtigkeit optimal ist. Der Luftstrom, der dabei entsteht ist für die Trocknung der Schinken zuständig. Die Trocknung dauert in etwa drei Monate. Danach ist die schwartenfreie Oberfläche fest und trocken. Damit diese Stelle nicht zu schnell austrocknet, wird sie mit Schmalz und Salz eingerieben, um den Prozess zu verlangsamen. Der ganze Herstellungsprozess lief gerade mal sechs Monate. Nun wird der Schinken bis zum Ende seiner Reifezeit in die berühmten Keller gebracht. Der Schinken befindet sich nun im „dunkeln“, also mit wenig Licht und Luftfeuchtigkeit. In dieser Zeit entstehen die unvergleichlichen Aromen, der Geschmack und die leichte Verdaulichkeit des Parmaschinkens. Sie ist somit die wichtigste Zeit in der Herstellung des Schinkens, um den gewünschten Geschmack zu erzielen. Der Prosciutto di Parma beendet seine Reifezeit nach den gesetzlichen Bestimmungen nach mindestens einem Jahr, ab dem ersten Einsalzen. Die Qualität des Schinkens wird mit einem Pferdeknochen geprüft, dabei orientiert man sich an dem Geruch des Schinkens. Erst wenn seine Qualität bestätigt wird, erhält er den Parmaschinken Brandstempel, die dessen Herstellung garantieren.

JE MEHR ZEIT, DESTO MEHR AROMA

Natürlich ist auch bei dem Prosciutto di Parma, wie bei vielen anderen italienischen Produkten, die Zeit ein bedeutender Punkt für die Qualität und den Geschmack des Produktes. Viele Produzenten lassen verschiedene Schinken noch weitere Monate reifen und erreichen dadurch einen noch aromatischen Geschmack. Auch bei dem Parmaschinken findet sich die Bezeichnung „Riserva“, die eine Reifezeit von 24 Monaten besitzen.

Entdecke unsere Vielfalt an Prosciutto di Parma, ob als Ganzes Stück oder schon geschnitten in der kleinen Verpackung.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

