

Eine italienische Genussreise in die Emilia-Romagna

Die Emilia-Romagna mit den Städten Bologna, Modena und Parma bildet ein Zentrum für guten Geschmack im Herzen Italiens.

Hier sind nicht nur weltbekannte Technology-Unternehmen wie Ducati, Maserati und Ferrari beheimatet sondern auch führende Produzenten von außergewöhnlichen Wurst- und Schinkenspezialitäten.



Verkostung im FICO

Ein besonderes beeindruckendes Erlebnis ist die Produktion der Lebensmittel in der FICO Eataly World in Bologna. Hier kann man den ganzen Prozess der Zubereitung mit den einzelnen Zutaten bis zum fertigen Produkt miterleben. Anschließend hat man in 40 verschiedenen Restaurants die Möglichkeit die frisch hergestellten Lebensmittel zu genießen. In 40 weiteren Shops werden all die hier produzierten Produkte verkauft - ein außergewöhnlicher Marktplatz. Da alles unter einem Dach produziert und angeboten wird, hat man keine langen Wege und ist vom Wetter unabhängig.



Eingang zum FICO

FICO lässt sich nur sehr ungenau übersetzen und heißt soviel wie „vom Landwirt zur Fabrik in Italien“.

Vom Fleisch, Fisch und Ei wird hier alles verarbeitet (Parma Schinken, Salami und Mortadella aus Bologna). Aus Milch wird Käse. Aus Korn wird Brot, Pasta und Risotto. Früchte und Gemüse sorgen für den natürlichen Geschmack. Kaffee, Schokolade und Honig sind die Grundlagen für manche Süßspeise wie Eis. Auch Craft-Biere, Weine und Olivenöle werden hier nicht nur verkauft sondern vor den Augen der Besucher hergestellt.



Pasta im FICO



Parma-Schinken im FICO

Außergewöhnlich ist das umfangreiche Angebot an Kursen für Besucher, wie „mein erstes Eis in 90 Minuten“ oder „Mortadella Creme in 60 Minuten“ usw.



Im Herzen Bolognas

Einen guten Kontrast zu der außergewöhnlichen Produktpräsentation in FICO bietet die Altstadt von Bologna. Gegen Abend wandelt sich dort der Frischemarkt in der Quadrilatero Zone in ein Genuss-Viertel. In den Bars und Osterias gönnt man sich einen Aperitif. Das Angebot konzentriert sich im Wesentlichen auf regionale Produkte. Zu gekühltem Lambrusco nascht man Grana Padano, Parma Schinken, Salami und Mortadella mit frischem Weißbrot.



Altstadt von Bologna

Bei einem Besuch in Parma zeigt Stefano Borchini von der Slega S.r.l. seinen seit Generationen Schinken produzierenden Betrieb. In den letzten 50 Jahren wurde hier die Herstellung der Parma-Schinken kontinuierlich weiter entwickelt. Da es sich um ein manuell gefertigtes Produkt handelt, ist man bei Verbesserungen in der Bearbeitung auch auf Ideen der Mitarbeiter angewiesen. Im Bezug auf das Produkt stehen die Lebensmittelqualität und die Hygiene im Vordergrund.



Zuschnitte am Band



Frisch gesalzen

Nachdem die frisch angelieferten Keulen einer strengen visuellen Prüfung unterzogen sind, werden die Stücke optimal zugeschnitten. Dabei wird auf die Stärke des Fett- und Fleischantteils geachtet. Anschließend werden die Keulen für 24 – 36 Stunden auf eine einheitliche Temperatur gekühlt. Danach werden die Stücke gesalzen. Meer-Salz ist der einzige Konservierungsstoff, chemische Zusätze können nicht verwendet werden. Dieser Prozess ist wichtig für den Geschmack der Keulen. Bei Slega werden sämtliche Schritte manuell durchgeführt. Der Salz-Meister prüft die verwendete Menge an jeder Keule. Die dann für 7 Tage bei kontrollierter, feuchter Temperatur in der Kühlzelle gelagert werden. Täglich werden die Temperatur und Luftfeuchtigkeit reguliert. Anschließend wird bei Bedarf nachgesalzen und für 80 Tage in speziellen Kühlzellen gelagert. Das Mikroklima in der Kühlzelle wird überwacht, um zu verhindern dass die Luft zu feucht oder zu trocken den Prozess beeinflusst. Auf den Keulen wird mit lauwarmem Wasser die Salzkruste entfernt. Danach werden die Keulen getrocknet und im großen Raum unterm Dach gelagert. Hier werden manuell je nach Witterung die Fenster zur Lüftung geöffnet oder geschlossen. Erst jetzt spricht der Fachmann von Schinken. 6 Monate nach dem Salzen werden die Schinken in die Mittlere-Etage verbracht. Hier werden die dehydrierten Stellen mit einer speziellen Fett Mischung bestrichen. Damit wird eine zu schnelle Austrocknung der Schinken verhindert. Auch auf dieser Etage werden die Klimatischen Veränderungen überwacht. Die Entwicklung der Schinken wird mit einem Pferde-Röhrbeinknochen überprüft. Experten riechen damit den Zustand des Schinkens. Zur vollen Reife des Schinkens wird er in den Keller verbracht. Hier ist ein spezielles Mikroklima mit weniger Belüftung. Dadurch erhält der Slega Schinken seinen einzigartigen Geruch und Aroma.



Der Chef bei der Qualitätsprüfung



Bis zu 18 Monaten luftgetrocknet

Nach 12 Monaten erreicht der Schinken seine Reife und kann den Stempel der Zertifizierung erhalten. Die Inspektoren des Institutes für Qualitätssicherung aus Parma erteilen jedem Schinken ein Brandzeichen mit der 5-zackigen Herzogs-Krone. Mit diesem Zeichen erkennt man weltweit Parma Schinken (PDO). Bei Slega wird nur Spitzenqualität produziert, deshalb werden die Schinken erst nach 18/19 Monaten in den Verkauf gegeben. Zu diesem Zeitpunkt erreicht der Schinken sein volles Aroma und den unverkennbaren Geruch und Geschmack.

Ein Besuch in der SSICA (Lebensmittel Institut) Zentrale in Parma zeigt, dass man sich bereits seit 1922 mit dem Thema der Haltbarkeit von Lebensmitteln beschäftigt. Die Aufgaben der Labors sind vielseitig, von der Forschung, Qualitätssicherung, Beratung, Schulung bis zur Veröffentlichung wichtiger Erkenntnisse. Eines der Ziele ist die Reduktion von Salz um 25% in Wurst und Schinken.

Gesunde regionale Produkte nach alter Tradition hergestellt sind sehr wichtig für eine erfolgreiche Vermarktung. Die Europäische Union unterstützt seit 1992 den Schutz und die Förderung regionaler Lebensmittel mit Gütezeichen:



Geschützte Ursprungsbezeichnung



Geschützte geografische Angabe

Die EU-Gütezeichen "g.U." (geschützte Ursprungsbezeichnung) und "g.g.A." (geschützte geografische Angabe) wurden von der EU im Jahre 1992 als System zum Schutz und zur Förderung traditioneller und regionaler Lebensmittelerzeugnisse eingeführt.

Lebensmittel mit diesen EU-Gütezeichen auf der Verpackung findet man bei Unternehmen wie Kaufland, real und verschiedenen Discountern.

Der Genuss der vorgestellten Produkte in verarbeiteter Form gehört dazu. Wer die Region zwischen Bologna und Parma besucht, sollte einige gute Restaurants mit regionaler Küche aufsuchen.

Hier ein paar Tipps:

Show-cooking und Diner in der Wohnung bei einem Le Cesarine Mitglied.

Diner im Restaurant von Massimiliano Poggi in Bologna.

Diner oder Lunch im Restaurant „Taverna del Castello“ direkt neben der Burg Torrechiara in Parma-Langhirano.

In Modena ist ein Besuch in „Massimo Bottura's Bistrot“ Pflicht. Massimo betreibt in Modena ein Restaurant mit 3 Michelin Sternen. Ein mehrgängiges Lunch-Menü gibt es im Bistrot bereits ab 25 Euro.



Vorspeise



Küchenchef im Bistrot

Hier die besten Links:

<http://www.mortadellabologna.com>

<http://www.bolognawelcome.com>

<http://www.slega.it>

<http://www.franceschetta.it>

<https://www.tavernadelcastello.it/>

<http://www.mpoggi.it>

Fotos & Text: Karl-Heinz Kern

