

Parmesankäse

Der König der italienischen Käse ist zweifelsohne der Parmigiano. Die Herstellung dieses Käses wird streng überwacht. Ein Brandzeichen auf dem Laib garantiert die Echtheit.

Um ein Kilo Käse herzustellen, benötigt man 16 Liter Milch. Bei der Herstellung wird die Abendmilch mit der Morgenmilch gemischt, um einen gleichmäßigen Fettgehalt zu erhalten. Die Milch wird erhitzt, und mit Hilfe von Lab aus dem Kälbermagen zum Stocken gebracht. Diese Käsemasse ist dann formbar und kann durch langes Liegen (Reifen) sehr fest werden. Von dieser Formbarkeit (forma) leiten sich formaggio und fro-mage ab. Die Laibe werden mit Salz eingerieben, um Sie haltbar zu machen. Sie müssen dann mindestens 2 Jahre reifen. Während dieser Zeit müssen Sie regelmäßig gewendet werden, und der Käsemeister klopft sie mit einem kleinen Hammer ab. Vom Klang kann er Rückschlüsse auf den Zustand des Käses ziehen, und auch Löcher im inneren des Käses werden so erkannt. Solche Käse werden mit einem X gekennzeichnet. Sie erhalten das begehrte Gütesiegel nicht. Guter Parmigiano wird bis zu 5 Jahre alt. Dann ist er so hart, dass er nur noch gerieben werden kann.

Parmaschinken

Zu Parmesankäse passen dann einige hauchdünne Scheiben Prosciutto di Parma - Parmaschinken. Er wird im Gegensatz zum Schwarzwälder Schinken nicht geräuchert, er trocknet am Knochen in der Luft. Seinen ganz speziellen, unverwechselbaren Geschmack verdankt der Parmaschinken dem Parmesan Käse. Die Schweine, aus deren hinterer Keule der Prosciutto gemacht wird, werden nämlich mit der Molke gefüttert, die bei der Parmesanproduktion übrigbleibt. Die Molke macht das Fleisch aromatisch und die Schweine fett. Und Fett ist nun mal der Geschmacksträger Nummer 1.

Der Schinken wird mit Meersalz eingerieben, und circa eine Woche gelagert. Dann wird das verbliebende Salz abgewaschen, und der Schinken wird erneut mit Salz eingerieben, um nochmals 15 bis 18 Tage gelagert zu werden. Dabei verliert er an Feuchtigkeit, und nimmt das Salz auf. Jetzt wird das restliche Salz an der Oberfläche abermals entfernt, und der Schinken wird 60 bis 70 Tage gelagert, um dem bis dahin aufgenommen Salz die Möglichkeit zu geben ins innere des Schinkens vorzudringen. Danach wird der Schinken mit lauwarmem Wasser abgewaschen, und in riesigen Trockenhallen aufgehängt um weiter zu reifen, und an Gewicht zu verlieren. Um den Schinken vor der Austrocknung zu schützen werden die schwartenlosen Stellen des Schinkens mit einem Gemisch aus Schweineschmalz, Salz, Pfeffer und Reismehl eingerieben. Während der Reifung wird er immer wieder mit einem spitzen Pferdeknochen angestochen. Der poröse Pferdeknochen nimmt sofort den Geschmack des Schinkens an, so das man prüfen kann, wie es um den Reifegrad des Schinkens steht.

Nach sieben Monaten der Lagerung, kommt der Schinken dann nochmal 3 bis 5 Monate abhängig von seiner Größe in einen kühlen Raum mit geringer Luftzufuhr. Am Ende bekommt der Prosciutto die Parma ein Siegel eingebrannt, die Fünfsackige Krone der Herzöge von Parma.



Gütesiegel des Parmaschinken