

PARMASCHINKEN

Schwein gehabt

Oder genauer: das richtige Schwein. Denn nicht jeder Schweineschlegel lässt sich zum Parmaschinken veredeln. Die richtige Herkunft soll ein dreiteiliger Stempel garantieren, auf dem neben dem Geburtsdatum (des Schweins) die Namen (nein, nicht des Schweins, sondern) der Provinz und des Aufzuchtbetriebs dokumentiert werden.



Den Parmaschinken sollte man nur nach Bedarf schneiden: Dabei entfernt man zunächst die Schwarte (nicht die Fettschicht) – allerdings nur so weit wie nötig, um dann die gewünschte Portion abschneiden zu können.

Du brauchst keine 20 Zutaten.“ Der das sagt, sollte es eigentlich wissen: Giovanni Scuppin, ein Italiener in New York, der am Culinary Institute of America (CIA) das Fach „mediterrane Küche“ unterrichtet. Nun ist das zwei Autostunden nördlich von Manhattan in einem ehemaligen Jesuitenkloster in Hyde Park untergebrachte CIA nicht irgendein Kochstudio. Ganz im Gegenteil: Kein Geringerer als Paul Bocuse hält es für das beste vergleichbare Institut der Welt und schickte sogar seinen Sohn zur Ausbildung dorthin. Die kostet zwar schlappe 23 000 US-Dollar im Jahr, aber dafür ist, wer hier unterrichtet wird, auf dem Sprung zur zukünftigen Koch-Elite. Professor Scuppins Worte haben also durchaus Gewicht, wenn er sagt, dass man keine 20 Zutaten brauche: „Ein Stück Brot, Olivenöl und eine Tomate, und du hast ein Millionen-Dollar-Meal!“

Wie gesagt: Der Mann ist Italiener, der Mann kennt sich aus. Und: Der Mann hat recht. Veredeln ließe sich sein Millionen-Dollar-Meal allerdings mit einer einzigen weiteren Zutat ungemein: mit Parmaschinken. Da würde aus dem so kargen wie edlen Mahl noch viel mehr als „nur“ eine leckere Mahlzeit: ein kulinarisches Fest.

PROSCIUTTO DI PARMA

Ohne Schwein kein Sein, das gilt in jedem Fall für den Parmaschinken. Verwendet werden dürfen nur Tiere aus den nord- und mittelitalienischen Provinzen Emilia-Romagna,

Viel Eiweiß, wenig Cholesterin und keine Zusatzstoffe: Neben seinen äußeren hat der Parmaschinken auch innere Werte: Dazu gehört zum Beispiel ein hoher Anteil an fettlöslichem Vitamin A. Das ist gut fürs Sehvermögen und stärkt das Immunsystem – vielleicht sollte man den Schinken auf Rezept verschreiben.





Vielleicht der beste Beleg für die Qualität: Am meisten Parmaschinken verzehren die Italiener selbst: mehr als 80 Prozent – also 7821106 Parmaschinken, um ganz genau zu sein.

Venetien, Lombardei, Piemont, Molise, Umbrien, Toskana, Marken, Abruzzen und Latium. Und nicht nur die mit einem Stempel dokumentierte Herkunft des Schweins ist vorgeschrieben, sondern auch dessen Speisezettel: Mais, Gerste und Molke aus der Parmesankäseproduktion frisst das Schwein, bis es zum Schlachtermin mindestens 150 Kilo schwer und neun Monate alt ist.

SALZEN, WARTEN, SALZEN
Nun kommt der „Maestro Salatore“ ins Spiel, der Einsalzmeister: Erst die richtige Menge (natürliches Meer-)Salz, der richtige Zeitpunkt und die richtige Einsalztechnik

EIN FEST FÜR DEN SCHINKEN IM MUSEUM

Festival del Prosciutto di Parma

Bei diesem jährlich in der Region um Parma stattfindenden Festival wird eine attraktive Mischung aus kulinarischen und kulturellen Führungen angeboten, geführte Besichtigungen von Schinken-Manufakturen und Degustation inklusive.

Musei del cibo della provincia di Parma

Viel Wissenswertes über den Parmaschinken erfährt man im antiken Foro Boario in Langhirano (Via Bocchialini 7, März bis Dez. Sa., So/Fei. 10.00–18.00 Uhr; Mo.–Fr. Gruppen nach Vereinbarung: Tel. 05 21 86 43 24).

www.prosciuttodiparma.com

www.festivaldelprosciuttodiparma.com

www.museidelcibo.it

Die fünfzackige Krone der Herzöge von Parma bürgt für Qualität.

(selbstverständlich von Hand) verwandeln den frischen Schweineschlegel in einen Parmaschinken. Das ist eine mehrfach wiederholte, von kürzeren und längeren „Ruhephasen“ im kühlen Lagerraum unterbrochene Prozedur, an deren Ende der werdende Parmaschinken etwa um ein Drittel leichter ist als vor dem Salzen.

DIE REIFEPRÜFUNG ...

Für den abschließenden Reifeprozess spielt das Klima eine entscheidende Rolle. Gerade die nahe am Apennin gelegene Region um Parma mit ihrer samtweichen Luft, dem stabilen Klima und relativ gleich bleibenden Durchschnittstemperaturen ist ideal für luftgetrocknete Spezialitäten, für die die Hersteller spezielle Reifehallen errichtet haben. Darin kann die Luftzirkulation der jeweiligen Jahreszeit, der Witterung und dem Zeitpunkt des Trocknungsprozesses angepasst werden.

Apropos Hersteller: Anders als man vermuten würde, kommen mehr als zwei Drittel der produzierten Parmaschinken nicht aus Parma, sondern aus dem etwa 15 Kilometer südlich gelegenen Städtchen Langhirano.

... SETZT DEM GANZEN DIE KRONE AUF
Fünf Zacken sind der Beweis: Nur solche Schinken, die eine abschließende Prüfung durch Inspektoren des Istituto di Prosciutto di Parma erfolgreich bestanden haben, dürfen als Parmaschinken verkauft werden. Zeichen dafür ist das Qualitätssiegel des Consorzio del Prosciutto di Parma – die fünfzackige Krone der Herzöge von Parma. Ab jetzt heißt es nur noch: genießen. Denn nun kommt der mindestens zwölf, manchmal sogar mehr als 30 Monate lang am Knochen gereifte Schinken zunächst in den Verkauf und dann, in der Regel hauchdünn geschnitten, auf den Speisetisch.

Übrigens: Für ein perfektes Mahl brauchen Sie in der Tat keine 20 Zutaten. In Parma isst man die kulinarische Köstlichkeit am liebsten mit Melone, Feigen und vielleicht noch etwas Brot dazu. Lecker ist er auch als pikante Beigabe einfacher – einfacher guter – Gerichte wie es zum Beispiel überbackene Auberginen sind. (Die natürlich mit Parmesan aus Parma überbacken werden.)

Reifeprozess: In speziellen Hallen sorgen die Hersteller für optimale Bedingungen.

