

An-den-vier-Enden-der-Welt.de

Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

Grana Padano Käse - Qualität trifft Traditionen

3. September 2010

Die Benediktiner des Klosters Chiaravalle entwickelten um 1135 eine Methode, in kegelförmigen Kesseln überschüssige Milch zu veredeln. Schnell wurde der Käse - aufgrund seiner Körnigkeit *formaggio grana* genannt - sehr beliebt und auch in benachbarten Gemeinden gefertigt. Um seinen Ursprung benennen zu können, bezeichnete man jeden *grana* nach seiner Herkunftsprovinz, also *grana piacentino* für den aus Piacenza stammenden Käse. 1954 wurde die Verbreitung unter dem Begriff *padano* vereint und das **Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano** gegründet. Es soll die **Marke Grana Padano** schützen und hat die Herstellung in einem "Disziplinar" festgelegt. Es hat seinen Sitz in San Marino della Battaglia in der Provinz Brescia am Südufer des Gardasees, der hier zur Lombardei gehört. Grana Padano-Käse ist der weltweit meistverzehrte Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (UG). 210 Firmen in 32 Provinzen Norditaliens sind Mitglied des Konsortiums, davon produzieren 160 Betriebe den berühmten Käse. Jährlich werden mehr als 250.000 Laibe nach Deutschland geliefert.

Heute wie damals wird die Milch der nach speziellen Richtlinien gefütterten und maximal zweimal täglich gemolkenen Kühen. So gibt es rund 6400 Zulieferer in der Po-Ebene. Nach der Anlieferung wird die Milch teilentrahmt und in kegelförmigen Kupferkesseln und verarbeitet.

Sie verfestigt sich am Kesselboden ungefähr eine Stunde, bevor der Käsebruch mittels eines speziellen Geräts entnommen und in zwei Hälften geteilt wird. Beide „Zwillingslaibe“ werden dann in ein Leinentuch gewickelt und erhalten mittels einer Schablone bereits ihre Kennzeichnung mit dem Grana Padano-Logo und einer Kennziffer, bevor sie zwischen 16 und 25 Tagen in ein Salzbad gelegt werden. Nach der Trocknung erfolgt schließlich die eigentliche Käsereifung:

Grana Padano, zwischen 9 und 16 Monaten gereift: Der Käse zeichnet sich durch schwache Körnung, geschmeidige Konsistenz und zarten Geschmack aus. Dank seiner hellen, fast weißen Farbe ist er gut zu erkennen. Er passt gut zu Weißweinen, Roséweinen oder den „vini novelli“ - den ersten, jungen und spritzigen Rotweinen eines Jahrgangs.

Grana Padano, „über 16 Monate“ gereift: Die Konsistenz des Grana Padano wird körniger und der typische Splitterbruch tritt auf, der Geschmack und das an Trockenobst erinnernde Aroma präsentieren sich würziger und kräftiger, ohne aber die geschmeidige Milde eingebüßt zu haben. Nun bieten sich leicht tanninhaltige Weine wie Bardolino oder Valpolicella als Begleiter an.

Grana Padano „Riserva“ - über 20 Monate gereift: Nach einer zweiten Qualitätsprüfung erhält der Käse das Prädikat *Riserva*. Die Struktur der Körnung wurde nun noch kompakter, die Farbe ist nahezu strohgelb und das Aroma hat seine volle Würze erreicht. Dieser lang gereifte Käse ist Grana Padano in seiner edelsten Vollendung. Der Käse-Kenner genießt zu dieser Qualität strukturbetonte Rotweine wie Barolo oder Brunello di Montalcino.

Ein Laib mit etwa 35 bis 40 cm Durchmesser wiegt mindestens 24 kg, durchschnittlich jedoch 36 kg und weist die berühmte feinkörnige Struktur auf, ohne sichtbare Löcher. Die etwa 4 bis 8 cm dicke Rinde des Laibs ist goldgelb, innen ist er Käse weiß bis strohgelb.

Als Halbfettkäse hat er ca. 32 % Fett in der Trockenmasse, was zu ungefähr 384 kcal führt, wenn man 100 g pur genießt. Gesund ist er ohnehin, so liefern 50 g Grana Padano gut 600 Milligramm Calcium, er ist laktosefrei, enthält vor allem Vitamin B12, stellt mit seinen Mineralsalzen die benötigten Nahrungsergänzungsmittel in den Schatten und bietet jede Menge Eiweiß: 60 g Käse bieten den gleichen Nährstoffgehalt wie ein Liter Milch. 100 g Grana Padano entsprechen mehr als 160 g Rindfleisch.

Der Grana Padano ist aber nicht nur pur ein wahrer Genuss - er verfeinert gehobelt oder gerieben auch zahlreiche Pastagerichte, Risotto, Fleisch- oder auch Fischgerichte und präsentiert sich als exzellenter Begleiter eines Salats.

Das Konsortium empfiehlt interessante **kulinarische Kombinationen**:

Birnen und Vanille aus Madagaskar passen ideal zu Grana Padano Riserva; Erdbeeren, Rotwein und Pfeffer gehen eine köstliche Verbindung mit dem über sechzehn Monate gereiften Grana Padano Oltre 16 mesi ein; Aprikosen und schwarzer Tee empfehlen sich besonders für den jüngeren Grana Padano, der nicht länger als 16 Monate gereift ist.

Und es gibt auch gleich noch ein **Rezept**:

Seezungenröllchen im Grana Padano Kleid für 4 Personen:

400 g Seezungenfilet - 100 g geriebener Grana Padano - 1 EL gehackter Petersilie - 50 g Butter - 1 EL Paniermehl - Salz und Pfeffer nach Geschmack: Die Butter zusammen mit Grana Padano, Paniermehl und Petersilie weichkneten und zurückhaltend salzen und pfeffern. Die Masse auf dem Fisch verteilen, die Filets einrollen und mit einem Zahnstocher feststecken. Alles in eine feuerfeste Form legen und mit etwas flüssiger Butter beträufeln. Nach 20 Minuten Garen im Ofen als köstliches Hauptgericht genießen, begleitet von einem kräftigen, trockenen Weißwein etwa aus dem Friaul.

In den **Hörerlebnissen** können sie die wichtige Abschnitte der Herstellung des Grana Padano live verfolgen:

Wir beginnen mitten in der Fabrikationshalle. Setzen Sie zwischendurch für kurze Zeit Ohrenschützer auf, wenn wir in der **Milchanlieferung** stehen, wo die großen Behälter gefüllt werden, mit denen alles beginnt.

Schritt für Schritt begleiten wir dann bei gemäßigten Tönen die **Herstellung** des Grana Padano - ein spannendes Stück klassischen italienischen Käsehandwerks.

Zuletzt kommen wir in den großen Lagerräumen, wo die Käselaibe zur **Reifung** in riesigen Holzregalen abgelegt sind. Es ist die wichtigste

Phase für den Käse, weil sich jetzt entscheidet, ob die vorgeschriebene und erwartete Qualität erreicht wird. Bleiben Sie dran, denn jetzt geht es um die berühmte körnige Struktur und das Aroma des Grana Padano.

Wir danken **Fr. Schmitz** vom **Italienischen Institut f. Außenhandel** für die begleitende Übersetzung!

➡ **mehr Infos**

über den Grana Padano Käse vom Konsortium

<http://www.granapadano.com>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de