

Ein Besuch Beim Parmaschinken

11. April 2019 ·  Petra (<https://dermutanderer.de/author/petra/>) ·
0 Kommentare (<https://dermutanderer.de/ein-besuch-beim-parmaschinken/#respond>)



Die Keule Vom Schinkenexperiment

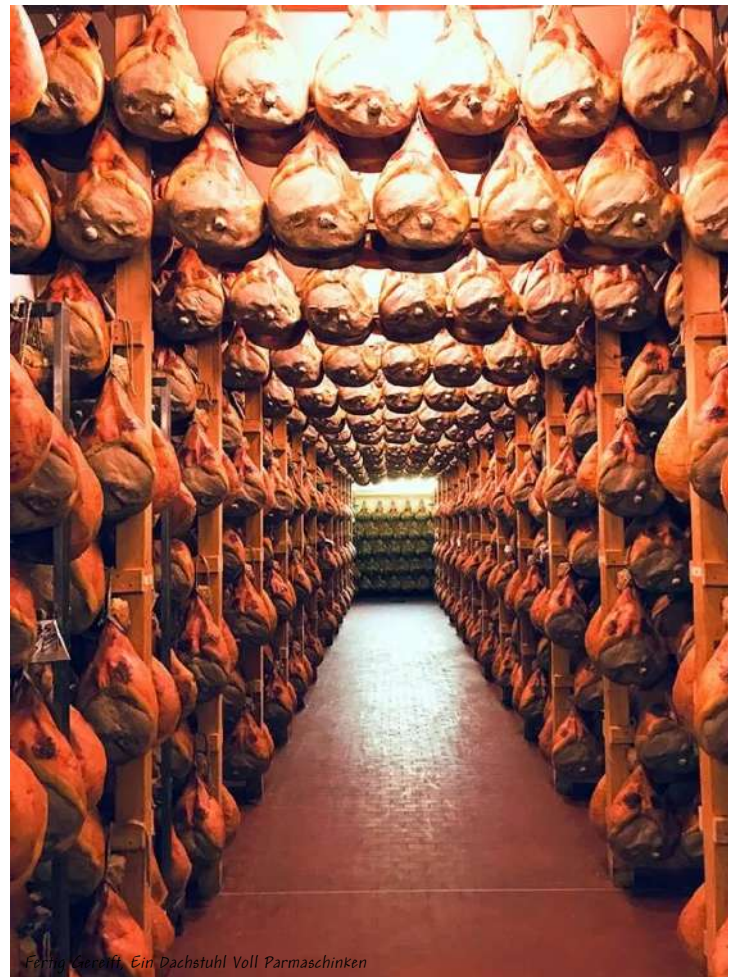


Foto: Gerd H. Ein Dachstuhl Voll Parmaschinken

Werbung Pressereise -In Langhirano, ca. 20 Kilometer von Parma entfernt, führte uns der Weg direkt zum Parmaschinkenhersteller Slega (<http://www.slega.it/>).

Empfangen wurden wir von Stefano Borchini, dessen Vater die Firma 1962 gegründet hat.

Wir sehen am Haus hoch und er meint, dass mit dem Gebäude einer Parmaschinkenfabrikation anschließend kein Mensch mehr etwas anfangen kann, was einem im inneren einleuchtet:

sehr hohe und dazu riesige Räume, in den unteren Etagen noch mit Kühlräumen ausgestattet, die in den oberen Geschossen nicht mehr nötig sind, hier wird abschließend getrocknet.

Als entsprechende Kühlmöglichkeiten noch nicht existierten beschränkte sich die Produktion nur auf den Winter.

Ab 1900 gab es die ersten Kühlmöglichkeiten.

Heute funktioniert die Kühlung und Lüftung computergesteuert, die trotzdem ständig überwacht wird, denn der Schinken muss unbedingt atmen.

Wir gehen in den ersten Stock, wo die Schinkenkeulen gerade zur Begutachtung angeliefert werden.

Stefano Borchini erklärt uns, dass alle Schinkenkeulen besonderen Anforderungen entsprechen müssen: Keulen mit weichem Fett oder Fett mit farblichen Veränderungen, fehlenden Schenkelknochen, fehlende Schwarte, wässrigem Fleisch oder auseinanderklaffenden Muskelstränge werden aussortiert.

Unschöne Adern oder Hämatome sind ein ästhetisches Problem, zu wenig Fett ist schwierig, zu viel Fettmaserung aber auch, was geschmacklich zwar besser wäre, nur der Konsument schätzt es mager.

Wir sehen, wie die rohen Keulen besehen, auf einem kleinen Fließband entsprechend zugeschnitten und anschließend gepresst und gesalzen werden.

Bei der Schweinezucht gibt es bis 80 Kilo einen einheitlichen Ernährungsplan, dann beginnt die Mast.

Die mindestens 8 Monate dauert und an deren Ende die Schweine bis 160 Kilo (plus minus 10%) wiegen.

Die Schweine kommen von Züchtungen aus 10 Regionen des Nordens, mit dem Code der Zucht und der Schlachtung.

Vor 50 Jahren noch lag die Molkerei noch neben der Schinkenfabrik, was heute durch den Produktionsanstieg nicht mehr funktioniert.

Es gehen Überlegungen Richtung zusätzlichem Microchip, was technisch aber noch schwierig ist.

Zur Salzung: auf die Keulen kommt nur grobes Salz, keine anderen keine Zusatzstoffe.

Nach der ersten Salzung ruhen die Keulen, nach fünf Tagen färbt sich das Fleisch bräunlich, das Salz wird abgenommen und es folgt die 2. Salzung und 15 Tage Ruhe.

Insgesamt dauert das Salzen 21 Tage bei einer Temperatur von 2-5 Grad.

12 Monaten reifen die Keulen gut belüftet und wandern dabei durch die Stockwerke nach oben, in dieser Zeit verliert die Keule 30% an Gewicht.

Und das Fleisch wird immer fester und dunkler, bei zwölf Monaten Reifezeit braucht es auch keine Nitrate für die rote Farbe des Schinkens.

Je älter die Schweine, desto besser würde der Schinken werden, was aber in der Produktion zu teuer ist.

Stefano Borchini machte einmal ein Experiment: von einem 350 Kiloschwein reifte der Schinken 10 Jahren lang, die Keulen wogen bei der Produktion 38 Kilo. Im September 2018 wurde probiert, das Ergebnis war sensationell.

Eine dieser unbezahlbaren Schinkenkeulen gibt es noch, aber nicht zum probieren, sie ist noch nicht angeschnitten.

Am Ende führt Stefano Borchini nach einer Sichtkontrolle eine Qualitätsprüfung mit seinem spitzen Pferdebein durch, die geformt ist wie eine Art Stricknadel aus aalglatten Pferdeknochen.

Mit ihm sticht er von 100 Schinken 12 mehrfach bis zum Knochen ein schnuppert anschließend am Bein, das anschließend absolut geruchsneutral sein muss.

Sollte das nicht der Fall sein müssen 24 Schinken von 100 angestochen werden.

Probleme könnten durch zu wenig Salz oder zu hoher Feuchtigkeit entstanden sein.

Ist alles in Ordnung kann die Kontrolle kommen, hier werden wieder Proben genommen und die Anzahl der angelieferten Siegel geprüft, bevor der Schinken mit der in die Schwarte geprägten Krone des Herzogtums Parma und dem DOP-Siegel in den Handel kommt.

Parmaschinken DOP ist so also ein in der Region Parma hergestellter Schinken, die Schweine müssen ebenfalls aus einem eingegrenzten Gebiet in Norditalien stammen. Der Begriff ist eine EU geschützte Herkunftsbezeichnung.

Darüber wacht das „**Consorzio del Prosciutto di Parma**“ (<https://www.prosciuttodiparma.com/>).

Probieren konnten wir den Schinken natürlich auch, dazu fuhren wir zum **Castello di Torrechiara**

(<https://www.castellidelducato.it/castellidelducato/castello.asp?el=castello-di-torrechiara>)





(<https://dermutanderer.de/bologna-fico-mortadella-und-parmaschinken/sdewa/>)





Und Gemütlich

In Alten





Gleich nebenan liegt das imposante „Castello di Torrechiara“, sagenhaft schön und mit einer Führung zu besuchen. Erbaut zwischen 1440 und 1460 birgt es eine schöne Liebesgeschichte. Die erzählt aber dort die Fremdenführerin.

Ich danke **European Authentic Pleasure** (<https://www.europeanauthenticpleasure.eu/>) für die Einladung zu dieser informativen Pressereise.



(<https://dermutanderer.de/bologna-fico-mortadella-und-parmaschinken/turm-2/>)

(<https://dermutanderer.de/bologna-fico-mortadella-und-parmaschinken/orgo/>)



(<https://dermutanderer.de/bologna-fico-mortadella-und-parmaschinken/jhgf-5/>)

(<https://dermutanderer.de/bologna-fico-mortadella-und-parmaschinken/gfr-2/>)



(<https://dermutanderer.de/bologna-fico-mortadella-und-parmaschin/>)



(<https://dermutanderer.de/bologna-fico-mortadella-und->)



(<https://dermutanderer.de/bologna-fico-mortadella-und-parmaschinken/schloss-3/>)



Gefällt Mir:

Wird geladen...

E-MAIL (MAILTO:?SUBJECT=EIN%20BESUCH%20BEIM%20PARMASCHINKEN&BODY=Werbung%20%20Pressereise%20-%20in%20Langhirano%2C%20CA.%202020%20KILOMETER%201
FACEBOOK (HTTP://WWW.FACEBOOK.COM/SHARER.PHP?U=HTTPS%3A%2F%2FDERMUTANDERER.DE%2FEIN-BESUCH-BEIM-PARMASCHINKEN%2F
PINTEREST (HTTP://PINTEREST.COM/PIN/CREATE/BUTTON/?URL=HTTPS%3A%2F%2FDERMUTANDERER.DE%2FEIN-BESUCH-BEIM-PARMASCHINKEN%2F&MEDIA=H1



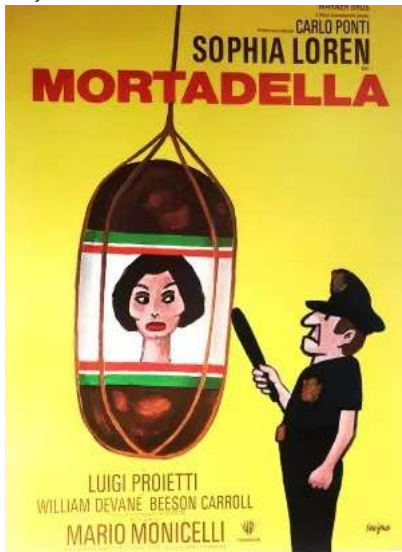
(<https://dermutanderer.de/bologna-fico-mortadella-und-parmaschinken/nbbe/>)



(<https://dermutanderer.de/ein-abend-bei-meiner-freundin-anna/>)

Ein Abend Bei Meiner Freundin Anna (<https://dermutanderer.de/Ein-Abend-Bei-Meiner-Freundin-Anna/>)

13. JULI 2012



(<https://dermutanderer.de/bologna-fico-mortadella-und-parmaschinken/>)

Ein Vormittag Auf Der FICD Bei Der Mortadella Di Bologna (<https://dermutanderer.de/Bologna-Fico-Mortadella-Und-Parmaschinken/>)

10. APRIL 2019



([https://dermutanderer.de/bauernkrusten-parmaschinken-und-sardinen-nach-andi-](https://dermutanderer.de/bauernkrusten-parmaschinken-und-sardinen-nach-andi-sussmayr/)

[sussmayr/](https://dermutanderer.de/bauernkrusten-parmaschinken-und-sardinen-nach-andi-sussmayr/))

Bauernkrusten, Parmaschinken Und Sardinen Nach Andi Süssmayr (<https://dermutanderer.de/Bauernkrusten-Parmaschinken-Und-Sardinen-Nach-Andi-Sussmayr/>)

19. APRIL 2011



(<https://dermutanderer.de/feigen-mit-pecorino-und-parmaschinken/>)

Feigen Mit Pecorino Und Parmaschinken (<https://dermutanderer.de/Feigen-Mit-Pecorino-Und-Parmaschinken/>)

8. AUGUST 2012

| Neue Geschichten



(<https://dermutanderer.de/francescetta58/>)

Francescetta58 (<https://dermutanderer.de/Francescetta58/>)

21. APRIL 2019

(<https://dermutanderer.de/ein-abend-mit-den-cesarine-in-bologna/>)

Ein Abend Mit Den Cesarine In Bologna (<https://dermutanderer.de/Ein-Abend-Mit-Den-Cesarine-In-Bologna/>)

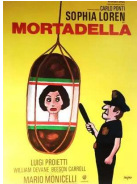
16. APRIL 2019



(<https://dermutanderer.de/ein-besuch-beim-parmaschinken/>)

Ein Besuch Beim Parmaschinken (<https://dermutanderer.de/ein-besuch-beim-parmaschinken/>)

11. APRIL 2019



(<https://dermutanderer.de/bologna-fico-mortadella-und-parmaschinken/>)

Ein Vormittag Auf Der FICO Bei Der Mortadella Di Bologna (<https://dermutanderer.de/bologna-fico-mortadella-und-parmaschinken/>)

10. APRIL 2019



Der Mut Anderer Autorin



(<https://www.instagram.com/dermutanderer/>)

Ich bin Petra Hammerstein, zwischen den Mahlzeiten führe ich unseren Familienbetrieb, das Antiquariat Hans Hammerstein in der Münchener Türkenstrasse. Mein Interesse gilt dem Essen und vom Mut anderer möchte ich erfahren

