

Grana Padano - Käse - Info

Kategorien: Info, Käse, Wissen

Zutaten für: 1 Info

1

Text

Anleitung:

GRANA PADANO Der echte Grana Padano mit Ursprungsbezeichnung kann als Cousin des Parmigiano Reggiano bezeichnet werden, mit dem er vieles gemeinsam hat. Grana Padano wird in einer anderen Region hergestellt, die an das Herstellungsgebiet des Parmigiano Reggiano anschließt, allerdings viel weitläufiger und klar umgrenzt ist. Zum Herstellungsgebiet gehören die große Ebene in Norditalien nördlich des Po und einige Alpentäler wie z. B. die an PA DA N O die Stadt Trient angrenzenden.

Über den Grana Padano gibt es seit dem Jahre 1000 nach Christus Zeugnisse. Schriftlich ist niedergelegt, daß es sich um einen halbfetten Käse mit festem gekochtem Teig handelt, der sich zu einer langen Reifung eignet. Im Jahre 1200 wird er als wichtiger Bestandteil der Lebensmittelvorräte der Seefahrer erwähnt.

Grana Padano wird aus streng kontrollierter Kuhmilch gewonnen.

Die Milch vom morgendlichen Melkvorgang wird umgehend zur Käserei gebracht und in Wannen gelagert, damit sich die Fettschicht an der Oberfläche absetzt. Der Rahm wird teilweise abgeschöpft. Mit der Milch der Abendmelkung wird genauso verfahren. Nach dem Gerinnungsprozeß wird die Masse für 10 Minuten auf 55-56° C erwärmt und dann weiter verarbeitet, wozu es besonderer Sorgfalt und Fertigkeit bedarf.

Die Formen werden gesalzen und reifen dann unter stetiger Kontrolle mindestens ein Jahr, vom Beginn der Verarbeitung gerechnet. Die Reifung kann bis zu zwei Jahre dauern.

Der gesamte Herstellungsprozeß wird vom Schutzkonsortium für Grana Padano überwacht, dessen Angestellte die Qualität des Produktes prüfen und es dann mit dem speziellen Brandzeichen in Form eines vierblättrigen Kleeblatts versehen. Außerdem werden über den gesamten Rand der Laibe die Worte "Grana" und "Padano" abwechselnd über einen Rhombus angebracht. Das Zeichen ist durch gestrichelte Linien begrenzt.

Die jährliche Produktion beträgt ca. 85.000 Tonnen.

Eigenschaften Grana Padano ist ein halbfetter Käse aus festem Teig, der langsam reift. Die Rinde ist von hellgelber Farbe, fest und glatt und 4 bis 8 mm dick.

Die Masse ist von strohgelber Farbe und besitzt eine kompakte Körnung, der der Käse auch seinen Namen verdankt (Granulosität = Körnung). Grana Padano löst sich in Spitzen zur Mitte der Form hin ab. Er ist von kräftigem Geruch und intensivem, aber mildem Geschmack. Die Formen sind zylindrisch und haben einen leicht konvexen Umfang. Ihr Durchmesser beträgt ca. 40 cm, die Höhe 20 bis 25 cm und das Gewicht 33 bis 35 kg.

Die Form wird traditionell durch Aufbrechen zerteilt, wobei der Käse von der Rinde her mit einem spitz zulaufenden, mandelförmigen Messer

Grana Padano - Käse - Info

(Fortsetzung)

mit kurzer Klinge aufgebrochen wird. Grana Padano wird als ganzer Käse und zunehmend auch in vakuumverpackten Stücken verkauft. Auch die Einzelstücke können als original Grana Padano identifiziert werden, da die Rinde, wie oben beschrieben, durchgehend markiert ist.

Verwendung Grana Padano kann sehr vielfältig eingesetzt werden. Als Snack zum Aperitiv wird er sehr geschätzt, hierfür wird er in kleinen Stücken zu Weißwein gereicht. Hervorragend paßt Grana Padano zu Gemüse wie Kopfsalat, Artischocken, Sellerie und Pilzen. Gehobelt über Carpaccio ist er ebenso gut, wie zu Birnen. Als geriebener Käse findet er vielfältige Anwendung zu Pasta- und Reisgerichten, in Füllungen und Aufläufen. Dank seiner zahlreichen Verwendungsmöglichkeiten und seiner leichten Verdaulichkeit kann er täglich auf dem Speisezettel erscheinen.

Nährwert pro 100 g:

35,5 g Protein, mindestens 32 % Fett i. Tr., 1,3 g Kalzium, 0,7g Phosphor 381 kcal (1595 kJ)