



REIFEPRÜFUNG

KEINE REGION HAT MEHR ZUM WELTWEITEN SIEGESZUG DER ITALIENISCHEN KÜCHE BEIGETRAGEN ALS DIE **EMILIA-ROMAGNA**. ACETO BALSAMICO, PARMESANKÄSE, PARMASCHINKEN UND CULATELLO – ALL DIESE GENÜSSE WERDEN HIER ERZEUGT UND ZUR VOLLENDETEN REIFE GEBRACHT. IN MODENA UND MARANELLO MISCHEN SICH DIE BETÖRENDEN DÜFTE GUTEN, BODENSTÄNDIGEN ESSENS MIT DEM GERUCH VON BENZIN UND MOTORENÖL.

Über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. Das wandfüllende Gemälde, das da im Restaurant „Pallavicina“ nahe Zibello am nördlichsten Rand der Emilia-Romagna hängt, ist, nun ja, kein künstlerisches Meisterwerk. Doch es sagt viel aus über die Herkunft des Hausherrn. Massimo Spigaroli entstammt einer typischen Großfamilie der Region, deren Mittelpunkt die Küche war. Die Szenerie zeigt die Vorbereitungen zu einem Festessen. Mutter, Großmutter und die Lieblingstante Emilia sind zu sehen, Spigaroli selbst ist als kleiner Junge dargestellt, der mit großen Augen hinter dicken Brillengläsern das Geschehen verfolgt. Er muss viel

Wissen aufgesaugt haben, denn aus dem Knirps ist längst nicht nur der bekannteste Sternekoch der Emilia-Romagna geworden, sondern außerdem: ein Hotelier, Gemüsebauer, Viehzüchter, Winzer und Produzent einer raren Schinkenspezialität, die sich Culatello di Zibello nennt.

Der Himmel voller Schinken

Über Geschmack und Qualität dessen, was er herstellt und in seiner „Antica Corte Pallavicina“ serviert, gibt es keine zwei Meinungen. Sein Culatello ist weltberühmt. Um zu erfahren, wer

zu seinen Kunden gehört, müssen Besucher nur eine steile, ausgetretene Treppe in den Keller des Gehöfts aus dem 14. Jahrhundert hinabsteigen. Schon auf dem Weg nach unten steigt der aufdringliche Geruch von Käsefüßen in die Nase und lässt den Atem flacher werden. Im steinernen Gewölbe angekommen, hängt der Himmel voller Schinken. Dicht an dicht baumeln sie von der Decke, versehen mit Namen wie Alain Ducasse, Gerard Depardieu oder Prinz Charles. Alle reserviert. Schön sehen die prall in einer Schweineblase verschnürten Fleischstücke nicht aus, und auch der Geruch erklärt sich plötzlich von selbst: Ursache ▶

Alles für den
gesunden Schlaf

Christian Fischbacher

BETTEN LANG

RÖWA

Schnurgasse 24 · 67227 Frankenthal
Tel. 06233-27154
www.betten-lang.de

Parken im Hof – Schnurgasse 25 (kostenlos)
(hinter dem Wormser Tor – 1. Straße rechts)



MASSIMO SPIGAROLI IST BERÜHMT FÜR SEINEN CULATELLO, DIE STADT MODENA FÜR FERRARI UND MASERATI.

ist eine dicke Schicht aus Schimmel, die jeden Schinken überzieht, während er hier bis zu 36 Monate lang friedlich vor sich hinreift.

Denn anders als sein berühmterer Verwandter, der Parmaschinken, altert der Culatello in den feuchten Nebelschwaden, die der nahegelegene Fluss Po aus seinem Schwemmland herüberschickt und durch die offenen Fenster in den Keller wabern lässt. Gesundheitlich sei das völlig unbedenklich, versichern die Erzeuger, schließlich wird vor dem Verkauf die Blase wieder abgenommen und der Schinken in Wein gebadet. Geschmacklich sind die hauchdünnen, zarten Scheibchen jedenfalls unerreicht oder einfach: saugut. Was auch am Fleisch liegt: Für seine besten Stücke züchtet Spigaroli die alte Schweinerasse „Nera Parmigiana“. Den Großteil ihres Lebens verbringen die schwarzen Borstentiere in einem großen Freigehege, wo sie im Unterholz nach Eicheln und Kastanien wühlen oder faul auf einer Lichtung herumliegen. Nach der Schlachtung wird ihr Hinterteil – Culatello bedeutet übersetzt „Ärschlein“ – zu Schinken verarbeitet, andere Teile kommen als feines Entrecôte oder auch als Salami auf den Tisch.

Lambrusco: alles andere als Billig-Plörre

Der Nachmittag an den Gestaden des Po ist aber nur einer der Höhepunkte einer einwöchigen Genussreise „dem Wein auf der Spur“. Veranstalter Thomas Köster aus Worms hat die Emilia-Romagna erstmals in sein umfangreiches Italien-Programm genommen und begründet: „Es gibt sicherlich bekanntere und touristischere Regionen in Italien, aber gerade hier gibt es eine Fülle von regionalen Erzeugnissen zu entdecken, die wir alle kennen, die hier aber in einer ungeahnten Qualität angeboten werden.“

Zum Beispiel Lambrusco. Wohl kaum ein Produkt hat sich seinen Ruf so nachhaltig versaut wie der moussierende Wein, von dem in Deutschland fast jeder Heranwachsende in den 70er und 80er Jahren irgendwann einmal so richtig Kopfweh bekommen hat. Doch mit der taschengeld-kompatiblen Supermarkt-Plörre in Anderthalb-Literflaschen hat das, was hier ausgeschenkt wird, ungefähr so viel gemein wie handgerollte Tortellini mit getrockneter Fertigware aus dem Discounter. „Lambrusco ist ein leichter Wein mit elf, zwölf Prozent Alkoholgehalt“, erklärt Rico Grootveldt, der durch das Weingut Cleto Chiarli in Castelvetro di Modena führt. „Die Leute hier trinken ihn zum Mittagessen.“ Auch das älteste Lambrusco-Weingut in Familienbesitz produziert süßliche Weine ▶



MIT DEM ELEKTROFAHRZEUG DIE ZUKUNFT ENTDECKEN.

Wir laden Sie herzlich zu einer Probefahrt mit dem BMW i3 an unserem Standort in Heidelberg ein. Bitte vereinbaren Sie Ihren Wunsch Probefahrtstermin mit uns. Herzlichen Dank.

Leistung: 75 kW (102 PS), Gesamtreichweite komb.: von 160-300 km, DIN Leergewicht/ (EG) 1315 kg, Kraftstoffverbrauch komb.: 12,9-13,5 kWh/100km, CO2- Effizienz: A+

Krauth

Autohaus Krauth GmbH & Co.KG **bmw-i@bmw-krauth.de**
 In der Gabel 12, 69123 Heidelberg **www.bmw-krauth.de**
 Tel.: 06221 7366-113, Frau Puhl **iPhone app erhältlich**

Unsere weiteren Standorte:
 Meckesheim, Sinsheim, Walldorf, Hockenheim, Mosbach

Unsere weiteren Marken: BMW, BMW M, MINI

Ihr Caterer mit Wohlfühlgarantie !

www.straub-catering.de

Immer informiert! Jetzt Fan werden!

Weihnachten
 wer seine Feier frühzeitig plant, kann sich länger darauf freuen!

Der Caterer in der Metropolregion Rhein-Neckar
 Tel: 0800 - 6 999 300 (gratis)
 Mail: info@straub-catering-artists.de



für den Export – 24 Millionen Flaschen pro Jahr. Doch die eine Million Flaschen, die am Stammsitz, einem alten Gut von 1860, erzeugt und fast ausschließlich in der Region getrunken werden, machen ihrem Namen alle Ehre: Ihr Inhalt ist „brusco“, zu Deutsch säuerlich, herb. „Die Säure hilft beim Verdauen der fetten Speisen“, klärt Grootveldt auf, ein Niederländer, der vor vielen Jahren eine Frau aus der Emilia-Romagna geheiratet hat und seitdem dabei ist, den Ruf des Lambrusco aufzupolieren. „Für die Einheimischen hier muss ein Wein frizzante sein“, erklärt er, während er nacheinander verschiedene Sorten ausschenkt, und blickt prüfend in die Runde. „Aha, wie immer, geteilte Meinungen. Lambrusco polarisiert. Entweder man mag ihn, oder man mag ihn nicht.“

Gleiches gilt für die anderen, nicht moussierenden Weine, die in der Region produziert werden. Der Weinbau, das muss man sagen, spielt in der pulsierenden Wirtschaftsregion Emilia-Romagna eine untergeordnete Rolle. Das Malerische der Toskana oder den Liebreiz des Piemont sucht der Neuankömmling hier zunächst vergebens. Zu beiden Seiten der A15, die von Piacenza über Parma nach Bologna führt, erstreckt sich ein brettebener Landstrich, in dem das größte Tomaten-Anbaugelände Italiens liegt. Auch das Herz der industriellen Produktion von Fleisch und Wurst schlägt

hier, der weltgrößte Nudelhersteller Barilla hat nahe Parma seinen Hauptsitz. Doch es gibt auch wunderschöne Ecken zu entdecken. Südlich von Fidenza, in den Hügeln über dem verblassten Kurort Tabiano Terme, thront „Tabiano Castello“, ein festungsartiges Schlösschen mit einem kleinen Weiler. Die Besitzerfamilie Corazza hat die Gebäude vor einigen Jahren zu einem charmanten Hotel umgebaut. Kein Zimmer im antiken Herrenhaus und im Wachturm ist wie das andere, doch alle sind mit alten Möbeln, handbemalten Keramiken und – kein Stilbruch – mit modernster Technik ausgestattet. Der Garten ist perfekt gepflegt, und vom Pool erstreckt sich an klaren Tagen ein schier unendlicher Blick über die Ebene. Frühstück und Abendessen nehmen Hotelgäste in der umgebauten früheren Käserei ein. Milch und Joghurt liefert Lorenzo Scalzotto, der am Fuß des Hügels einen kleinen Bauernhof hat.

Aceto balsamico: traditionelle Handarbeit

„Wir möchten die Natur intakt halten und Produkte der Region verwenden“, erklärt Petra Langeder, die das Hotel seit dreieinhalb Jahren leitet und es liebt, „als sei es meins“. Die Österreicherin kann viel erzählen über die Geschichte der alten Mauern, die bis zurück ins elfte Jahrhundert reichen und auf den

Ruinen einer römischen Siedlung gründen, und gibt gern preis, in welchen Osterien es die schmackhaftesten Nudelgerichte oder die zarteste Tagliata di Manzo gibt – in Streifen geschnittenes Rinderfilet, über das Aceto balsamico geträufelt wird.

Aceto balsamico tradizionale, versteht sich. Denn beim Essig verhält es sich wie beim Lambrusco: Die mit Mostzusätzen angerührte Instantware ist in erster Linie für den Export bestimmt. Kleine Produzenten wie Leonardi in der Provinz Modena dagegen präferieren Handarbeit und geben ihren Aceti Zeit, in kleinen Holzfässern zu reifen – wenn es sein muss auch hundert Jahre lang. Die unterschiedlichen Reifegrade demonstriert Chiara, die Nichte des Hauses, indem sie eines der weißen Tüchlein von einem Fass nimmt und mit einer Pipette Essig auf Probierlöffelchen tropft. „15 Jahre! Der ist gut für Fleisch und Käse“, erklärt sie, und wenig später, an einem anderen Fässchen, in dem der gereichte Essig längst eine sirupartige Konsistenz erreicht hat: „30 Jahre! Den nehmen wir für unsere Dolci, für Desserts.“

Für Kalorienbewusste ist ein Urlaub in der Emilia-Romagna nichts. Das wird auch beim Besuch der Markthallen von Modena mit

Wolfgang Pade klar. Der Meisterkoch aus Verden bei Bremen begleitet die Reise und braucht ein paar Träger, die seine Einkäufe für den abendlichen Kochkurs schleppen helfen. Die Tische biegen sich hier unter Wagenladungen voller Obst und Gemüse, Schinken, Salami und Käse. Pade hat den Händler seines Vertrauens schnell gefunden. Wortreich wird verhandelt, dann sind alle Zutaten beisammen. Zurück in der Küche des „Tabiano Castello“ steht die traditionelle Küche der Region auf dem Speiseplan, unter anderem eine Parmesansuppe, bei der die Rinde der großen Käselaibe gekocht und püriert wird. „Eigentlich ein Arme-Leute-Essen, aber sehr köstlich“, sagt der Koch. Recht hat er.

Schnelle Autos, berühmte Söhne

Dass am Parmigiano Reggiano alles natürlich ist, zeigt sich auch in der Käserei „Hombre“ in Modena, die eine kurze, aber höchst illustre Geschichte hat. Ihr Gründer ist Umberto Panini, der gemeinsam mit seinen Brüdern die Panini-Sammelbildchenalben erfunden und damit ein beträchtliches Vermögen gemacht hat. Nach dem Verkauf des Unternehmens widmete er sich seiner kleinen Käserei. In den 90er Jahren stellte er auf Bio-Produktion um, expandierte, und heute, so erzählt einer seiner Söhne, liefern 240 Kühe täglich 6.000 Liter Milch, aus denen zwölf Laibe Parmesan entstehen, die in einer riesigen Lagerhalle ein, zwei oder drei Jahre reifen.



IN DER KÄSEREI „HOMBRE“ REIFEN PARMESAN-LAIBE.

Ihr kompetenter Servicepartner für
LAND ROVER | RANGE ROVER | JAGUAR



RANGE ROVER EVOQUE



JAGUAR F-TYPE

oster AHM GMBH & CO KG An der Fohlenweide 17
67112 Mutterstadt
Telefon (06234) 80 10-0 | www.autohausmutterstadt.de



rnv
Mit gutem Gefühl unterwegs.

Wir wünschen gute Fahrt.
Mit Bussen und Bahnen der rnv.

Weitere Informationen zur rnv finden Sie unter www.rnv-online.de oder auf Facebook, Twitter und YouTube.

Mindestens ebenso interessant wie ein Rundgang durch Stallungen, Produktionshalle und Lager ist aber ein Blick in das hinterste der Nebengebäude. Denn Umberto Panini, der im vergangenen Winter im Alter von 80 Jahren starb, war nicht nur ein Freund feinen Käses, sondern auch schöner italienischer Autos. Seine Sammlung detailgetreu restaurierter Maseratis gilt als eine der beeindruckendsten in Privatbesitz. Ergänzt ist die Ausstellung auf der Empore durch historische Motorräder und im Außenbereich durch eine Kollektion alter Traktoren, unter denen sich auch ein in Mannheim gebauter Lanz Bulldog aus dem Jahr 1939 findet.

Doch nicht nur hier mischt sich der Duft von würzigem Käse mit dem von Motorenöl. Die Emilia-Romagna ist auch das „Land der Motoren“ und Heimat von Ferrari (Maranello), Maserati (Modena) und Ducati (Bologna). In Modena haben sie Enzo Ferrari, dem berühmtesten Sohn der Stadt, in der früheren Werkstatt seines Vaters ein Museum gebaut, das durch einen futuristischen Neubau ergänzt wurde. Hier ist neben etlichen Ferraris und Maseratis stündlich auch ein Film zu bestaunen, den Luca di Montezemolo, der scheidende Ferrari-Chef, seinem Freund und Förderer gewidmet hat. Bilder und Musik sind so beeindruckend wie pathetisch und am Ende ertönt die Arie „Nessun dorma“ aus Puccinis „Turandot“. Der Sänger ist Luciano Pavarotti. Der andere berühmteste Sohn der Stadt.

Text: Ute Maag ■

DEM WEIN AUF DER SPUR

Im kommenden Jahr führt Thomas Köster seine Gäste zweimal in die Emilia-Romagna. Im Juni ist erneut das Hotel „Tabiano Castello“ unweit von Fidenza der Ausgangspunkt für Stadtrundgänge durch Parma, Modena und Maranello, Weinproben, Besuche bei regionalen Erzeugern und einen Kochkurs. Im September logieren die Reisenden im Hotel „Opera 02“ zwischen Modena und Bologna. Weitere kulinarische Entdeckungsreisen führen 2015 in die Toskana, ins Piemont, nach Sizilien und Kampanien sowie in verschiedene deutsche Weinbaugebiete.

Weitere Informationen
www.weinspuren.de

beauty corner parfümerie frank

kosmetikbehandlungen · wellness
permanent make up
dessous · accessoires



Die Quintessenz maritimer Intelligenz

Die kostbarsten Elemente aus dem Meer konzentriert in einem luxuriösen Serum: Prodige des Océans mit 61 essentiellen Nährstoffen für intensive Hautregeneration und neue Leuchtkraft!

Mannheim-Feudenheim
Scheffelstraße 53 · Telefon 0621-7994740

www.parfuemerie-frank.de

ARTDECO BVLGARI BURBERRY FRAGRANCES MONTBLANC JEANNE PIAUBERT PARIS
sisley | Stendhal | THALGO LA BEAUTE MARINE | Van Cleef & Arpels | VERSACE