

WIENER

AUGUST 2012
NR. 370
3,80 EURO

ERMAGAZIN

CIAO A TUTTI!

HERZLICH WILLKOMMEN
IM **ITALIEN-SPECIAL** DES
WIENER - INKLUSIVE
EINER ANTWORT AUF
DIE FRAGE, WARUM UNS
ITALIENISCHE FRAUEN
WIE **ELISABETTA CANALIS**
SO FASZINIEREN

TO ROME WITH LOVE

Woody Allen und
Thomas Glavinic
erklären die
Ewige Stadt

KRIEG IN DEN DOLOMITEN

Als Italien gegen Österreich
kämpfte - der WIENER
beim spektakulären Dreh
zu „Der Stille Berg“

ITALIENER, DIE WIR LIEBEN

Gildo Zegna
Stefano Rosso
Riccardo Illy
Cosimo Panozzo
Giovanni Boccaccio

KÖSTLICH

Drei-Hauben-Koch
Raffaele Cannizzaro
serviert Risotto

KULTIG

Der WIENER bei der
schönsten Rallye der
Welt, der Mille Miglia

KÜHLEND

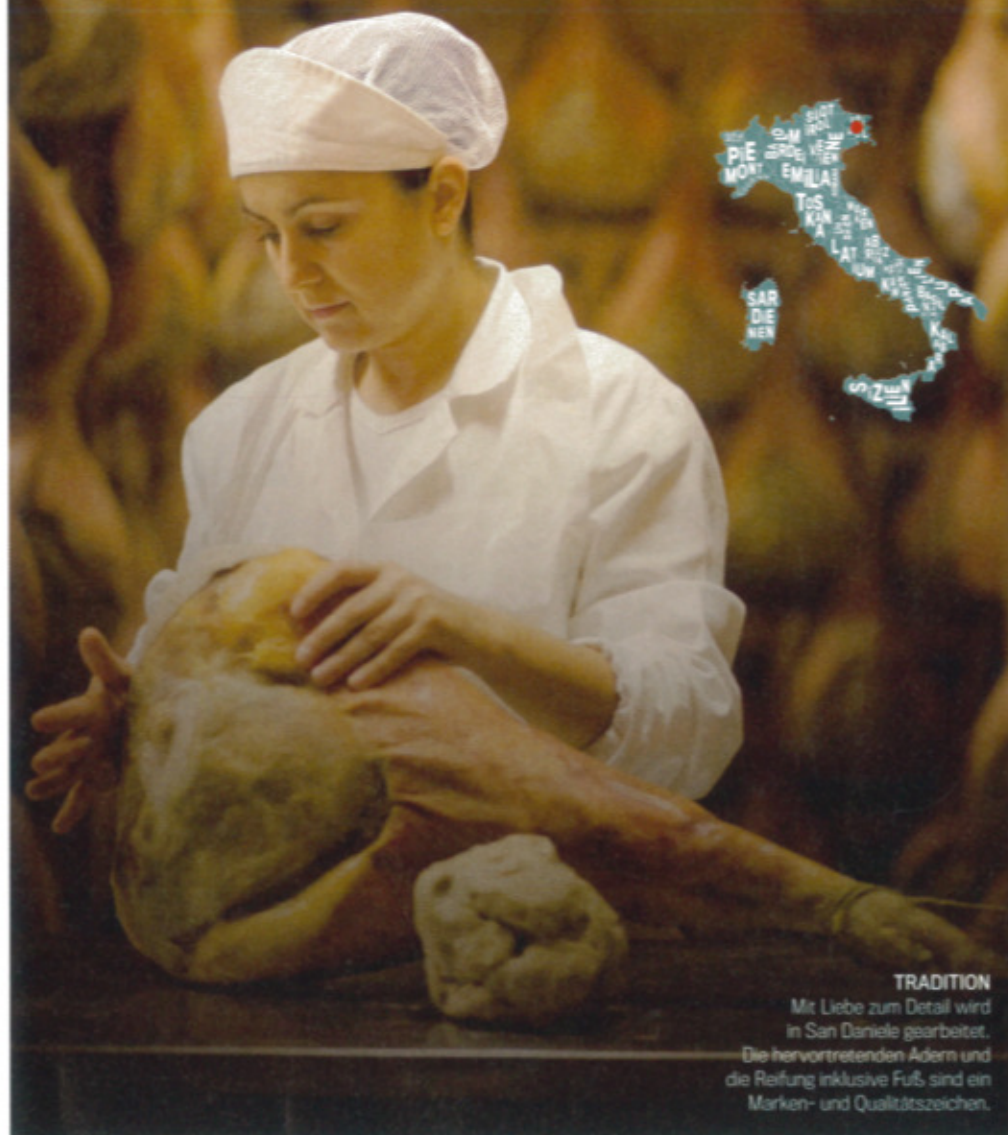
Dolce Vita in der
Gelato-Universität
von Anzola dell' Emilia

+ RONDO VENEZIANO

Die besten Italo-Looks -
in Venedig in Szene gesetzt
Plus: Street Style in Mailand



9 004575 900483 08



TRADITION

Mit Liebe zum Detail wird in San Daniele gearbeitet. Die hervortretenden Adern und die Reifung inklusive Fuß sind ein Marken- und Qualitätszeichen.

SAN DANIELE

SCHINKEN-HEIMAT

Die Symmetrie von 5.000 baumelnden Schinkenkeulen vergisst man nicht: Der WIENER begab sich in den Reiferaum, in dem ein Herr mit Pferdeknöcheln die Hauptrolle spielt

Text: Roland Graf

Schweineklaue. Entscheidend sind die Zehen nicht. Aber sie machen den Unterschied zwischen Parma-Schinken und Prosciutto di San Daniele aus, erklärt Daniele d'Angelo gleich zu Beginn. Denn bei der Konkurrenz reifen die Keulen ohne Fuß, hier wird das nur auf Wunsch der amerikanischen Kunden so gemacht. Auch wenn er betont, nicht

wegen seines Vornamens angestellt worden zu sein, kann man sich keinen besseren Guide durch das weiß gekachelte Reife-Labyrinth vorstellen. Am Vorabend schnitt der Italiener, der dem Schauspieler Harry Dean Stanton ähnelt, noch bis in den Morgen Schinken bei der jährlichen „Aria di festa“, der nach dem Oktoberfest zweitgrößten Lebensmittel-Party Europas. 400.000 Touristen zwängen sich dann durch den kleinen Ort im Friaul. In Daniele d'Angelos Welt auch das anders umgerechnet, „8.000 Schinken gehen da in drei Tagen weg“.

Niemals zu mager

Seine Müdigkeit ist aber schnell verschwunden, wenn er die Arbeitsschritte in der Prosciuttoficio Principe erläutern kann: „Die Kontrolle beginnt bereits bei der Schweinekeule, alles unter 12 Kilogramm oder mit zu wenig Fettanteil geht zurück an den Schlachthof“. Die Körperfettwaage sorgt dafür, dass am Ende der Reifung kein zu magerer Schinken überbleibt. 29% des Gewichtes gehen durch Wasserverlust verloren, der traditionell mit dem Einsalzen beginnt. Das Gewicht in Kilo ergibt die Anzahl der Tage im Salzmantel, der durch drei „Massagen“ noch tiefer in die Muskelmasse gepresst wird. Danach lässt man die Schinken einmal ruhen, ehe sie sich kurz wie Pullover fühlen dürfen – mit 40 Grad warmem Wasser wird im „Asciugatoio“ das Salz abgewaschen. Erst jetzt beginnt

die eigentliche Reifezeit, die bis zu zwanzig Monate dauern kann. In elektronisch überwachten Kammern wird die ideale Luftfeuchtigkeit und Temperatur aus den mit einer Schmalz-Mehl-Mischung bestrichenen Keulen den zart schmelzenden San Daniele-Schinken machen. 5.000 von ihnen hängen in einer der „Riposo“ genannten Kammern, von denen es bei Principe etliche gibt. Wer Romantik mit luftgetrocknetem Schinken auf Holzgestellen erwartet, ist hier fehl am Platz: „Das geht heute von den Vorschriften schon gar nicht mehr“, bedauert Daniele.

Schinken-Behörde

Historisch geht die Methode des Einsalzens von Fleisch im Friaul bis auf die Kelten zurück, den bis heute dauernden Ruf der Schinken hat man sich im Mittelalter erworben, als der Bischofssitz Aquileia noch die wichtigste Stadt der Region war. Seit 1961 wacht das Consorzio di Prosciutto über die Qualität des hier erzeugten Schinkens. Mit einer jährlichen Obergrenze wird sichergestellt, dass das Produkt nie inflationär wird. Von der Manufaktur mit

wenigen hundert Schinken wöchentlich bis zum Fleischkonzern unterwerfen sich alle Mitgliedsbetriebe den Vorgaben. Momentan wurde die Quote gerade wieder ein wenig gesenkt, berichtet Signore d'Angelo – es geht nicht um Verkauf um jeden Preis beim Konsortium.

Der Knochen-Test

Am Ende entscheidet alles ein kleiner Pferdeknöchel. Denn auch die sterilen Produktionsräume können nicht darüber hinweg täuschen, wie traditionsverliebt San Daniele

sind. Getestet wird der am Knochen haftende Geruch des Schinkens, um die Sauberkeit des Dufts und damit der Reifung festzustellen. Als echter Italiener



GEBORGT

Rustikal und unter freiem Himmel zelebrieren die 31 Prosciutto-Macher ihren Jahreshöhepunkt – mit den Biertischen vom Münchener Oktoberfest.

bemüht Angelo einen automobilen Vergleich: „Nach einem Service muss man ja auch kontrollieren, ob die Luftfilter wirklich gewechselt wurden“. Dass alle Schritte zuvor von Mensch und Maschine korrekt gesetzt wurden, erkennt der Schinkenmeister an fünf Stellen, an denen er Geruchsproben nimmt. Diese Punktierungen, die der „Mastro prosciuttai“ durchführt, stellen den ultimativen Test dar: Ohne ihn zu bestehen, gibt es kein DOP-Siegel und damit keinen Prosciutto. Elektronische Messgeräte hat man wieder verworfen, und so wird weiter mit dem Ago genannten Werkzeug der Prosciutto-Meister überprüft, ob die charakteristischen Venen kein Blut mehr führen. „Ohne Adern würde der Schinken wie ein Stück Plastik wirken“, meint Daniele und lässt stolz den Knochen kreisen, als wäre es sein Ferrari-Schlüssel. ◀

FAKTISCHES

KONTROLLIERT
SCHINKEN-QUOTE

FLEXIBEL. Die zulässige Gesamtmenge regelt das Schinkenkonsortium von San Daniele jährlich neu: Aktuell sind es 2,7 Mio. Stück, die die 31 Betriebe nach mindestens 13 Monaten Reife verlassen dürfen. Rein italienisch muss das Schweinefleisch laut dem „Consorzio“ sein. Die Keulen kommen vorwiegend aus Friaul, der Emilia-Romagna und der Lombardei, denn „In Unteritalien gibt es unsere Qualitäten nicht“. www.prosciutto.it