

Eine köstliche Reise

Mit der diesjährigen Studienreise der IHV wurden den Teilnehmern - außer den IHV-Mitgliedern auch Mitglieder der GAD und andere Interessierte - in jedem Sinn des Wortes köstliche Tage in und um Trient und Parma geboten.

Instruktive Besichtigungen waren durch Besuche von gastgewerblichen Betrieben mit jeweils besonderem betrieblichen Konzept umrahmt.

Erste Station war Gargazon in Südtirol, Heimat des "Kaiserspeck". Hier wird - in Handarbeit und mit monatelangem Reifeprozess - aus Schweinekeulen ein Speck gewonnen, der mit seinem milden, natürlichen Aroma, welches sich aus der ausschließlichen Behandlung mit Salz und einer (geheim gehaltenen) Gewürzmischung ergibt, von Supermarktprodukten deutlich abhebt. Dass dieser Betrieb alle erdenklichen Zertifizierungen erhielt, verwundert nicht.

Der Tag klang aus in einer Brauereigaststätte mit typisch trientinischen Gerichten. Die Übernachtung erfolgte in einem historischen Hotel, das, obwohl jetzt mit modernster Technik ausgestattet, die Geschichte der Region spüren lässt.

Auf dem Weg von Trient nach Parma standen weitere Besichtigungen an. Erster Halt eine "acetaia". Die Besitzer führen, in vierter Generation, die über 900-jährige Tradition der Herstellung des echten Balsamessig fort. Wie kostbar dieses Heil- und Würzmittel ist, wird bei Betrachtung des Reifeprozesses deutlich. Aus 100 Kilo Lesegut der Trebbiano-Trauben werden 70 Liter Most gekeltert, die langsam bei maximal 80 Grad auf die Hälfte konzentriert werden. Während der mindestens 12-jährigen Lagerung in Fässerbatterien verdunsten jedes Jahr etwa 10 % der verbliebenen Flüssigkeit.

Obwohl mit Parma ein eher bekannter Ort Ausgangspunkt der Erkundungen war, konzentrierten sich diese auf kleine, weniger bekannte Orte mit großem Lernpotential.

So in Colorno die ALMA, die internationale Schule der italienischen Küche. Deren Rektor, Gualtiero Marchesi, stand persönlich Rede und Antwort. In einem historischen Palazzo beheimatet, bietet diese Schule ihren Studenten aus allen Kontinenten modernste Lehr- und Lernangebote. Die Liste der Dozenten steht dem Who-is-who in der italienischen Gastronomie ebenbürtig.

Das Salami-Museum ist in einer mittelalterlichen Schloßanlage in Felino angesiedelt. Wer nicht nur Kenntnisse zur Salami und deren Herstellung sammeln will, kann sich in dem stilvoll eingerichteten Restaurant des Schlosses Spezialitäten aus der Region in perfekter Zubereitung servieren lassen.

Eines gemeinsam haben die Hersteller von Culatello di Zibello in Vedole sowie von Parmaschinken und Parmigiano-Reggiano in Tortiano: Es sind Familienbetriebe, die eine Jahrhunderte alte Tradition fortführen. Heute zwar in modernen Räumen und mit technischen Hilfsmitteln, wie z.B. dem maschinellen Wenden der Käselaibe, aber stets den hohen Qualitätsanforderungen entsprechend. Schon aus eigenem Interesse, da sich nur Produkte mit dem Gütesiegel gewinnbringend verkaufen lassen.

Und allen, die sich nicht nur fachlich weiterbilden möchten, sei die Galleria Ferrari, in Maranello, das Verdi Museum, in Bussetto, die Villa Verdi, in S. Agata di Villanova, das Teatro Verdi, in Fontanellato, sowie das Teatro Farnese und das Teatro Reggio, in Parma, wärmstens empfohlen.