

# a3GAST-EXPERTENREISE KOSTBARE EMILIA- ROMAGNA

Hochkarätige Gastro-Profis begaben sich auf eine kulinarische Forschungsreise zu den Produktionsstätten von Lambrusco, Mortadella, Parma-Schinken, Parmigiano Reggiano & Co. Dabei wurde auch ausgiebig verkostet und bewertet.

TEXT: GERALD ZEMANN

FOTOS: D. BRUCKNER, W. ULM, G. ZEMANN

Um es gleich vorweg zu nehmen: Eingeladen hatten und Gastgeber waren I.C.E.-Wien (Italienisches Institut für Außenhandel) und die Region Emilia-Romagna. Beide haben sich mächtig ins Zeug gelegt und für die a3GAST-Expertenreise ein wahrlich außerordentliches Programm ausgearbeitet. Und das wurde auch von den Reiseteilnehmern sichtlich honoriert. So bezeichnete etwa Siegfried Kröpfl, Küchenchef des noblen Wiener Luxushotels Imperial, am Ende der Tour die Veranstaltung schlicht und einfach als „außerordentlichmegasupertrupperpippfein.“ Damit ist wohl alles gesagt.

**Zur Destination:** Die Emilia-Romagna hat eine Fläche von 22.123 Quadratkilometer und rund 4,2 Millionen Einwohner. Sie ist eine der reichsten italienischen Regionen. Im Norden hat sie Anteil an der Poebene, ein sehr fruchtbares Ackerland mit Reis-, Weizen-, Mais- und Zuckerrübenanbau. An der Adriaküste rund um Rimini ist nach wie vor der Tourismus ein Motor der Wirtschaft. Südlich der Städtereihe Parma, Bologna und Cesena bestimmt der Wein- und Obstbau das Landschaftsbild. Das Klima der Emilia-Romagna ist kontinental. Der Winter ist also eher kalt und in der Ebene zeitweilig klamm und neblig. Der Sommer kann schon ab Juni sehr heiß und schwül werden.

**Hauptstadt ist Bologna,** Spaghetti bolognese kennt in Österreich bereits jedes Kind, aber zum Ragù alla bolognese werden in Italien eher Fettucine, Tagliatelle, Maccheroni oder Penne gereicht. Weitere wichtige Städte sind etwa Ravenna, Rimini, Parma, Modena und Ferrara. **Erstes Etappenziel** der a3GAST-Expertenreise war Bologna. Die Reiseteilnehmer waren vom wunderschönen historischen Zentrum der Stadt begeistert. Neben vielen kulturellen High-

lights gibt es in den kleinen Gassen etliche Fundgruben für kulinarische Spezialitäten und Raritäten. Die erste Bekanntschaft mit der Küche der Emilia-Romagna schloss man in der kleinen Trattoria Toni. Aufgetischt wurde deftige Kost, gekochtes Kalb-, Rind- und Schweine-

## RAUCHVERBOT WIRD EINGEHALTEN

Als in Italien das generelle Rauchverbot in Lokalen eingeführt wurde, nahm man dies Anfangs nicht so streng. Eine Gruppe etwa in einem Nebenraum konnte mit dem Patron meist erfolgreich (aus Sicht der Raucher)

verspeiste. Er griff zur Flasche mit Olivenöl und leerte dieses über den kleinen Berg am Teller. Und das nicht zu knapp. Es floss in Bächen, das Erdapfelpüree stand wie eine Insel im Olivenöl-See. Der wurde dann Zug um Zug mit Weißbrot trocken gelegt.

**Während** sie in der kleinen Trattoria noch kräftig zulangten, hielten sich die Gastro-Profis später im Jolly-Hotel, beim Abendessen, sehr zurück. Man einigte sich: Über dieses kulinarische Ereignis legt man am besten den Mantel des Schweigens. Bei den zahlreichen Firmenbesuchen und Verkostungen wurde von den Produzenten immer wieder betont, dass in der Emilia-Romagna das Preis/Leistungsverhältnis noch in Ordnung sei. Es dürfte dies wohl auch ein kleiner Seitenhieb in Richtung anderer italienischer Regionen wie etwa der Toskana

gewesen sein. Derzeit, so hat man als Besucher den Eindruck, befindet sich die Emilia-Romagna deutlich im Aufschwung. Bei den Fahrten übers Land sieht man sehr viele Baustellen. Es werden jedoch nicht nur private Wohnhäuser hochgezogen, auch in den Gewerbegebieten und Industriezonen entstehen viele neue Objekte.

Insgesamt gibt es in der Region offensichtlich eine gesunde Mischung aus Landwirtschaft, kleinen und mittleren Gewerbebetrieben und exportorientierter Kleinindustrie. Ein Fünftel der Schlachtviehproduktion und ein Sechstel der Milchproduktion Italiens stammen aus der Emilia-Romagna. Bereits sehr früh setzte man in der Region auf strenge Qualitätskontrollen und ließ sich etwa Herkunftsbezeichnungen schützen. Um Tourismus und Landwirtschaft zu verknüpfen,



**Die a3GAST-Experten: Siegfried Kröpfl, Wolfgang Moser, Riccardo Giacometti, Dietmar Bruckner, Barbara Del Giudice, Gerald Zemann, Michael Brok, Mark Lewis, Anna-Katherina Spellitz, Gabriele Hammerschmidt, Piroška Payer (v. li.)**

fleisch (Zunge, Backen, Nacken) sowie Hase. Zu fetten Fleischteilen hat man in dieser Region ein durchaus entkrampftes Verhältnis. Davor gab es Suppe mit Tortellini. Und die Anleitung, wie man dieses Gericht auch richtig verspeist: „Zwei Tortellini im Löffel sind zu wenig, drei zuviel.“

verhandeln. Diese Zeiten sind vorüber, wer rauchen will, muss vor die Tür. Also auch die „Raucherfraktion“ der a3GAST-Experten. Am Weg durch das Lokal ergaben sich dabei jedoch durchaus interessante Einblicke. So beobachteten einige Österreicher fasziniert, wie ein Italiener als Vorspeise ein Erdapfelpüree



Piazza Maggiore in Bologna bei strahlendem Wetter



Parma Rotta – Erlebnisgastronomie pur



Das Gold der Region: Käse



Balsamico von Dodi



Riccardo Giacometti verfolgt die Käseproduktion

## INFO

### DIE REISETEILNEHMER

Barbara Del Giudice (I.C.E. Wien)  
Gabriele Hammerschmidt (Frisch + Frost)  
Anna-Katherina Spellitz (CCB/Brok-Catering)  
Piroška Payer (Organisationsleitung a3GAST-Expertenforum)  
Michael Brok (CCB/Brok-Catering)  
Dietmar Bruckner (Weinjournalist)  
Riccardo Giacometti (Executive Assistant Manager Hotel Imperial, Hotel Bristol)  
Siegfried Kröpfl (Küchenchef Hotel Imperial)  
Mark Lewis (Präsident F&B Manager Club, e-catering)  
Wolfgang Moser (Leiter Produktentwicklung, Airst)  
Walter Ulm (Restaurant-Hotel Landgraf, Breitenfurt)  
Gerald Zemann (Chefredakteur a3GAST)

Die a3GAST-Experten repräsentierten die gesamte Bandbreite des Gastgewerbes, vom Großcatering (Airst, e-catering) über das Eventcatering (CCB/Brok-Catering) bis hin zur Spitzenhotellerie und -gastronomie (Hotel Imperial & Hotel Bristol), dem klassischen Familienbetrieb (Restaurant-Hotel Landgraf) und die Zulieferindustrie (Frisch + Frost).



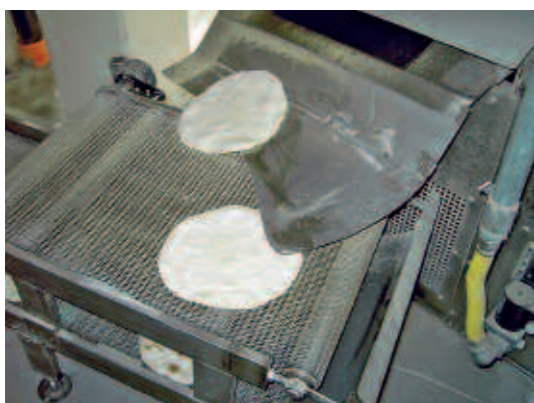
Kein Maskenball – strenge Hygienevorschriften!



Überprüfung der Käsequalität durch Klopfen



Lukullische Genüsse: Spezialitäten der Region



Der Geheimtipp für Gastronomen: Piadina



Fachkommentierte Verkostung durch die a3GAST-Experten in dem wunderschönen Ambiente des Balsamico-Produzenten Dodi in Casalgrande

entstanden zum Beispiel „Wein- und Geschmacksstraßen“.

**Zurück zur Küche:** In der Emilia-Romagna ist man einerseits in die Teigwaren verliebt – gefüllt oder ungefüllt. Egal, ob Tortelli, Tortelloni, Tagliatelle oder Ravioli, oben drauf kommt fast immer eine kräftige Portion Parmesan, genauer Parmigiano Reggiano. Dass der, auch in Lokalen der oberen Kategorien, am Tisch bereits gerieben, in der typischen kleinen Glasschale, bereitgestellt wird, wurde mit etwas Verwunderung zur Kenntnis genommen. Die Küche der Emilia-Romagna verzichtet auf jedweden Firlefanz – was offensichtlich auch für die Tafelkultur gilt.

**Neben den Teigwaren** setzt man in der Region auf die „fleischlichen“ Genüsse. Schinken und Würste sind fixer Bestandteil bei den Mahlzeiten – und dies in allen Variationen. Eine regionaltypische Spezialität ist etwa der Zampone di Modena. Dafür werden klein gehackte und gewürzte Fleischstücke in einen Schweinefuß gefüllt. Es ist ein typisches Feiertagsgericht, das zu Weihnachten oder Neujahr gekocht wird.

**In unseren Breiten** noch gänzlich unbekannt ist die Piadina, eine rustikale Brotflade, die aus Mehl, Salz, Wasser und (natürlich) Schmalz zubereitet wird.

**Vielleicht** war es nur Zufall oder lag es an der Jahreszeit, Gemüse als Beilage fehlte bei fast allen Speisen, bemerkten die a3GAST-Experten. Dafür stand immer zumindest eine Sorte Lambrusco am Tisch (siehe auch „Weinszene“ ab Seite 22).

**Zum Abschluss** noch etwas zum Thema Schwein: Im Jahr 2005 bekamen knapp



Experten unter sich: Gerald Zemann, Siegfried Kröpfl und Dietmar Bruckner bei humorvoller Diskussion

zehn Millionen Schinken das begehrte Parma-Gütesiegel, die Krone. Allein die Italiener verspeisten davon über acht Millionen Schinken. Nur ein kleiner Teil der Produktion wurde exportiert. Derzeit hält die Parmaschinkenproduktion der Emilia-Romagna bei einem jährlichen Verkaufsumsatz von knapp zwei Milliarden Euro!



Mark Lewis, Präsident des F&B Manager Club Vienna, beim Erfahrungsaustausch mit dem Präsidenten der Accademia Italiana Della Cucina

BESUCHT WURDEN:

WEINKELLEREI CAMPO DEL SOLE

(Bertinoro)

Dieses für italienische Verhältnisse erst junge Weingut (20 Jahre alt) wurde in den vergangenen Jahren um- und ausgebaut. Allein in den neuen Weinkeller wurden zwölf Millionen Euro investiert. Die Kapazität liegt bei einer halben Million Flaschen Wein jährlich. Die Weinkellerei besticht durch hervorragende Produkte, deren Preise alles andere denn abgehoben sind.

[www.campodelsole.it](http://www.campodelsole.it)

COMUNITA SAN PATRIGNANO

Diese Institution gilt als das größte Drogen-Rehabilitationszentrum Europas. Derzeit werden dort direkt rund 1300 Personen betreut, weitere 200 arbeiten in den Außenstellen. Der Entzug erfolgt ohne Ersatzdrogen. Die Drogenkranken bleiben bis zu drei Jahre in San Patrignano, wo sie voll in den Arbeitsprozess integriert werden. Insgesamt werden dort 70 Berufe ausgeübt. Die Bandbreite reicht vom Bäcker über den Tischler bis hin zum Koch, Kellner oder Winzer. Das Weingut der Anlage zählt zu den besten Italiens. Die Finanzierung erfolgt zu 60 Prozent durch den Verkauf von Produkten wie Obst, Gemüse, Fleisch, Kunsthandwerk und eben Wein. 40 Prozent werden durch Spenden aufgebracht. Von den Drogenkranken und deren Angehörigen wird kein Geld genommen. Dass diese Institution besichtigt werden durfte, war eine große Ausnahme. Ermöglicht hatte dies Ambrogio Manzi von der Enoteca Regionale Emilia-Romagna. An dieser Stelle nochmals ein herzliches „Danke!“ Der Besuch von San Patrignano war für die Reisetilnehmer ein besonderer Höhepunkt der Reise.

[www.sanpatrignano.org](http://www.sanpatrignano.org)

PALACE HOTEL

(Milano Marittima)

Obwohl ursprünglich nicht am Reiseplan vorgesehen, wurde dieser Besuch, auf Wunsch der Teilnehmer, kurzfristig von Ambrogio Manzi organisiert. Das Hotel zählt zu den besten Anlagen der Region. Interessant ist der Gästemix: 70 Prozent der Kunden sind Italiener, 20 Prozent Russen. Die restlichen zehn Prozent reisen vorwiegend aus Deutschland und Österreich an. Wie das Hotelmanagement versicherte, ist man über die zahlungskräftigen Gäste aus Russland hoch erfreut, sie werden besonders geschätzt.

[www.selecthotels.it](http://www.selecthotels.it)

ENOTECA REGIONALE EMILIA-ROMAGNA

(Rocca Sforzesca in Dozza)

Gegründet wurde diese Vinothek bereits 1970, damals waren zehn Winzer vertreten. Heute sind es rund 250. Wer gelistet werden will, muss sich einer Verkostung unterziehen. So ist ein hoher Qualitätslevel garantiert. Untergebracht ist die Enoteca in den Kellergewölben einer alten Festungsanlage. Für einen Besuch dieser Vinothek lohnt sich ein kleiner Umweg.

[www.enotecaemiliaromagna.it](http://www.enotecaemiliaromagna.it)

GROSSBÄCKEREI ORVA

(Bagnacavallo)

In diesem modernen Unternehmen werden wöchentlich 160 Tonnen Brot erzeugt. Die Palette reicht dabei vom klassischen Toastbrot bis hin zu der regionalen Spezialität, der Brotflade Piadina.

[www.orva.it](http://www.orva.it)

EMILIA-ROMAGNA

KÄSEREI L'ANTICA CASCINA

(Forlì)

Neben etlichen anderen Produkten erzeugt die Käseerei eine besondere Spezialität, den Formaggio di Fossa, den Grubenkäse. Die letzte Reifung erlangt dieser Käse in einer zwei Meter breiten und drei Meter tiefen Erdgrube. Darin wird der Käse drei Monate lang (gänzlich ohne Frischluft) gelagert. Das Ergebnis schmeckt sensationell und sehr intensiv.

[www.anticacascina.com](http://www.anticacascina.com)

KÄSEREI SANTO STEFANO

(Basilica Godano)

Das Unternehmen ist Mitglied des Consorzio Formaggio Parmigiano-Reggiano und erzeugt das „Gold“ der Region, eben den klassischen Parmesankäse. Während der Reifephase wird der Käse laufend kontrolliert, nur die besten der Besten bekommen Qualitätsiegel wie „Extra“. Bei der Verkostung zeigten sich die unterschiedlichen Geschmacksnuancen, abhängig vom Alter des Produktes. Als besondere Rarität wurde ein vier Jahre alter Käse verkostet.

[www.parmigiano-reggiano.it](http://www.parmigiano-reggiano.it)

BALSAMICO-PRODUZENT DODI

(Casalgrande)

In einem eher kleinen alten Gebäude lässt das Familienunternehmen Dodi Balsamico der höchsten Qualität heranreifen. Je nach Alter (zwölf bis 25 Jahre) kostet die Spezialität, die nur und ausschließlich in 100-ml-Fläschchen abgefüllt werden darf, zwischen 35 und 100 Euro netto. Aber: Es wurden auch jüngere Essige verkostet (acht bis zehn Jahre alt), die bereits ein außerordentliches Geschmackserlebnis bieten. Sie kosten deutlich weniger (ab 18 Euro), der große Preisunterschied wurde von den Reisetilnehmern als „nicht schmeckbar“ bezeichnet.

[www.acetaiadodi.it](http://www.acetaiadodi.it)

GASTRONOMISCHE HIGHLIGHTS

Atelier Gastronomico Picci

42025 Cavriago, Via XX Settembre 4

Marco, der Patron des Hauses, ist ebenso ein Meister in der Produktion von Balsamico. Und er arrangiert auch in seinem Lokal spezielle Balsamico-Menüs. Wer auf kulinarischer Entdeckungsreise in der Emilia-Romagna unterwegs ist, muss unbedingt in diesem Restaurant einkehren und verkosten, so die einhellige Meinung der Experten.

[www.acetaiapicci.it](http://www.acetaiapicci.it)

Antica Osteria Con Cucina Parma Rotta

43100 Parma, Via Langhirano 158

Auf einem großen, offenen Holzofen samt Grill wird hier Fleisch in allen Varianten gebraten. Der Gast kann durch eine große Glaswand zusehen, wie die Köche arbeiten – also Erlebnisgastronomie pur.

[www.parmarotta.com](http://www.parmarotta.com)

Informationen über die Emilia-Romagna:

[www.icewien.at](http://www.icewien.at)