

## 27 Jahre reifer Parmesan: Ein wertvoller Käse zum Feiern!

Ein 27 Jahre gereifter Parmigiano Reggiano in Italien erzielt über 20.000 Euro. Ziel: Rekord von 28 Jahren übertreffen.



**Parma, Italien** - In der vergangenen Woche wurde ein außergewöhnlicher Laib Parmigiano Reggiano in der Käserei „Nazionale del Parmigiano Reggiano“ im Herzen der italienischen Emilia-Romagna nach beeindruckenden 27 Jahren und drei Monaten Reifung angeschnitten. Dieser Käse gilt als das älteste je eröffnete Rad Parmigiano Reggiano und wurde im Februar 1998 hergestellt, als die Lira in Italien noch in Kraft war. Der Präsident des Konsortiums der Hersteller, Nicola Bertinelli, äußerte, dass der Laib einen geschätzten Wert von mehr als 20.000 Euro hat und die Reifung dieses Käses einen Rekord darstellen könnte.

Der Laib ist Teil des ehrgeizigen Ziels des Herstellers, den

aktuellen Rekord für die längste Reifezeit eines Käses zu brechen. Dieser Rekord wird derzeit von einem amerikanischen Cheddar gehalten, der vor zwölf Jahren im US-Bundesstaat Wisconsin eröffnet wurde und eine Reifezeit von 28 Jahren aufweist. Um diesen Rekord zu übertreffen, steht bereits ein weiterer Laib mit unglaublichen 30 Jahren Reifezeit bereit, dessen genauer Lagerort jedoch geheim bleibt.

## **Besonderheiten des Parmigiano Reggiano**

Parmigiano Reggiano ist nicht nur für seine lange Reifezeit bekannt; er gehört auch zu den härtesten Käsearten der Welt. Die Laibe wiegen in der Regel etwa 40 Kilogramm und reifen auf hohen Gestellen, die zwischen sieben und acht Metern hoch sind. Um die charakteristischen Aromen und die Festigkeit zu erreichen, benötigt der Käse eine Reifezeit von mehr als zwei Jahren, wobei die älteren Exemplare wie der jetzt angeschnittene Laib weit darüber hinaus gehen.

Der Begriff „Parmesan“ ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Die Herstellung des Parmigiano Reggiano muss aus der Region um Modena, Bologna und Mantua erfolgen. Diese Tradition hat ihre Wurzeln im 13. Jahrhundert, wo der Käse ursprünglich entstanden ist und bis heute auf jahrhundertealte Methoden zurückgreift.

Die Geschichte und der Geltungsbereich des Parmigiano Reggiano veranschaulichen nicht nur die Qualität, sondern auch die kulturelle Relevanz des Produkts. Es zeigt, wie ein traditionelles Lebensmittel in der modernen Welt weiterhin geschätzt und bewahrt wird. Ob der Rekord von 28 Jahren Reifezeit bald übertroffen wird, bleibt abzuwarten, doch die Faszination für diesen einzigartigen Käse wächst weiter.

### Details

|            |                |
|------------|----------------|
| <b>Ort</b> | Parma, Italien |
|------------|----------------|

| Details |  |
|---------|--|
| Quellen | <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.kleinezeitung.at">www.kleinezeitung.at</a></li><li>• <a href="http://orf.at">orf.at</a></li><li>• <a href="http://www.parmigianoreggiano.com">www.parmigianoreggiano.com</a></li></ul> |

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](http://die-nachrichten.at)**