

Parmesan vs. Grana Padano: So unterscheiden sich die beliebten Käsesorten

Bonn beleuchtet die Unterschiede zwischen Grana Padano und Parmesan, von Fütterung bis Reifedauer – ein Muss für Käseliebhaber!

Bonn (dpa/tmn) – Käseliebhaber sollten beim nächsten Einkauf genau hinsehen: Grana Padano und Parmigiano Reggiano, oft einfach als Parmesan bezeichnet, sind zwar eng verwandt, jedoch nicht identisch. Beiden Sorten wird eine spezielle Note in der italienischen Küche zugesprochen, doch es gibt grundlegende Unterschiede, die für den Experten und Feinschmecker von Bedeutung sind.

Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) hat jüngst darauf hingewiesen, dass die Unterscheidung zwischen diesen beiden Käsesorten nicht nur für den Gaumen, sondern auch für die Qualität der Zutaten von Bedeutung ist. Während sie beide Hartkäse aus Italien sind und aus spezifischen Regionen stammen, gibt es einige entscheidende Unterschiede, die jeder Käsefreund kennen sollte.

Die Herkunft und Fütterung der Kühe

Eines der Hauptmerkmale, das die beiden Käse voneinander trennt, ist die Herkunft der Milch. Für den echten Parmesan, den Parmigiano Reggiano, darf die Milch nur von Kühen stammen, die in der Umgebung von Parma und Reggio Emilia leben. Diese Kühe werden nur mit Gras und Heu gefüttert, ein Grund, warum der Käse einen so unverwechselbaren Geschmack hat.

Grana Padano hingegen hat einen etwas weiteren Spielraum, was die Milchherkunft betrifft. Die Milch kann aus der gesamten Po-Ebene in Norditalien stammen. Während das Futter in der Parmesan-Produktion streng reglementiert ist, dürfen die Kühe für den Grana Padano auch Silage fressen. Diese zusätzliche Fütterungsoption hat jedoch ihre Tücken: Sie kann die Milchezusammensetzung verändern, was zu einer erhöhten Wahrscheinlichkeit von Löchern im Käse führt.

Um diese unerwünschte Lochbildung zu verhindern, setzen die Hersteller von Grana Padano ein Enzym namens Lysozym ein. Dies zeigt, dass bei der Herstellung von Käse nicht nur die Region, sondern auch die Fütterung einen großen Einfluss auf das Endprodukt hat.

Reifung und Aroma

Ein weiterer markanter Unterschied ist die Reifedauer. Grana Padano ist bereits nach neun Monaten reif und kann verkauft werden, während Parmigiano Reggiano mindestens zwölf Monate reifen muss. Oft geschieht es jedoch, dass beide Käsesorten bis zu drei Jahre reifen, was den Geschmack intensiviert und verfeinert.

Die endgültige Geschmacksintensität kann sich unterscheiden. Parmesan hat in der Regel ein kräftigeres Aroma, was man auch beim Preis merkt. Aufgrund des kleineren Produktionsgebiets und der aufwendigeren Herstellungsverfahren ist Parmesan oft teurer als Grana Padano.

Die Wahl zwischen diesen beiden Käsesorten hängt letztendlich vom persönlichen Geschmack ab und davon, wie viel man bereit ist, dafür auszugeben. Käseliebhaber sollten sich auch bewusst sein, dass beide Sorten aus Italien stammen und auf ihre eigene Art und Weise köstlich sind.

Betrachtung der Käsesorten

Die Differenzierung zwischen Grana Padano und Parmesan ist mehr als nur eine Frage des Namens – sie reflektiert die regionale Käsetradition und die spezifischen Herstellungsprozesse, die für jeden Käse einzigartig sind. Das Verständnis dieser Unterschiede ist grundlegend für jeden, der sich für die Welt des Käses interessiert. In einem Zeitalter, in dem Authentizität und Qualität geschätzt werden, kann das Wissen über die verwendeten Zutaten und Herstellungsverfahren zu einem wertvolleren Einkaufserlebnis führen. Ob beim Kochen oder im Restaurant, die Entscheidung für den richtigen Käse kann den Geschmack eines Gerichts erheblich beeinflussen. Darüber hinaus stellt wissentliches Genießen eine tiefere Wertschätzung für die Kunst der Käseherstellung dar.

Bonn (dpa/tmn) – Frisch gerieben über Pasta oder Risotto, fein gehobelt auf dem Rucolasalat oder ganze Stücke auf dem Baguette – Parmesankäse macht viele Gerichte erst richtig rund. Doch statt Parmigiano Reggiano, wie der Parmesan offiziell heißt, greifen viele auch zum Grana Padano – sieht doch genauso aus und schmeckt auch so, oder?

Nicht ganz. Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) erklärt, wo die Gemeinsamkeiten der Käsesorten liegen – und was sie unterscheidet.

Gemeinsam haben beide Hartkäse, dass sie aus Italien stammen und nur aus bestimmten Regionen kommen dürfen. Beide Sorten sind sogenannte Grana-Käse. Grana kommt vom italienischen Wort Grano, das Korn. Die Bezeichnung spielt darauf an, dass der Käsebruch während der Herstellung mit einem besonders feinen Sieb zerkleinert wird.

Die Bedeutung der Herkunftsbezeichnungen

Die Herkunftsbezeichnung der beiden Käsesorten ist entscheidend für deren Qualität und den Schutz des

Herstellungsprozesses. Parmigiano Reggiano ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.), was bedeutet, dass nur Käse, der nach strengen Richtlinien in bestimmten Regionen Italiens produziert wird, diesen Namen tragen darf. Die Standards betreffen nicht nur die Milch, sondern auch die Produktionsmethoden und die Reifebedingungen. Laut der **Eurofoods** ist der geschützte Status wichtig, um die Tradition und die Qualität des Parmigiano Reggiano sicherzustellen.

Grana Padano hingegen hat zwar auch eine geschützte Herkunftsbezeichnung, ist jedoch weniger restriktiv. Dies ermöglicht eine breitere Palette von Herstellern und eine etwas zentralisierte Produktion, was zu einem niedrigeren Preis führt. Die Unterschiede in den Richtlinien resultieren in signifikanten Abweichungen in Geschmack und Textur.

Wirtschaftliche Aspekte der Käseproduktion

Die Käseproduktion in Italien hat nicht nur kulturelle, sondern auch erhebliche wirtschaftliche Auswirkungen. Parmigiano Reggiano ist einer der renommiertesten Käse weltweit und erzielt hohe Preise auf dem internationalen Markt. Laut den **Unione Nazionale dei Consorzi di Tutela** beträgt die jährliche Produktionsmenge in der Region über 3 Millionen Käse-Laibe, die mehrere hundert Millionen Euro Umsatz generieren.

Grana Padano ist ebenfalls ein großer Exportschlager, allerdings wird er in größeren Mengen produziert. Die billigere Alternative zu Parmesankäse hat in den letzten Jahren an Popularität gewonnen, vor allem in Märkten außerhalb von Italien. Diese wirtschaftlichen Dynamiken beeinflussen nicht nur die Käsepreise, sondern auch die Landwirtschaft in den betroffenen Regionen.

Gesundheitliche Aspekte und Nährwerte

Die gesundheitlichen Aspekte von Parmigiano Reggiano und Grana Padano sind ebenfalls erwähnenswert. Beide Käsesorten haben einen hohen Gehalt an Proteinen, Kalzium und anderen essentiellen Nährstoffen. Laut einer Studie des **Instituto Superiore di Sanità** ist Parmigiano Reggiano besonders reich an Vitaminen und hat aufgrund seiner längeren Reifung einen geringeren Laktosegehalt, was ihn für laktoseintolerante Menschen besser verträglich macht.

Grana Padano enthält zwar ebenfalls viele Nährstoffe, jedoch kann die unterschiedliche Fütterung der Kühe und die präferierten Produktionsmethoden zu unterschiedlichen Nährstoffprofilen führen. Verbraucher sollten daher auf die spezifischen Inhaltsstoffe und Nährwerte achten, um informierte Entscheidungen bezüglich ihrer Ernährung zu treffen.

Geschmackserlebnisse und Einsatz in der Küche

Die Aromaprofile von Parmigiano Reggiano und Grana Padano sind ein entscheidender Faktor für die Wahl in der Küche. Während Parmigiano Reggiano für sein intensiv-nussiges Aroma und die kristalline Struktur bekannt ist, ist Grana Padano etwas milder und cremiger im Geschmack. Für verschiedene Gerichte könnten Köche je nach gewünschter Geschmacksintensität eine der beiden Sorten bevorzugen. Empfehlungen von Köchen und Käseexperten finden sich beispielsweise auf Webseiten wie **ChefsFeed**.

Zusammenfassend ist der Einsatz beider Käsesorten in der italienischen und internationalen Küche weit verbreitet. Sie bieten nicht nur kulinarische Vielfalt, sondern spiegeln auch die kulturellen Traditionen Italiens wider und tragen zur Wertschätzung von hochwertiger Lebensmittelproduktion bei.

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de