



DRUCKEN

ITALIEN-REISE

Alles wunderbarer Käse in Bella Italia

15. Oktober 2011 19.54 Uhr, Inna Hemme

B.Z.-Reporterin Inna Hemme entdeckte in der Region Emilia Romagna tief unter der Erde eine Spezialität.

F Empfehlen

+1



Inna Hemme

Bild 1 von 7

B.Z.-Reporterin Inna Hemme mit dem Käse-Paten Michele Chiaretti und seiner Assistentin (l.)

Italien ist weltbekannt für seine Köstlichkeiten. Und die meisten dieser Spezialitäten, die wir für typisch italienisch halten, stammen aus nur einer Region im Norden des Landes, der Emilia Romagna.

Tortellini kommen zum Beispiel aus Bologna. Parma ist für seinen Schinken und das Pasta-Imperium „Barilla“ berühmt und Modena für Lambrusco und den echten Balsamico-Essig. Doch eine seiner besten Spezialitäten hat die Region bis jetzt noch ganz gut versteckt. Für die Suche danach eignet sich nichts besser als ein Agriturismo. Agriturismo ist eine Art italienischer Bio-Bauernhof, oft mit Unterkunft, der ausschließlich Produkte aus der Region verwenden darf. Bei meiner Ankunft werde ich von einem Haufen Hühner begrüßt, die einen Hund über den Hof hetzen. „Der ist männlich, die Hühner weiblich“, erklärt der Wirt von der Azienda Agricola Guerra diese Situation.

Seine Frau steht schon seit zwei Stunden in der Küche. Auf der Speisekarte fällt mir sofort der Formaggio di Fossa auf, denn bei Käse hätte ich eher mit Parmesan gerechnet. Schließlich wird der bekannteste Hartkäse der Welt seit 800 Jahren auf die gleiche Weise in dieser Gegend hergestellt und darf ausschließlich aus Parma, Reggio Emilia, Modena oder Bologna kommen.

„Aber den bekommt man doch überall“, sagt der Wirt spöttisch. „Formaggio di Fossa ist ein Geheimtipp. Obwohl es ihn schon seit 700 Jahren gibt, haben nur wenige davon gekostet.“ Als ich gehe, drückt er mir eine Adresse in die Hand.

Der Weg führt nach Mondaino, einer kleinen 1500-Seelen-Ortschaft, die im Mittelalter als Festung diente. Vorbei an Weinfeldern, Olivenhainen und Sonnenblumenplantagen, blitzt mal die Adriaküste, mal eine Burg hervor. Am Ende der Via Romana, in der Mühle Porta di Sotto, wird Formaggio di Fossa vergraben. Denn übersetzt heißt er Grubenkäse und ist der Legende nach aus Zufall entstanden. Im 13. Jahrhundert, als Mondaino besetzt war, dienten die Gruben dazu, Wertvolles vor den Eindringlingen zu verstecken. Da „Wertvolles“ Definitionssache ist, grub ein Mann ein Stück Schafskäse ein.

Ich habe einen Grubenkäse adoptiert

<http://www.bz-berlin.de/ratgeber/reisen/alles-wunderbarer-kaese-in-bella-italia-article1295713.html>

© B.Z. Online, 2011

Mehr Kostbarkeiten hatte er schlicht nicht und Essen war kostbar. Als er seinen Schatz nach ein paar Monaten wieder ausgrub, stellte er fest, dass der Käse so viel besser schmeckte. Seitdem werden jedes Jahr zwischen Ende August und Anfang September 20.000 Käse auf drei Gruben verteilt tief unter die Erdoberfläche auf Weizen gelegt und mit Mühlsteinen verschlossen. Die Nachfrage ist groß, aber für mehr ist kein Platz. Meistens ist der Käse schon verkauft, bevor er überhaupt in die Grube kommt. An Einheimische und Liebhaber. „Nein, der Käse entfaltet nur in diesen drei Gruben wegen besonderer Bodenverhältnisse seinen außergewöhnlichen Geschmack“, entgegnet Michele Chiaretti auf meinen genialen Vorschlag hin, man könne den Käse doch einfach woanders vergraben. „Aber du hast Glück“, sagt er. „Es sind noch nicht alle Käse vergeben, du kannst jetzt einen adoptieren“. Ich schreibe in großen Buchstaben „MONDAINNA“ auf meine Adoptionsurkunde – ein Mix aus dem Geburtsort des Käses und meinem Namen. Das Käse-Kind muss ja auch was von mir haben, wenn ich schon nicht dabei bin, wenn es das Tageslicht erblickt. Das passiert am 25. November, dem Tag der Heiligen Caterina. Gefeiert wird eine Woche lang mit einem großen Stadtfest. Als letztes trage ich meine Adresse in die Urkunde ein. Denn „Mondainna“ wird mir zugeschickt. Was monatelang in der Grube liegt, wird wohl auch DHL überleben.

Mondaino hat keine Hotels, also fahre ich wenige Kilometer weiter, ins benachbarte Castello di Montegridolfo. Das ehemalige Schloss thront 300 Meter über dem Meeresspiegel und beherbergt heute vier Hotels. Als die Herbstsonne sich langsam hinter dem Horizont versteckt, schaue ich auf die lila leuchtenden Felder. Irgendwo dort, zwei Kilometer entfernt, wartet sieben Meter unter der Erde mein Grubenkäse auf seinen großen Tag.

[Noch mehr Reise-Tipps finden Sie hier](#)