

Das Land der Schlaraffen

Viel mehr als Käse und Schinken: Parma ist nicht nur eine Hochburg der Gastronomie, sondern auch der Oper und besitzt außerdem ein verstecktes architektonisches Weltwunder.

Von Volker Mehnert

Wenn von Parma die Rede ist, dann denken alle ans Essen und Trinken. Erst einmal natürlich an den Käse, den Parmigiano Reggiano, dann an den Schinken, Prosciutto di Parma. Pasta ist auch eine Selbstverständlichkeit, in der Stadt bevorzugen sie Tortelli und Anolini, dazu die regionalen Weine, einen weißen Malvasia oder einen roten Lambrusco frizzante. Außerdem ist Parma die Heimat des weltweit größten Nudelherstellers Barilla, einer Reihe von Fabriken für Tomatenkonserven und Sitz der European Food Safety Authority. Das Thema Gastronomie scheint also allgegenwärtig, doch bei unserem ersten Gang in die Stadt bemerken wir davon zunächst wenig.

Stattdessen begegnen wir gleich am Morgen, auf dem Weg vom Hotel in die Altstadt, einer anderen parmesischen Leidenschaft, der Musik. Auf einer Wiese im Parco Ducale, verborgen hinter ein paar Sträuchern, singt ein einsamer Tenor lautstark eine Arie. Wir bleiben stehen, lauschen als unbemerktes Publikum gebannt dieser improvisierten Vorstellung und verzichten am Ende diskret auf den eigentlich fälligen Beifall. Passend dazu steht am Rande des Parks das Geburtshaus von Arturo Toscanini, der in Parma nicht nur wegen seiner musikalischen Erfolge, sondern auch wegen des Widerstandes gegen Mussolini verehrt wird. Mehrfach begrüßte er den Machthaber, weil er sich standhaft weigerte, vor Konzerten, wie angeordnet, die faschistische Parteihymne zu dirigieren.

Der unumstrittene musikalische Star der Stadt aber – gestern, heute und zweifellos auch morgen – ist Giuseppe Verdi. Geboren und aufgewachsen in einem Dörfchen vor den Toren von Parma, verließ er die Region zwar früh, doch nirgends wird ihm stärker gehuldigt als hier. Eine kolossale Denkmalswand zeigt den Maestro umgeben von seinen Opernfiguren, und auf der Rückseite sind Momente seines politischen Engagements dargestellt. Wir können kaum glauben, dass dies nur das Fragment eines ursprünglich noch viel größeren Denkmals ist, das bei Bombenangriffen im Zweiten Weltkrieg zerstört wurde – ein monumentales Halbrund mit siebenundzwanzig Nischen für jede seiner Opern. An Verdis Geburtstags- und Todestag im Oktober und Januar singen hier Tausende Menschen aus Stadt und Land gemeinsam seine Arien. Nur wenige Schritte weiter hängt quer über der Gasse Angelo Mazza eine Lichtinstallation mit den Worten „Va, pensiero, sull'ali dorate“ – Steig, Gedanke, auf goldenen Flügeln –, der Beginn des berühmten Nabucco-Chores, lange Zeit eine Art heimliche Nationalhymne der Italiener.

Weil gerade das Verdi-Festival begonnen hat, ist die ganze Stadt mit Plakaten geschmückt. Es gibt Paraden und Umzüge mit lokalen Chören, klassische und experimentelle Opernaufführungen sowie im Rahmen des Programms „Verdi Off“ kostenlose Veranstaltungen unter freiem Himmel. Zur Mittagszeit mischen wir uns unter das Publikum, das vor dem Teatro Regio auf einen der täglichen Höhepunkte wartet. Einen Monat lang präsentieren Solisten des Konservatoriums Arrigo Boito vom Balkon aus Arien aus Verdi-Opern. An der Via Garibaldi vor dem Gebäude gibt es für Autos und Fahrräder eine Viertelstunde lang kein Durchkommen.

Während des Festivals, aber auch das ganze Jahr über ist das Teatro Regio der zentrale Schauplatz für pompös inszenierte Verdi-Aufführungen. Das Theater wurde im frühen neunzehnten Jahrhundert nach dem Vorbild der Mailänder Scala im neoklassizistischen Stil erbaut. Die Initiative kam von Marie-Louise von Habsburg, der zweiten Frau Napoleons, die nach dessen Abdankung als Herzogin

von Parma in der Stadt lebte. Der opulent geschmückte Innenraum mit fünf Galerien ist tagsüber für Besichtigungen zugänglich und glänzt wie vor zweihundert Jahren in Gold und Samt. Viele Logen sind nach wie vor im Privatbesitz jener Familien, die einst den Bau des Opernhauses finanzierten.

Seltener hingegen wird ein anderes Theater bespielt, das zweifellos als kuriose Weltwunder gelten kann. Es ist versteckt im Palazzo della Pilotta, einem gigantischen Bauwerk aus dem sechzehnten Jahrhundert, das die Altstadt beherrscht und mit dem abweisenden Mauerwerk seiner kasernenartigen Konstruktion das Ufer des Flüsschens Parma verschandelt. Ursprünglich als herzögliches Wirtschafts- und Verwaltungsgebäude genutzt, beherbergt es in seinen schier endlosen Räumen heute einen vielseitigen Kulturpalast mit der Galleria Nazionale, dem Museo Archeologico Nazionale und der Biblioteca Palatina.

Herzog Ranuccio Farnese hatte 1617 die närrische Idee, in das Waffenarsenal des Palazzo ein Theater einzubauen, das größer und moderner sein sollte als alle Konkurrenten in der Nachbarschaft. Böden, Wände, Bühne und Zuschauerränge wurden vollständig aus Holz errichtet und in den riesigen Saal im ersten Stockwerk eingepasst. Herausgekommen ist dabei ein einzigartiges architektonisches Ensemble. Die stufenartigen Sitzgelegenheiten des Teatro Farnese orientieren sich noch an Vorbildern aus der griechischen und römischen Antike, während die Hufeisenform der Ränge schon damals eine Innovation darstellte. Auch die doppelstöckige Reihe von Arkaden darüber lässt bereits an künftige Logen denken. Bewegliche Kulissen und komplizierte Bühnentechnik waren weitere Neuerungen. Zahlreiche Säulen zieren den Raum, und neben der Bühne stehen zwei Triumphbögen. Fast dreitausend Zuschauer fanden in dem zweiundzwanzig Meter hohen und fast neunzig Meter langen Saal Platz, womit das Teatro Farnese damals das größte überdachte Theater der Welt war.

Es erwies sich allerdings als höchst exklusiver Standort und als absurd verschwenderische Investition. Schon die Eröffnung verzögerte sich immer wieder und konnte erst zehn Jahre nach Fertigstellung des Bauwerks mit einer Oper von Claudio Monteverdi gefeiert werden. In den folgenden zweihundert Jahren fanden dann nur zehn Aufführungen statt, eine davon muss allerdings ein phantastisches Spektakel gewesen sein: Holzboden und untere Balustrade hatte man mit Pech versiegelt und den Saal anschließend mit Wasser gefüllt. Auf dem so entstandenen Becken wurde dann für das aristokratische Publikum eine Seeschlacht inszeniert, später das Wasser abgelassen und der alte Zustand wiederhergestellt. Doch nach einer letzten Aufführung im Jahr 1732 blieben Saal und Bühne mehr als zwei Jahrhunderte lang vollkommen ungenutzt; das Theater verfiel zunehmend und erlitt schließlich bei Bombenangriffen im Zweiten Weltkrieg enorme Schäden.

Seit 2001 aber hat nach einer umfassenden Wiederherstellung ein zweites Leben begonnen. Wegen der strengen Brandschutzvorschriften kann das Teatro Farnese zwar nicht allzu oft für Opern, Konzerte oder Schauspiel genutzt werden, aber wer Glück hat, bekommt Karten für eine der seltenen Vorstellungen während eines Verdi-Festivals. Allerdings bietet das Theater auch im Alltag ein sehenswertes Spektakel. Tagsüber ist es für Besucher geöffnet, und alle dreißig Minuten läuft im Halbdunkel auf der Bühne eine virtuos inszenierte Videosequenz über die Geschichte des Palazzo sowie den Bau und Betrieb des Theaters, Seeschlacht inklusive.



Parmas typische Symbiose: Giuseppe Verdi gibt den Trinkern und Schlemmern lächelnd seinen Segen.

Foto Volker Mehnert

Nach diesen kulturellen Höhenflügen widmen wir uns schließlich dem gastronomischen Angebot von Parma. An Verdi aber kommen wir offenbar nicht vorbei, denn zunächst, wie sollte es anders sein, stolpern wir über die Salumeria La Verdi, eine kulinarische Höhle mit Bergen von Käse sowie Unmengen von Schinken und Würsten, die von der Decke hängen. Opernmusik allerdings läuft hier nicht. Schräg gegenüber kehren wir für einen kurzen Imbiss in die Gastronomia Garibaldi ein. Als wir Platz genommen haben und den Kellner nach der Speisekarte fragen, zeigt er auf die Glasvitrinen mit drei Dutzend zubereiteten Delikatessen, die dort ausliegen. „Das ist die Karte“, sagt er kurzerhand, und wir haben die Qual der Wahl. Später schlendern wir durch die Strada Farini, eine Kernzone der lokalen Gastronomie mit den einschlägigen Betrieben: Ristorante Dolcevita, Gelato Grom, Piadineria artigianale Carboni, Prosciutteria und Degusteria Silvano Romani, Enoteca Fontana, Salumeria Sorelle Picchi, Panificio Castagnoli. Aus dem Angebot der Restaurants und Geschäfte sind Prosciutto di Parma und Parmigiano Reggiano nicht wegzudenken, aber die Flaggschiffe der hiesigen Esskultur stammen gar nicht direkt aus der namengebenden Stadt, sondern von ländlichen Schinkenproduzenten und Käsereien in der Region.

Wir machen uns also auf den Weg ins Umland, zunächst zur Käserei Bertinelli im nahe gelegenen Dorf Noceto, einem von etwa fünfhundert zertifizierten Betrieben, die in der Provinz Parma sowie rund um Reggio Emilia, Modena, Mantua und Bologna den Parmigiano Reggiano herstellen dürfen. Die Milchkuhe wachsen in der näheren Umgebung der Käserei auf und werden mit Gras und Heu vom eigenen Hof gefüttert. Die Wiesen mit ihrer Gras- und Kräutervielfalt sind naturbelassen und wurden teilweise seit Jahrhunderten nicht einmal umgepflügt. Füttern mit Silage ist in der gesamten Region absolut verboten.

Kleine „caseifici“ wie Bertinelli produzieren höchstens zwei Dutzend Laibe pro Tag, andere bis zu einhundert. Entscheidend ist die Zahl der vorhandenen Kupferkessel, denn in jedem einzelnen können nur zwei Laibe entstehen. Elf- bis dreizehnhundert Liter Milch kommen hinein, die eine Hälfte davon vom Melken am Vorabend, die andere frisch von der morgendlichen Lieferung. Milch, Lab und Salz sind die einzigen Zutaten. „Die Produktion ist also kein Geheimnis“, sagt Ilaria Bertinelli, die Besitzerin von Hof und Käserei, „aber es kommt auf Sorgfalt bei der Behandlung und die Länge der Reife an.“

Wenn der Käse gegen Mittag von der Molke geschieden ist, wird der neunzig Kilo schwere Brocken von zwei stämmigen Männern aus dem Kessel herausgezogen und in zwei Teile geteilt. „Der Kessel gilt für uns als die Mutter, die diese Käsezwillinge gebiert“, sagt Signora Bertinelli. Und deshalb gilt der Parmigiano hier trotz seiner eigentlich männlichen Endung als weibliches Geschöpf. Das kommt dann drei Wochen lang ins Salzbad und danach auf die Holzregale der Reifekammern, wo die Laibe Woche für Woche umgedreht und gebürstet werden müssen. So wird die essbare Rinde langsam dunkler, der Käsegeschmack ausgeprägter und würziger. Nach einem Jahr

erscheinen die Prüfer des Konsortiums und begutachten jeden einzelnen Laib. Wird er für einwandfrei befunden, erhält er das Gütesiegel, muss aber noch einmal mindestens zwölf Monate lagern, bevor er verkauft werden darf. Reift er sogar drei oder vier Jahre, dann gilt er zu Recht als „oro giallo“, gelbes Gold, das Giovanni Boccaccio schon im 14. Jahrhundert zu seiner Beschreibung des Schlaraffenlands inspiriert hat: „Dort wäre ein Berg aus geriebenem Parmigiano, auf dem Menschen ständen, die nichts anderes machten als Makkaroni und Ravioli, die sie in Kapaunenbrühe kochten und dann den Berg hinunterkullern ließen.“

Die meisten Milchbauern und Käsereien sind in Kooperativen organisiert, und viele überlassen ihren Parmigiano nach der amtlichen Prüfung Großhändlern und Spekulanten, die sich um den Fortgang der Reifung und den späteren Verkauf kümmern. „Das finde ich fast kriminell“, meint Ilaria Bertinelli, „man verliert dabei die Kontrolle über sein Produkt.“ Der Qualitätsanspruch der kontrollierten Herkunftsbezeichnung werde dadurch verwässert. Die Familie Bertinelli hat sich deshalb vor zwanzig Jahren aus einer Kooperative gelöst. Von der Weide bis zum Verkaufsraum ist seither alles in einer Hand. Kann die Chefin nun ihren eigenen Parmigiano aus einer Reihe von anderen herauschmecken? „Wenn die anderen sorgfältig behandelt wurden, dann eher nicht“, gibt sie zu. Feine Unterschiede existieren dennoch. Ilarias Großvater konnte anhand der jahreszeitlich bedingten Geschmacksnuancen noch mit Sicherheit bestimmen, in welchem Monat jeder Käse produziert wurde. Wir dagegen genießen einfach die Verkostung verschiedener Reifegrade und spüren dabei einen Hauch von Boccaccios Schlaraffenland.

Mit dem Parmigiano Reggiano untrennbar verbunden ist der Prosciutto di Parma. Früher befand sich fast neben jeder Käserei eine Schweinezucht, denn mit der anfallenden Molke lassen sich die Tiere vorzüglich mästen. Die Aufzucht der Schweine darf heutzutage auf ausgewählten Höfen in verschiedenen Regionen Norditaliens erfolgen, Herstellung und Reifung des Prosciutto aber müssen in den Tälern der Provinz Parma erfolgen. Dort herrscht ein Mikroklima, in dem die Meeresluft von der Adria bis zu den Hügeln des Apennins herüberweht. Hundertvierzig eingetragene Mitglieder zählt das Konsortium, die meisten haben sich im Tal des Flusses Parma rund um das Städtchen Langhirano angesiedelt.

Sie kümmern sich zur Qualitätssicherung um die Suche und Betreuung von fähigen Züchtern, die Auswahl eines geeigneten Schlachthofes und schließlich um den Reifeprozess.

Zwar besitzt die Konservierung von Schinken mit Salz in der Region eine jahrhundertalte Tradition, das Geschäft mit dem Prosciutto aber ist erst nach dem Zweiten Weltkrieg richtig in Gang gekommen. Zu den Pionieren gehörten die vier Brüder Galloni, die 1960 ihren Betrieb mit lediglich fünfhundert Schinken begannen. Heute reifen allein in der größten Halle von Fratelli Galloni mehr als sechzigtausend Prosciutti. „Es ist wie eine Bank, hier liegt unser Kapital“, sagt Mirella Galloni, die das Geschäft jetzt leitet. Wir denken unwillkürlich an den Dukatenkeller von Dagobert Duck, sind aber auch ziemlich überrascht vom industriellen Ablauf der Herstellung. Nach festgelegten Zeitplänen werden die Schinken in unterschiedlich temperierte Räume umgeschichtet, transportiert beinahe wie am Fließband von hoch spezialisierter Maschinerie. Temperaturkontrolle und Lüftung durch die geöffneten Fenster erfolgen automatisch im vorbestimmten Rhythmus. „Erhaltung der Tradition bedeutet für uns nicht den Verzicht auf moderne Errungenschaften“, meint die Chefin. Das Einsalzen der frischen Keulen aber wird bei Fratelli Galloni nach wie vor noch per Hand erledigt. „Jeder Schinken braucht eine ganz besondere Menge Salz“, sagt Signora Galloni, „und das kann noch keine Maschine entscheiden.“ Nach zwölf Monaten ist der Schinken offiziell gereift und bekommt nach amtlicher Prüfung das Siegel mit der Herzogskrone. Neun Millionen Prosciutti entstehen so jährlich in der Provinz Parma, und je länger sie reifen, desto intensiver werden Farbe und Geschmack.

Am Schluss entlässt uns Mirella Galloni dann doch noch aus der industriellen Umgebung und führt uns in ihr Allerheiligstes, einen kleinen traditionellen Reifekeller für die allerbesten Produkte. Die Verkostung von mehrjährig gereiften Schinken wird hier mit dezenter Beleuchtung, klassischer Musik und einem Glas Lambrusco frizzante inszeniert. Da muss Seine Exzellenz, der Prosciutto di Parma, förmlich zwischen Gaumen und Zunge zerschmelzen, auch wenn bei dieser Gelegenheit keine Verdi-Oper aus dem Lautsprecher tönt.

Information: www.parmawelcome.it und www.emiliaromagnaturismo.it.



Frankfurter Allgemeine
VORTEILSWELT

24 Tage Spielfreude

Das F.A.Z.-Weihnachtsquiz 2023

Exklusiv für F.A.Z.-Abonnenten

Jeden Tag warten eine Frage zu den Geschehnissen des Jahres 2023 und ein sensationeller Gewinn auf Sie. Alle, die jeden Tag mitspielen und unsere Frage richtig beantworten, erhalten einen Wertgutschein über 15 Euro bei Jacques'-Weindepot und haben zusätzlich die Chance auf eine Traumreise nach Dubai. **Machen Sie mit, und entdecken Sie die neue F.A.Z.-Vorteilswelt: vorteilswelt.faz.net/weihnachtsquiz**

Unser Hauptgewinn

Fünf Tage Luxusurlaub in Dubai für zwei Personen mit Emirates Holidays inklusive Emirates Flug und vier Nächten mit Frühstück im 5-Sterne-Hotel The Westin Dubai Mina Seyahi Beach Resort & Marina.

Unsere weiteren Partner

MARIA M LACH

gymglish

HOTELBOX

DAS FORSTLICHE GARTENFEST

Grovis

BAYREUTH

EDELWEISS & GURCL

FLEMINGS HOTELS

Intercity-hotel

Kiew Grand Ballet

HOTEL & RESTAURANT OLE LIESE

SALZBURGER HOF

SCHLOSSHOTEL KRONBERG

the niu

Jacques'

ROCK CIRCUS

Land Selection

Gutschnebuch SCHLEMMER.local

OUTLET CITY METZINGEN

PLAY

SamBoat

HEISTERKLASSE

PRINZ HESSEN

WERTHEIM VILLAGE

Die Teilnahme ist ausschließlich über die F.A.Z.-Vorteilswelt unter vorteilswelt.faz.net möglich. Mitarbeiter der Frankfurter Allgemeinen Zeitung GmbH und der beteiligten Kooperationspartner sowie deren Angehörige sind teilnahme-, aber nicht gewinnberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.