



Mehr Kalzium und Phosphor

Ernährung und Gaumen: Wie man Disolabruna[®]-Erzeugnisse erkennt

Die außerordentliche Versammlung und neue Konsortiumsmitglieder

Wenn es gilt, das Erzeugnis aus Braunviehmilch wiederzuerkennen und damit die "genetische Rückverfolgbarkeit" zu gewährleisten - im Labor bereits an der Tagesordnung - gibt's auch für unseren Gaumen viel Neues zu berichten.

Und das ist nicht alles, Disolabruna[®] Erzeugnisse erweisen sich zudem als nahrhafter.

Die universitäre Versuchsreihe berücksichtigte mit dem Parmigiano Reggiano bisher nur eine einzige Produktsorte, wird jedoch schon bald auf die gesamte, unter ausschließlicher Verwendung von Disolabruna[®]-Milch hergestellte Käseproduktion ausgeweitet.

Insbesondere der Parmigiano Reggiano aus reiner Braunviehmilch zeichnet sich durch die sensorischen Deskriptoren Geruch und Aroma, den salzigen Geschmack und die trigeminale Wahrnehmung von Schärfe aus. Geruchs- und Aroma sind weniger intensiv als bei anderen Erzeugnissen und der Parmigiano aus Braunviehmilch ist eher mild im Geschmack, dennoch lässt sich die salzige und die leicht scharfe Note, typisch die für den ausgereiften Parmigiano Reggiano, gut herauschmecken.

Das 2005 gegründete Disolabruna[®]-Konsortium konnte seine Mitgliederzahl (von 10 auf 23) in fünf Jahren mehr als verdoppeln und ist in fast ganz Italien vertreten. Das Produktangebot (von 22 auf 67, darunter 3 DOP-Sorten geschützter Herkunft) hat sich verdreifacht, die verarbeitete Milchmenge (von 13.500 auf 54.250 Dz) sogar vervierfacht.

Der Promotionserfolg, dazu zählen auch Branchenveranstaltungen und die bekanntesten Fachzeitschriften, zeigt sich auch darin, wie häufig die Homepage disolabruna.it aufgerufen wurde - gegenüber dem Vorjahr waren es 2010 fast dreimal so viele Besucher (von 2555 auf 6183), das entspricht einem Zuwachs von 142%. Der meisten davon sind Italiener, wobei regelmäßige Nutzer aus der ganzen Welt stammen.

Zu den neuen Mitgliedern des Konsortiums zählt seit diesem Jahr die Parmigiano Reggiano (DOP) erzeugende Agrargesellschaft Pessina aus Lesignano Bagni/Parma.

Was die erreichten Ziele angeht, ist ferner die jüngste Preisauszeichnung der Disolabruna[®]-Erzeugnisse unter den Eliteprodukten des italienischen Lebensmittelsektors verdienstermaßen hervorzuheben. Der [Parmigiano Reggiano Disolabruna[®]](#) ist im Rahmen der vom Messebüro *Veronafiere* parallel zur Weinmesse *Vinitaly* (Verona, 7.-11. April 2011) veranstalteten Marktschau *Agrifood Club* für Qualitätslebensmittel, mit dem Preis [Agrifood Club - Golosario](#) ausgezeichnet worden. Die Initiative, die eine Spitzenauswahl italienischer Landerzeugnisse ins Rampenlicht rücken will, entstand in Zusammenarbeit mit dem Schöpfer des Golosario-Preises [Paolo Massobrio](#) und dem Journalisten und Weinkritiker [Marco Gatti](#). Der [Parmigiano Reggiano Disolabruna[®]](#), dank seiner besonderen Eigenschaften zum "Geschmacksfavoriten" gekürt, wird vom Markt schon lange mit überdurchschnittlichen Anteilen belohnt. Hergestellt wurde der preisgekrönte, 24 Monate gereifte Käse vom Agrarbetrieb [Sangonelli Delbono](#) in Montechiarugolo (Parma).

Der *Golosario* ist ein "Almanach der 1001 besten Spezialitäten Italiens", herausgegeben vom *Club di Papillon*, einer 1992 gegründeten nationalen Vereinigung, die ihre Ziele in der Wiederentdeckung der Wurzeln einer kulinarischen Volkskultur sieht.

Aber zurück zum Konsortium: Die Promotionsarbeit der letzten Jahre hat neue Kontakte und neue Erfordernisse mit sich gebracht, darunter den Ausbau der Absatztätigkeit. Zur vollständigen Umsetzung dieser Initiative sind umfassende Untersuchungen angestellt, sowie eine Satzungsänderung von der außerordentlichen Mitgliederversammlung verabschiedet worden.

Zu diesem Zweck wurde ferner ein strategischer Marketingplan diskutiert.