



// Pressemitteilung

## Die besten Foodblog-Rezepte: Parmesan fünfmal anders

**Parmesan ist nicht nur eine der bekanntesten Käsesorten überhaupt – zurzeit ist der würzige Hartkäse auch mehr denn je in aller Munde. Bereits Ende November veranstalteten Fans weltweit zur Unterstützung des jahrhundertealten Käsehandwerks eine „Parmigiano Reggiano Night“, um an die Schäden des großen Erdbebens in der norditalienischen Heimat des Parmesans zu erinnern. Neben einem jüngst ausgetragenen Kochwettbewerb im Frankfurter Sternerestaurant Carmelo Greco zeigen nun auch einige der besten Foodblogger Deutschlands ihre Lieblingsrezepte zum Original von Parmigiano Reggiano.**

**FRANKFURT, 13. Dezember 2013** – Sie heißen „Arthurs Tochter kocht“, „In and Out Eating“, „Der Fresser“ oder „Berliner Speisemeisterei“ und sind für Kochbegeisterte eine der besten Quellen, wenn es um hilfreiche Küchentricks und nachkochbare Rezepte geht: Foodblogs. Viele der persönlich gestalteten Seiten im Netz informieren ihre Leser täglich über das gemeinsame Lieblingsthema Kochen und erreichen mit ihren kreativen Gerichten oft mehrere tausend Fans. Die Heldinnen hinter den Blogs sind zumeist talentierte Hobbyköche mit Lust am Schreiben und Fotografieren. Aber auch der ein oder andere Profi teilt so seine Passion. Parmigiano Reggiano hat fünf der aktivsten Foodblogger Deutschlands um ihre liebsten Parmesan-Rezepte gebeten.

Herausgekommen sind fünf spannende Beiträge mit Rezepten zum Nachkochen aus den unterschiedlichen Bloggerküchen sowie eine Sammlung aller Gerichte, die ab sofort auch im Onlineportal „Sternefresser.de“ zu finden ist. Dabei beweist der italienische Käseklassiker echte Vielfalt: Als fester Bestandteil von Pesto sowie zum Verfeinern von Risotto und Pasta ist er bekannt, doch die Ideen der Foodblogger zeigen auch, wie gut Parmesan zu Fleisch, Gemüse, Früchten oder Schokolade passt.

Den Anfang macht ein herbstlicher Parmesanflan mit Maronen und Wirsing-Creme aus dem ideenreichen Rezeptfundus von Astrid Paul. Vielen ist die Udenheimerin besser unter ihrem Blognamen bekannt, denn „Arthurs Tochter kocht“ ist eines der erfolgreichsten Kochforen der Republik und sie selbst längst auch hauptberuflich am eigenen Herd tätig. Ebenfalls mit von der Partie ist Harald Lopka von „Der Fresser“ aus Mannheim. Der Kommunikationsexperte ist privat Feuer und Flamme fürs Kochen – nutzt aber auch jede Gelegenheit, um Sterneköchen in ihren Restaurants auf die Teller zu schauen. Das lässt auch seine Kreation „Mascarpone, Birne und Safran“ erahnen, bei der Parmesan als geräucherter Schnee zum Einsatz kommt. Der Dritte im Bunde ist ein Profi, denn Steffen Sinzinger schreibt und kocht nicht nur für seinen Foodblog „Berliner Speisemeisterei“, sondern ist als gelernter Koch auch Sous Chef in der Brasserie eines Fünf-Sterne-Hotels am Ku'Damm. Sein Rezept ist herzhaft und hauptgangtauglich: Lamm mit Parmesangelee im Linguinimantel, Tomate und Aubergine.

Passend zum Thema durfte natürlich auch eine schnelle, schmackhafte Pasta-Variante nicht fehlen und so steuerte die Stuttgarter Hobbyköchin Judith Lemcke von „In and Out Eating“ eine vegetarische Carbonara mit einem Hauch Chilli bei, in der Parmigiano traditionell die Hauptrolle spielt. Was sich aus Parmesan im Desserts zaubern lässt, zeigt zu guter Letzt das Rezept von Axel Herrmann für „Sternefresser.de“. Der kochende Produktdesigner aus der Hauptstadt bringt den Käse mit Matcha, Aprikose und weißer Schokolade auf den Teller.

Die Idee, einmal Rezepte von Foodloggern in den Fokus zu stellen, lag für Bettina Meetz, Vertreterin des offiziellen Parmesan-Herstellerverbands in Deutschland, nahe: „Es gibt heutzutage einige sehr aktive Koch- und Genussforen, bei denen man als Leser anhand der Rezepte und Fotos sofort merkt, das dort neben viel Leidenschaft auch echtes Können und ein Faible für gute, ursprüngliche Zutaten zu finden ist. Das passt einfach perfekt und die neuen Gerichte zeigen wunderbar, wie vielseitig Parmigiano Reggiano außerhalb einer Restaurantküche verwendet werden kann.“

Alle Rezepte, die Zutaten und ihre Zubereitung sind auf den Foodblogs der Teilnehmer abgebildet und nachzulesen. Gesammelt finden sich alle Beiträge auf Sternefresser.de.

***Parmigiano Reggiano** ist ein Käse mit jahrhundertealter Tradition, der heutzutage in der ganzen Welt bekannt ist. Das Original wird nur in einem genau definierten Ursprungsgebiet in Norditalien produziert. Die Rohmilch- und Käseerzeugung erfolgen in den Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna westlich des Reno sowie Mantua östlich des Po und werden noch heute nach traditionellem Verfahren durchgeführt. Die geschützte Ursprungsbezeichnung und das Gütesiegel mit dem Brandzeichen „Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela“ gewährleisten dem Konsumenten, dass der Parmesan nach strengen Vorgaben in Handarbeit produziert und gereift wurde. Das Konsortium für Parmigiano Reggiano vertritt und unterstützt die Arbeit der über 380 Käsereien. Durch das Erdbeben im Mai 2012 wurden die Provinzen der Parmesanregion schwer getroffen und zahlreiche Reifelager zerstört. Mehr als 400.000 Laibe wurden in Folge dessen vernichtet.*

Weitere Informationen auch unter [www.parmigianoreggiano.com](http://www.parmigianoreggiano.com).

#### **Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial:**

ROOM426. Relations  
Netzwerk für Esskultur und Medien  
Daniela Heykes  
Schulenburgstraße 6  
38446 Wolfsburg

t: +49 176-800 84340  
e: [heykes@room426.com](mailto:heykes@room426.com)  
w: [www.room426.com](http://www.room426.com)