

Warum ein Parmesankäse bei mir nie lange überlebt ...



Frischer Parmesankäse, ca. 200 g, am Stück, mit einer Flasche gutem Wein

... und ich dann selbst für ausgefallene Pastagerichte auf den langlebigeren geriebenen Gouda-, Mozzarella- oder Emmentaler-Käse aus der Tüte zurückgreifen muss. Wobei diese natürlich mit echtem, gehobeltem Parmesankäse auf der Pasta nie zu vergleichen sind.

Die Erklärung ist einfach und schnell mitgeteilt: Liegen 100 oder 200 g echter Parmesankäse am Stück – zwei oder vier Jahre gereift – in meinem Kühlschrank, bleiben meistens zwei Dinge nicht lange aus. Erstens kaufe ich mir noch am gleichen Abend eine Flasche trockenen Rotwein. Und zweitens landet der Parmesankäse dann mit dem Rotwein auf meinem Wohnzimmertisch und ich verspeise beides zusammen genüsslich bei einigen guten Filmen. Da die anderen genannten, geriebenen Käsesorten so natürlich nicht als Abendsnack zu verspeisen sind, ist ihre

Haltbarkeitsdauer eben um einiges länger.

Die Überlebensdauer eines echten Parmesan in meiner Wohnung ist also ... eher marginal. ;-)