

Reifezeit 34 Monate

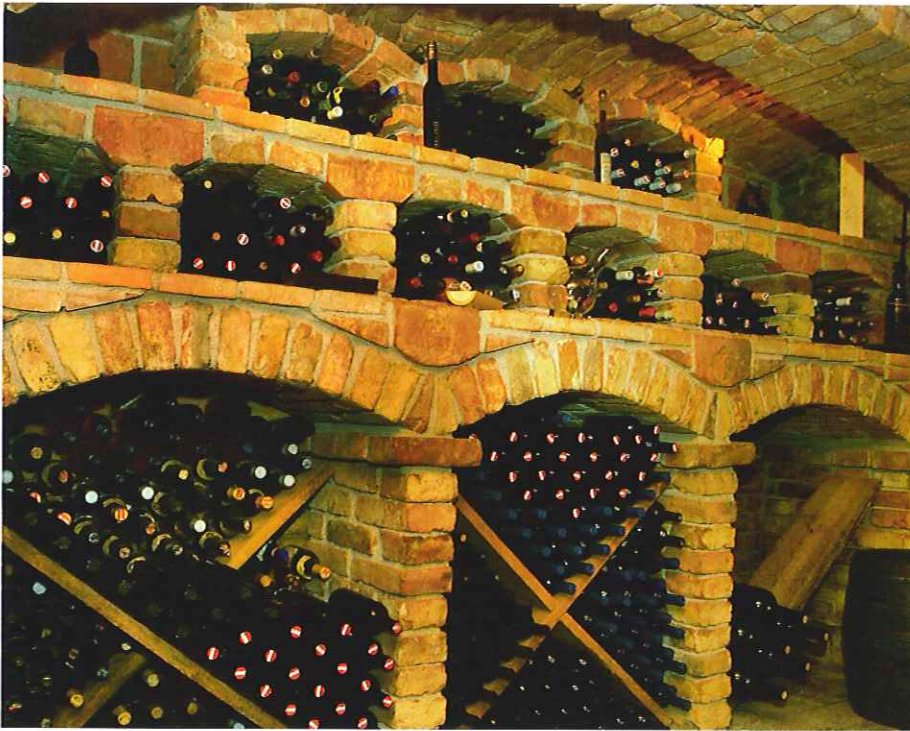
Wulka statt Parma?

„Ich habe einen Traum“, sagt Hans Bauer in Anlehnung an die Worte von Martin Luther King. Dies war seine spontane Antwort auf die Frage, wie man eigentlich auf die Idee kommt, im burgenländischen Pöttelsdorf Prosciutto zu produzieren.



Fleisch mit Tradition

Der Großvater von Hans Bauer war's, der die Ausbildung zum Fleischermeister absolviert und seinem Enkel viele Geräte, die notwendigen Räumlichkeiten und das Wissen hinterlassen hat, das er heute für die Verwirklichung seines Traumes nützen kann.



Fotos: ZVG

Wein & Prosciutto - mediterraner Mix im Wulkatal

„Warum sollen eigentlich nur die Italiener guten Prosciutto machen können“, fragte sich Hans Bauer vor einigen Jahren. Er begann, seinen Wunschtraum in die Realität umzusetzen. Und, aus dem Traum wurde Leidenschaft...

Wie alles begann

Studienreisen nach Norditalien, Gespräche mit dortigen Prosciutto-Produzenten und die Beschäftigung mit Fachliteratur standen am Beginn. Dazu kam das Wissen aus der Praxis und die Empirie in der Familie. Dann wurden der Umbau und die Adaptierung der Räumlichkeiten bis hin zu einem Degustations- und Verkaufsraum, der die agrarische Tradition der Region Wulkatal widerspiegelt, vollendet. Auch darin erkennt man Bauers Liebe zum Detail: Historische Ziegel aus der ungarischen Zeit, traditionelle Gerätschaften an der Wand und alte Holzelemente bilden in diesem Kellerraum des

Bauernhauses jenen Rahmen, der augenblicklich fleischliche Gelüste weckt.

Der Wulka Prosciutto

In der "Produktionsstätte" reifen im milden pannonischen Klima in 34 Monaten der luftgetrocknete Wulka Prosciutto Reserva (angelehnt an den iberischen Pata Negra), in mindestens 18 Monaten der Wulka Prosciutto und in fünf Monaten der aromatische Wulka Schopf heran. Übrigens, Weinbau betreibt Hans Bauer mit der gleichen Leidenschaft. Edle Tropfen, mit so interessant klingenden Namen wie "Two Blue", "Bluefrank", "Red Diva", "Woodfrank" und "Purist", werden von ihm gekeltert. Wein und Prosciutto – eine fast mediterrane Kombination von Kostbarkeiten aus dem Wulkatal im Herzen des nördlichen Burgenlandes...

Dr. Harald Maruna für PANNORama



link: www.wein-prosciutto.at



Prosciutto an Feigen- und Selleriemousse

Zutaten:

- 1 frische, reife Feige
- ¼ l Portwein
- 5 cl Cassis
- ½ Sellerieknolle
- 1 kleine Kartoffel
- 2 EL Obers
- 1 Butterflocke
- Salz, Pfeffer zum Abschmecken
- Grob gehackte Walnusskerne und Petersilie zum Verziern

Zubereitung:

Portwein und Cassis mit klein geschnittener Feige aufkochen, köcheln lassen, etwas einengen und danach passieren. Eventuell tropfenweise Portwein zugeben, bis eine leicht dickliche Konsistenz erreicht ist.

Sellerie und Kartoffel schälen, klein schneiden und im Salzwasser weich kochen. Wasser abgießen, Obers und Butter zugeben, mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf einem Teller einige dünne Scheiben Prosciutto einrollen, Feigen- und Selleriemousse daneben malerisch platzieren. Mit Walnusskernen und Petersilienblättern verzieren.

Die Redaktion PANNORama dankt für die Überlassung des Rezepts und wünscht gutes Gelingen bei der Zubereitung!

Öffnungszeiten:

Mo-Fr gegen tel. Voranmeldung,
Samstag 9-18 Uhr
Tel. +43(0)2626/50123
7023 Pöttelsdorf, Bachzeile 24
bauer@wein-prosciutto.at