

MOZZARELLA

Die Spezialität aus Italien



Die sanften Riesen von

Der Mozzarella wurde einst nur aus Büffelmilch hergestellt. In der Region von Salerno gibt es auch heute noch viele Büffelfarmen. Die Coopzeitung besuchte die Farm Vannulo.

BETTINA ULLMANN

Unsere Büffel haben wohl die ungewöhnlichsten Namen», sagt Francesco Marino, der «Chef vom Dienst» auf der Büffelfarm Vannulo bei Paestum. Namen wie «Erste Liebe», «Zu spät» oder «Je-

den Moment» sind daher nicht ungewöhnlich. Auch wie die Namen vergeben werden, ist originell: Sie beziehen sich auf kleine Anekdoten rund um das Geschehen auf der Farm und auf ihre Mitarbeiter. Jeder Mitarbeiter vergibt den Namen für eine Geschichte im Leben des Kollegen. Für welche,



Vor dem Melken werden die Büffel aus hygienischen Gründen gründlich geduscht.



EXOTEN IN EUROPA

Ein Herdentier

Auf der Büffelfarm Vannulo leben insgesamt 500 Büffel, davon 12 Stiere, 300 Büffeldühe und Jungtiere. Die Begattung findet bei Vannulo auf natürlichem Weg statt, da nur die Stiere den richtigen Moment riechen können. Mittelmeerbüffel werden etwa 13 Jahre alt. Im dritten Lebensjahr bringt das Weibchen nach 10 Monaten Tragzeit sein Junges zur Welt, das es neun Monate lang säugt. Büffel sind sehr soziale Wesen. Sie benötigen rund 50 Kilogramm Futter am Tag (Heu, Gras, Silage und Kraftfutter) und geben rund 7 bis 8 Liter Milch, eine Milchkuh gibt zwischen 30 bis 60 Liter. 4 Liter Büffelmilch ergeben etwa 1 Kilogramm Mozzarella. Büffelmilch ist sehr aromatisch. Ihr Fettgehalt ist etwa doppelt so hoch wie jener von Kuhmilch. Kuhmilch/Büffelmilch in Zahlen pro 100 Milliliter: Fett 3,9/8 (Gramm), Energie 66/110 (Kilokalorien), Cholesterin 16/8 (Milligramm).

Extreme Temperaturunterschiede mögen Büffel nicht, Kälte und Hitze sind ihnen unangenehm. Sie gehen ins Wasser, weil ihnen zu warm ist.

FOTOS: PINO COVINO

Paestum

wird jedoch nicht verraten und bleibt ein wohlgeheutes Geheimnis. Wie die indischen Wasserbüffel den Weg nach Süditalien gefunden haben, ist selbst heute noch nicht geklärt. «Da hat jeder Gelehrte seine eigene Theorie», sagt Francesco Marino, «fest steht, dass der erste Mozza-

rella aus Büffelmilch um das Jahr 1200 in dieser Region von Benediktiner-Mönchen hergestellt wurde.» Das Klima und die Bodenverhältnisse zwischen Salerno und Rom scheinen für die Büffelfucht ideal, aus den ursprünglich indischen Büffeln ist die mediterrane Büffelrasse entstanden. Vannu-

lo ist nicht der einzige Büffelfucht-Betrieb in dieser Gegend, aber er ist zu einer Touristenattraktion geworden. Rund 6000 Gäste besuchen die Farm jährlich, Sogar Reisegruppen aus Japan und Amerika sind inzwischen selbstverständlich. Francesco Marino spricht geradezu zärtlich über seine

Tiere. Ganz besonders schätzt Marino ihren ausgesprochen gutmütigen Charakter: «Die Büffel beschwerten sich nie. Im Stall suchen sie sich ihren Platz selbst aus. Und sie lieben Präzision und Ordnung – so gesehen sind die Büffel wie die Schweizer!»

Fortsetzung auf Seite 45.



Ein edles Handwerk

Die Firma Galdi in Paestum (Italien) bleibt den regionalen Traditionen der Mozzarella-Herstellung treu.

Die Konkurrenz unter den Mozzarella-Produzenten in der Region um Paestum ist gross. Das erstaunt nicht, wenn man weiss, dass der Ursprung des Mozzarellas in dieser Region zu finden ist. Viele Betriebe stellen ihn noch von Hand her. Die Firma Galdi hat gar teure Maschinen wieder verkauft: «Der Mozzarella hatte sein charakteristisches Aroma verloren», sagt Fernando Bisogno, Mitinhaber der Firma. Die Herstellung gleicht der Käseherstellung: Der Milch werden Ferment und Lab zugefügt. Dann wird sie ruhig gestellt. In dieser Zeit verändert sich die Konsistenz zu einem stichfesten Joghurt, der Gallerte. Diese wird mit der «Harfe» ①, einem

grossen Rührgerät, kräftig gerührt, so dass sich die Käsemasse in ihre festen und flüssigen Bestandteile trennt («Bruch», ②). Noch heisst der Mozzarella «Cagliata» ③. Ihr wird unter kräftigem Rühren kochendes Wasser zugefügt. Durch das heisse Wasser schmilzt die Käsemasse, die Proteine verändern ihre Eigenschaften und der Mozzarella erhält seine typische elastische Konsistenz ④. Das ist der richtige Moment, um die Käsemasse in die bekannten Kugeln zu verwandeln, entweder maschinell ⑤ oder von Hand. Nicht jedermanns Sache, denn der Käse hat in diesem Moment eine Temperatur von etwa 80 Grad! In einem Salzlake-Bad bildet

die äussere Schicht eine feine Haut. Erst anschliessend kann Giuseppe Pannullo die Tennisball grossen Kugeln für die Konfektionierung bereiten machen ⑥. *bul*

Fortsetzung auf Seite 47.

EINE REPORTAGE ENTSTEHT

Das TV-Team vor Ort

Während der Reportage über die Herkunft des Mozzarellas hat das TV-Team des Coop Mittwochstudios die Coopzeitungs-Redaktorin Bettina Ullmann bei ihren Recherchen vor Ort bis nach Italien begleitet. Wie eine Reportage in der Coopzeitung entsteht, können auch Sie am Bildschirm verfolgen. Die Sendung wird ausgestrahlt am Mittwoch, 7. April 2004 um 19.20 Uhr in SF1, SF2 und TSR1, um 19.50 Uhr in TSI.

FOTOS: PINO COVINO

Involtini di Bresaola

Das gefüllte Bresaola-Röllchen ist ein einfaches aber raffiniertes Entrée.



Sabatino Cresciullo, Koch im Hotel Beach Savoy in Paestum, hat für die Coopzeitung ein gluschtiges Mozzarella-Rezept kreiert.

Zutaten

Bresaola, (4 bis 8 Scheiben, je nach Grösse), als Alternative Rohschinken oder Parmaschinken verwenden, Mozzarella (4 Scheiben) Rucola (einige Blätter) Tomaten für die Dekoration Parmesan gerieben, zirka 30 Gramm Olivenöl.

Zubereitung

Auf eine Scheibe Bresaola einige Rucola-Blätter geben, eine dünne Scheibe Mozzarella dazugeben und alles zusammen in die Scheibe Bresaola einrollen.

Einen EL Parmesankäse in eine Antihafpfanne geben,

3 Sekunden schmelzen lassen, das Bresaola-Röllchen darauflegen und den Parmesankäse wie eine Kruste um das Bresaola-Röllchen wickeln.

Auf einem Teller mit etwas Olivenöl betreufelt und mit Tomaten dekoriert servieren.

BUCHTIPPS

Von Vorspeisen über Fisch und Fleisch



bis zur Pizza – «**Mozzarella. Die besten Rezepte**» ist eine ideenreiche Rezeptsammlung von Annetta Wildeisen rund um den Mozzarella. AT Verlag, Fr. 19,90.

In «**Mozzarella – Köstliche Rezepte aus**



Italien», stellt Silvia Erne-Bryner die vielfältigen Möglichkeiten des Mozzarellas vor. Fona Verlag, 18 Franken.

Zum Überbacken, als Entrée oder Beilage



Santa Lucia di Bufala Campana Galbani
Dieser Mozzarella wird aus Büffelmilch hergestellt. Der 125-Gramm-Becher (ab Mai im Beutel) kostet **Fr. 3.60**.



Mozzarella Bio Coop
Der Mozzarella mit Bio-Suisse-Knospe. 150 Gramm für **Fr. 2.50**. Er wird aus pasteurisierter Schweizer Milch hergestellt.



Mozzarella Coop
Für die Pizza oder im Salat, Mozzarella mundet immer. Der Vollfett-Frischkäse aus Schweizer Milch, im 150-Gramm-Beutel **Fr. 2.20**.



Mozzarella Lifestyle
Für Kalorienbewusste ist Mozzarella auch von Lifestyle (**Fr. 1.95**) erhältlich. Dieser enthält nur ein Viertel des üblichen Fettgehalts.

FOTOS: PINO COVINO, ZVG