

mozzarella: der büffel, der koch und die schülerinnen

Autor: Martin Martschnig am 13.11.2014

Mozzarella di Bufala Campana DOP zu Gast in Wien DER BÜFFEL, DER KOCH UND DIE SCHÜLERINNEN

Gäbe es mehr Projekte und Initiativen wie diese, man müßte sich keine Sorgen um unser Bildungssystem machen! Basis dieser Annahme ist ein viergängiges Menü, das gestern in der HLMW9 von Schülern unter fachkundiger Assistenz und in gekonnter Manier vorbereitet und serviert wurde.



Bevor es jedoch um die kulinarischen Höhepunkte geht, kurz zum Projekt. Antonio Ventresca (Direktor der Italienischen Agentur für Außenhandel in Wien) bewies Organisationstalent, als es darum ging, zwei Consorzi (Mozzarella di Bufala und Pomodoro San Marzano), zwei österreichische Schulen (HLW 19 Strassergasse und HLMW 9 Michelbeuern) und einen jungen Michelin-Sterne-Koch (Giuseppe Iannotti) an einen Tisch oder vielmehr an den Herd zu bekommen. Ziel dieses Fortbildungsseminars war die Förderung des Verständnisses dieser Jahrhunderte alten Tradition im Frischkäseformat, sowie dessen Anwendung in einer sich rasant weiterentwickelnden, fortschrittlichen italienischen Küche.

Mit Giuseppe Iannotti hat man sich einen der jungen (geboren 1982!) Stars unter den italienischen Köchen mit ins Boot geholt. Star ist dabei insofern die korrekte Ansprache, als dass er sich bereits nach wenigen Jahren mit seinen innovativen Techniken und querdenkden Rezeptideen mit einem Michelin-Star schmücken darf. Wie gut er mit jungen Leuten in der Küche umgehen kann, durfte er gestern der HLMW 9 Michelbeuern unter Beweis stellen.

Zur Begrüßung eine Kostprobe des [Consorzio Mozzarella di Bufala Campana DOP](#) in Form einer halben und doch ganz und gar mundenen Büffelmozzarella, mit in den Abend einleitenden Worten des Direttore del Consorzio Dr. Antonio Lucisano - der im Zwischengangbereich des Abends viel Wissenswertes über das Produkt "erzählte". Danach (ver)führte uns Giuseppe Iannotti mit einem *Gambero rosso di Mazara del Vallo "alla Pizzaiola"* in seine Heimat Süditalien. Diese an Zartheit kaum zu überbietende rote Tiefseegarnele, gamiert mit ein wenig Grün und kleiner Mozzarellasplitterhaube, wurde dem Namen des dazu servierten Spumante Brut Rosé Millesimato "Joi" mehr als gerecht.



Quasi eine kleine Hommage an seine derzeitige Wirkensstätte Milano (wo er 2015 im Rahmen der Expo für Kreationen mit Tradition sorgen wird) stellt der Primo dar. Auf den Teller kommt ein cremig kerniges *Risotto Mozzarella di Bufala Campana* mit Endivie und vom Meer grüßenden Sardellenfilets (da kann er halt nicht anders, am Meer aufgewachsen ...), für mich das Prädikat "ausgeglichen unangeglichen" verdienend. Im Glas wurde der Primo von einem Fiano IGT Paestum Trentenare der Azienda San Salvatore begleitet, die für die Weinauswahl des Abends zuständig zeichnet.



Beim Secondo läßt er sich überraschenderweise von der Martinigansszeit inspirieren. Keine Angst, Knödel und Rotkraut blieben in der Küche, dafür kamen mit dem Bruststück Leber und Herz mit auf den Plan. Der Leber gab er ein weichzeichnendes Saucerl aus Himbeeren als Kontrapunkt mit auf den Weg, während das Herz ganz für den Dip aus San-Marzano-Tomaten schlug und eine reduzierte Karfiolcreme das Bruststück zu umgarnen wußte. Gewagt, keine Frage, aber fraglos der Waagschale niemals das Gleichgewicht raubend. Der IGP Paestum Rosato Vetere trug den gewünschten Effekt eines Geschmackstrampolins bei. Hut ab!



Geschmackstrampolins bei.

Das Finale bestritt eine Mozzarella di Bufala Campana mit Schokolade, Orangen und Eiscreme. Ein dolcevitatauglicher Ausklang, der mit einer Neuheit aus der Getränkewelt Kampaniens, dem *Guappa*, serviert wurde. Hinter diesem Italian Cream Liqueur verbirgt sich eine Mischung aus Brandy und Büffelmilch, eine Art Paestumbaileys - sagen wir mal: Geschmacksache ...



Gerüchten zur Folge kamen die in der Küche involvierten JungköchInnen ganz schön ins Staunen & Schwitzen.

Einblicke in die Formel 1 der Kochkunst hat man im schulischen Bereich schließlich nicht alle Tage am Programm. Die daraus resultierende Motivation und Erfahrung kann dem Konzept dieses Schultages nur Recht geben. Von meiner Seite gibt es auf jeden Fall ein ganz dickes Plus ins Klassenbuch und eine Verneigung vor allen Beteiligten mit bestem Dank für diesen kulinarisch ganz außerordentlichen Abend!



CON IL CONTRIBUTO DEL



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI



COMMISSARIO AD ACTA EX AGENSUD

Bufala
&
San Marzano

MATRIMONIO ALL'ITALIANA
NEL REGNO DELLA DOP.