

International

Königlicher Käse aus Italien

Um 1000 n. Chr. haben normannische Könige die Büffelmilch in Süditalien verbreitet. Hervorragend – denn heute sind sie Lieferanten des Mozzarella di Bufala Campana.



Antonio Ventresca, Direktor der Italienischen Agentur für Außenhandel in Wien, brachte in einem Seminar Einkäufer und Journalisten die Vorzüge des berühmtesten Mozzarellas näher.

Der Mozzarella di Bufala Campana DOP (g.U.) ist ein sogenannter Pasta-Filata-Frischkäse, der ausschließlich aus frischer Büffelmilch aus dem Ursprungsgebiet hergestellt wird und dessen Produktionsverfahren strengen Regelungen unterworfen ist. Der Mozzarella di Bufala Campana hat 1996 das prestigeträchtige EU-Gütezeichen DOP bzw. g.U. („Denominazione di Origine Protetta“, „geschützte Ursprungsbezeichnung“) erhalten, eine offizielle Anerkennung der organoleptischen und produktspezifischen Eigenschaften, die vor allem den Umweltbedingungen und den traditionellen Verarbeitungsmethoden zu verdanken ist. Der Mozzarella di Bufala Campana ist nicht nur ein Käse mit einzigartigem Geschmack und hohem Nährwert, sondern ein Aushängeschild unter den in aller Welt bekannten und geschätzten italienischen Produkte.

Das Wort „Mozzarella“ leitet sich vom italienischen Ausdruck „mozzare“ ab, was soviel wie „abgeschlagen“ oder „abziehen“ bedeutet. Vom Käseteig, der oben

genannten „Pasta-Filata“ werden mit Daumen und Zeigefinger von Hand Stücke abgetrennt. Die Büffelmilch ist dank ihrem Ursprungsgebiet eine Besonderheit, da sie geschmacksintensiv und leicht verdaulich ist sowie reich an Proteinen und Mineral-salzen.

Ein Rohstoff – viele Varianten

Er ist in erster Linie in seiner charakteristischen Kugelform (bis 800 g) bekannt, wobei es ihn in verschiedenen Größen bzw. Arten gibt: „bocconcini“ (Häppchen), „ciliegine“ (Kirschen), „ovoline“ (Eier), „nodini“ (Knoten bzw. schleifen), „treccie“ (Zöpfe bis 3 kg) oder auch in der geräucherten Variante (Mozzarella affumicata).

Auf der Verpackung müssen sich das Gütesiegel des Konsortiums und die Kennzeichnung „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (Dominazione di Origine Protetta) befinden. Das Gütezeichen DOP/g.U. bezieht sich auf Region und Herstellungsgebiet eines bestimmten Käses, dessen Eigenschaften eng mit einem geografischen

Gebiet verbunden sind: Er darf dann ausschließlich dort produziert werden. Sämtliche DOP-Produkte unterliegen einer Reihe von seit langem existierenden Regeln, kodifiziert im Rahmen eines von der EU-Kommission vorgesehenen Herstellungsverfahrens.

Das „Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana“ wurde 1981 gegründet und vereint 300 Betriebe. Es ist das einzige vom italienischen Land- und Forstwirtschaftsministerium anerkannte Organ für den Schutz der Käsesorte sowie die Überwachungs-, Sensibilisierungs- und Verkaufsförderungsarbeit. Das Konsortium übt eine ständige Überwachung in den Betrieben und Geschäften aus, damit die Qualität gewährleistet wird. Der Grund dafür ist eine ständige Kontrolle etwaiger kontaminierenden Substanzen im Mozzarella. Zusätzlich organisiert das Konsortium Verbraucherveranstaltungen und leistet Sensibilisierungsarbeit in Italien und im Ausland. **SB**

www.icewien.at