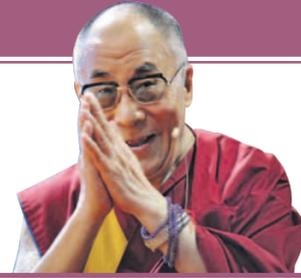


LIFESTYLE



Kindertreff: Welche anderen Weltreligionen haben einen «Papst»? > 44

Mozzarella – der «Abgezupfte» aus Italien

Im Käseland Schweiz wird ausgerechnet ein Italiener am liebsten gegessen

VON ANNETTE WIRTHLIN

Die im Internet gefundenen Rezeptzutaten klangen bestechend einfach: 1 EL Essigessenz, 1 TL Salz, 1 Liter Milch. Trotzdem wurde nichts aus meinem Vorhaben, einmal in der eigenen Küche Mozzarella herzustellen. Denn kein Reformhaus, keine Drogerie und keine Apotheke in meinem Umfeld konnte mir die besagte Essigessenz verkaufen.

Was mir noch zusätzlich den Wind aus den Segeln nahm, ist die Tatsache, dass die italienische Traditionsmarke Galbani gerade ihren 130. Geburtstag feierte. Als ich die bekannten Kunststoffbeutel im Gestell des Grossverteilers liegen sah, dachte ich: «Da weiss einer besser, wie es geht» – und beerdigte mein Käseexperiment wieder. Lassen wir es also auf einer theoretischen Abhandlung über diese sehr geschätzte Frischkäsesorte beruhen.

Mozzarella macht sich normalerweise ausgesprochen gut als «Tom-Mozz»-Salat, schöner gesagt Insalata Caprese. Nicht zuletzt wegen ihm ist der Mozzarella ein ausgesprochenes Saisonprodukt, wie Fritz Schnyder, Betriebsleiter und Inhaber des Milchverarbeitungsbetriebs Chäs-Hütte in Meierskappel, weiss: «Wir verkaufen im Sommer etwa viermal mehr davon als im Winter.» Wobei der Mozzarella dank seiner Funktion als Pizzabelag auch in der kalten Jahreszeit kein Mauerblümchendasein fristet.

IM GEGENTEIL: Kein Käse wird hierzulande lieber verspeist als der Mozzarella. 20 338 Tonnen davon wurden im Jahr 2011 laut Switzerland Cheese Marketing, der Vermarktungsorganisation des Schweizer Käses, verzehrt. Das sind erstaunliche 2,5 Kilo pro Kopf. Damit verweist der Mozzarella die Traditionssorte Gruyère in Sachen Beliebtheit auf den zweiten Platz. (Dieser darf sich dafür als der in der Schweiz am meisten hergestellte Käse bezeichnen.)

Eigentlich erstaunlich, wie rasch der weisse Frischkäse mit der seltsam

elastischen und faserigen Konsistenz den Geschmack der Schweizer erobert hat. Denn erst in den 70er-Jahren begann man, ihn auch hierzulande herzustellen. Meine Eltern etwa haben ihn in ihrer Kindheit nie gekostet – höchstens vielleicht einmal in den seltenen Ferien im südlichen Nachbarland.

MIT DEM AUFSCHWUNG der italienischen Küche in der Schweiz kam auch der Mozzarella zu uns – und findet heute überall dort Verwendung, wo es geschmolzenen Käse braucht. Heute macht die inländische Produktion 80 Prozent des gesamten Verzehrs aus.

Beheimatet ist er – wen wundert's – in Süditalien. In der Gegend um Neapel, also in der Provinz Kampanien und im Süden Latiums, soll er bereits im 15. Jahrhundert hergestellt worden sein. Und zwar ursprünglich nur aus Büffelmilch, denn diese Tiere wurden dort seit dem 2. Jahrhundert als Haustiere gehalten.

2,5

2,5 Kilogramm Mozzarella isst jeder Schweizer im Durchschnitt jährlich – wenn das keine Liebeserklärung ist.

ten. Mozzarella aus Büffelmilch ist laut Molkerist Fritz Schnyder weicher, cremiger und weniger «gummig» als der heute in der Schweiz handelsübliche Mozzarella aus Kuhmilch – und er schmecke charaktervoller.

Doch nur schon, weil in der Schweiz nicht so viele Büffel leben, wird der Büffelmozzarella wohl immer ein Nischenplayer bleiben. Ebenso wie Schnyder mit seiner Molkerei und den acht Mitarbeitern, die hier noch der Kunst der handwerklichen Mozzarella-Herstellung frönen – und zwar fast ausschliesslich aus Büffelmilch von der Büffelherde, die 500 Meter entfernt auf einem Biohof gras.



Harmonische Liaison: Basilikum, Tomaten und Mozzarella.

FOTOLIA

Für ein Kilo Mozzarella werden in einem grossen Kübel etwa 5–6 Liter Milch erhitzt, um sie zu pasteurisieren. Dann wird sie etwas abgekühlt, und es werden Milchsäurebakterien und Lab beigegeben, damit die Milch gerinnt. Jetzt wird die eingedickte Milch mit einem Werkzeug, das wie eine Harfe aussieht und auch so heisst, in kleine Mörckchen geschnitten. Da Mozzarella ein Frischkäse ist und nicht reifen muss, lässt Schnyder die Bruchmasse von der Molke absetzen. Die aufschwimmende Molke wird abgepumpt. Danach wird die übrige Masse in heisses Wasser gegeben, sodass sie vollends schmilzt. Aus diesem Grund bezeichnet man den Mozzarella als Brühbeziehungsweise Pasta-Filata-Käse.

JETZT FOLGEN DIE EINZIGEN Arbeitsschritte, wo auch in Fritz Schnyders Betrieb Maschinen zu Hilfe genommen werden: Die Käsemasse wird ähnlich wie ein Zopfsteig geknetet und anschliessend in lauter gleich grosse Kugeln abgedrückt. Von diesem Arbeitsschritt hat der Mozzarella seinen Namen erhalten. Auf Italienisch bedeutet «mozzare» nämlich nicht etwa motzen, sondern «abschneiden, durchtrennen, abzupfen». Tradition ist die Kugelform, heute ist Mozzarella aber auch als Minikugeln, Perlen, Stangen, geflochtene Zöpfli oder Müschelchen im Angebot.

Zum Schluss werden die rindenlosen Käsekugeln im Wasserbad abgekühlt und in einer Salzlake schwimmend verpackt. Das konserviert den Frischkäse besser und sorgt dafür, dass er nicht austrocknet. Isst man nicht den ganzen Mozzarella auf einmal, empfiehlt es sich, ihn in einem verschliessbaren Gefäss aufzubewahren, entweder in der Salzlake aus der Verpackung oder in etwas gesalzenem Hahnenwasser. Der Käse soll sich schliesslich nicht verfärben, denn Weiss ist sein Markenzeichen. Umgangssprachlich sagt man auf Italienisch über eine kreidebleiche Person sogar, sie sei «bianco come una mozzarella» – weiss wie ein Mozzarella.

ENTKORKT

DIE WEINSCHWEIZ IN DEUTSCHLAND

Gilles Besse, neuer Präsident der Schweizer Weinmarketingorganisation Swiss Wine Promotion und Mitinhaber des bekannten Walliser Weinhauses von Nationalrat Jean-René Germanier, will es wissen: Statt dauernd zu jammern über rückläufige Umsätze im Inland und mangelndes Interesse im Ausland rückt er mit über 50 Schweizer Spitzenwinzern nach Deutschland aus und will am Vorabend der weltweit grössten Weinausstellung ProWein in Düsseldorf unseren nördlichen Nachbarn den Schweizer Wein schmackhaft machen. Verbündete hat er in der Schweizer Weinvereinerung Mémoire des Vins Suisses und in der Swiss Wine Connection, der Organisatorin der Schweizer Weinausstellung Mémoire & Friends, gefunden. Nie zuvor gab es einen grösseren Auftritt der Weinschweiz im Ausland. Das Interesse ist entsprechend gross. Über 300 Profis sollen ihr Kommen angekündigt haben. Support ist dennoch gefragt: Lassen Sie sich den grossen Auftritt der Weinschweiz an SwissWine@ProWein nicht entgehen (www.swisswine-at-prowein.de). Ein kleiner Trost für all jene, die nicht nach Düsseldorf reisen können: Wir entkorken heute eine Flasche **Amigne Balavaud Grand Cru 2011** aus dem Hause Germanier und stossen auf den Erfolg der Schweizer Winzer an. Die rare autochthone Walliser Spezialität strahlt in hellem Gelb, verströmt Aromen von exotischen Blüten, reifen weissen Steinfrüchten mit feinen Honignoten und besitzt einen vollen Körper mit saftiger Säure und feiner Bitterkeit im langen Abgang. Kein Wunder, dass der charaktervolle Wein seit Kurzem in der Schatzkammer des Mémoire liegt. Die Gralshüter des Schweizer Weins konnten ihre «abtrünnigen» Mitglieder Gilles Besse und Jean-René Germanier überzeugen, nach fünf Jahren Unterbruch mit diesem herrlichen Wein wieder zurückzukehren. ANDREAS KELLER



AMIGNE BALAVAUD GRAND CRU 2011

Produzent: Jean-René Germanier SA, Vétroz
Herkunft: Wallis
Appellation: Valais AOC
Rebsorte: Amigne
Beste Trinkereife: jetzt bis 2021
Passende Gerichte: Spargel-Morchel-Feuilleté, Meeresfrüchte, Estragon-Huhn
Bewertung: 17 Punkte
Bezugsquelle: Jean-René Germanier SA, Balavaud, 1963 Vétroz, Tel. 027 346 12 16, www.jrgermanier.ch, Fr. 24.–

AUFGETISCHT

Carbonara-Glück in Zürich

RISTORANTE PANEOLIO, ZÜRICH

«Beste Italiener Zürichs» ist ein heiss umkämpfter Titel: (Zu) viel Persönliches spielt in der Diskussion mit. Wir wissen nur: Nördlich von Monza haben wir noch nie eine so gute Carbonara (Fr. 28.–) gegessen wie im «Paneolio». Der Speck darin ist ein Geschmackstraum, der Käse darüber perfekt, das Ei spürbar, von Rahm keine Rede. Der «Speck» ist aus der Schweinebacke (Guanciale) und kommt aus dem friulanischen Zauberort Sauris nach Zürich. Noch besser, da noch einfacher, sind nur die Bucatini Cacio e Pepe (Pecorino und Käse) – eine Pasta, die man eigentlich nur in Rom essen sollte. Oder bei Daniele Pagliei. Wer Pasta isst, braucht als Vorspeise bloss noch Thunfischeier-Bruschetta und wird glücklich. Aber das Glück kennt hier Alternativen: Artischocken und Spinatsalat (Fr. 23.–) mit leicht geräuchertem Thunfisch oder Venere Risotto mit sizilianischen Gamberi (Fr. 39.–). Das nächste Mal, wir haben es uns versprochen, essen wir im «Paneolio» das Bistecca: 11 Franken pro 100 Gramm, il contorno incluso. Ja, alles ist hier zutiefst italienisch, die Speisekartenübersetzung durchs Personal bereits eine Opera buffa für sich. Einfacher ist die kleine tolle Weinauswahl mit fairen Preisen.

CHRISTIAN BERZINS



Daniele Pagliei vom Ristorante Paneolio, Cramerstrasse 8, 8004 Zürich, Tel. 044 240 02 50, www.paneolio.ch. Geöffnet: Mo–Fr 11.30–14.30 und 18.30–02.00 Uhr, Sa 18.30–02.00 Uhr. Warme Küche bis 22.30 Uhr. So geschlossen.

KÜCHE Traditionell mit kunstvollen Schnörkeln
SERVICE Flink, aber bisweilen vom Ansturm gefordert
AMBIENTE Kleiner, vollgestopfter Raum, schöne Musik
PREISE Nicht billig, aber Preis-Leistungs-Verhältnis top für Zürich

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmt's»

Muss ich meinen Hausarzt mit dem Dokortitel anreden? Und wie verhält es sich bei einem Mitarbeitenden, der einen Dokortitel hat?

DEN DR. MED. KÖNNEN SIE entweder mit «Guten Tag Herr Doktor» oder «Guten Tag Herr Doktor Brunner» ansprechen. Handelt es sich um einen Arbeitskollegen, so sollten Sie diesen so lange mit dem Titel ansprechen, bis er darauf verzichtet. Besitzen Sie ebenfalls einen akademischen Grad, so wird unter Inhabern gleicher Titel meist auf diesen in der Anrede verzichtet. Wir Schweizer sind im Vergleich zu unseren österreichischen und deutschen Nachbarn weniger hierarchisch denkend und legen keinen grossen Wert auf Titel. Deshalb verzichten wir oft auf diese für uns sehr formell wirkende Anrede. Im Gegensatz zu früher werden heute nur noch Leute mit Titel angesprochen, die promoviert haben.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmt@sonntagonline.ch