

FOODSTORY

Eine italienische Spezialität



Weltweit bekannt und beliebt, der Mozzarella-Käse. Die Nummer eins jeder echten neapolitanischen Pizza. Es gibt ihn in verschiedenen Formen, mit unterschiedlichem Geschmack, mit Frischkäsefüllung oder ohne. Handgefertigt nach den italienischen Traditionen ist er eine besonders leckere Begleitung vieler Gerichte. Doch wie findet man den echten Mozzarella Italiens? Und was macht ihn aus?

TRADITIONELLE HERSTELLUNG

Mozzarella gehört zu der Filata-Käsesorte, die durch ein besonderes Herstellungsverfahren geschaffen werden. Grundsätzlich würde man den Mozzarella mit seiner kurzen Reifezeit als Frischkäse bezeichnen, doch seine Herstellung und Weiterverarbeitung machen hierbei den Unterschied. Der Mozzarella wird nach dem Bruch der Molke geknetet und in Fäden gezogen bis er weich und geschmeidig ist, um danach in eine Kugel geformt zu werden. Man kennt ihn als kugelförmigen Mozzarella, aber es gibt auch Varianten in denen er als Stangenform oder als Zopf hergestellt wird. Damit sein Geschmack beibehalten werden kann, wird er meistens in Salzlake oder Molke aufbewahrt.

DER „ECHTE“ MOZZARELLA

Mozzarella ist ein Begriff, der für diese Art von Käse genutzt werden kann, egal in welchem Ort oder Land er hergestellt wird. Einen echten italienischen Mozzarella erkennt man an seinem Namen und dem DOP-Siegel. Mozzarella di Bufala Campana DOP ist die geschützte Ursprungsbezeichnung, auch DOP (Denominazione d'Origine Protetta) genannt, die dem Käufer vermittelt, dass der Mozzarella aus heimischer Wasserbüffel-Milch und aus bestimmten Provinzen der Regionen Kampanien und Latium hergestellt wird. Das Siegel garantiert die Qualität und Hochwertigkeit eines italienischen Produkts, die Herkunft nicht nur des Produktes, sondern auch der Rohstoffe und zuletzt die Herstellung. Zudem bietet es einen Schutz vor Fälschungen und die Förderung der regionalen Wirtschaft in den Herstellungsgebieten.

Der Mozzarella di Bufala ist weicher und cremiger, als ein Mozzarella aus Kuhmilch, weshalb er auch unter den Feinkostliebhabern mehr geschätzt wird. Sein Geschmack ist aromatisch, kräftig und etwas säuerlich. Im Vergleich dazu ist der Mozzarella aus Kuhmilch milder und fester in seiner Konsistenz.

VARIATIONEN DES KLASSIKERS

So ein beliebtes Produkt, was in den letzten Jahren immer mehr zum Trendsetter geworden ist, kann natürlich immer wieder neu kreiert werden. Dadurch entstanden mit der Zeit viele verschiedene Mozzarella-Variationen. Die Königsklasse Mozzarella di Bufala Campana. Dann gib es da noch die Burrata, ein kleines Säckchen, das mit Sahne und Mozzarellafäden gefüllt ist. Fior di latte, eine Besonderheit aus Kuhmilch speziellen Rinderrassen und einem Herstellungsverfahren. Bocconcini, kleine Bällchen aus Kuhmilch, die offen in einer Salzlake angeboten werden oder geräucherter Mozzarella.

Der Mozzarella di Bufala kann bei vielerlei Gerichten genutzt werden, die bekanntesten sind aber die neapolitanische Pizza und die Vorspeise Caprese mit Tomaten und Mozzarella. Es kommen aber immer wieder neue Kreationen, die von Liebhabern der italienischen Küche erschaffen werden.

Bei uns findet ihr den echten Mozzarella di Bufala DOP und viele andere Variationen im Sortiment.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

