

**Ideal für die leichte Küche**

**Das Original: Mozzarella di Bufala**

**Caserta/München.** Leichter Genuss hat im Frühsommer Hochkonjunktur. Zu den Produkten, die nicht nur gesundheitsbewusste Gäste begeistern, gehört Mozzarella.

Aber Vorsicht! Handwerklich gefertigte Mozzarella ist vergleichsweise teuer. Deshalb sind auch „Imitate“ im Handel erhältlich, die Food-Multis drängen gewaltig in den Markt. Also Augen auf beim Einkauf!

„Echte Büffelmozzarella – Mozzarella di Bufala – erkennt man an zwei Zeichen“, heißt es bei der Fa. Feinkost Farnetani, den Münchner Food-Profis in Sachen Italien. „Da ist zum einen das gelb-blaue Siegel der EU für kontrollierten Ursprung (in Italien: „Denominazione d’Origine Protetta“). Und zum anderen ist das Zeichen „Mozzarella di Bufala Campana“ (es zeigt einen schwarzen Büffelkopf vor grünem Hintergrund und einer roten Sonne) wichtig. Dieses Zeichen garantiert die Herkunft aus der Region Campania, den besonderen Rohstoff Büffelmilch und die spezielle handwerkliche Herstellungstechnik.“

Am Geschmack lässt sich der

Unterschied natürlich auch erkennen. Original Büffelmozzarella, aus der Rohmilch von Wasserbüffeln hergestellt, hat ein unvergleichlich feines Aroma mit leichter Kräuter- und Moschusnote. Die Milch macht den Unterschied zu Kuhmilch-Mozzarella aus, denn Büffelmilch enthält rund doppelt soviel Fett und Eiweiß wie Kuhmilch und ist reich an Vitaminen.



Die Milch macht auch den Preisunterschied aus. Die Büffeldamen in der Provinz Caserta liefern im Schnitt sieben Liter Milch pro Tag, – eine Kuh schafft 30 Liter. Und vier Liter Büffelmilch werden benötigt für ein Kilo Mozzarella!

Die Herstellung ist aufwändig und handwerklich. In großen Kesseln kommt die gereinigte Milch in die Molkerei. Proben werden im Labor untersucht. Pasteurisierung ist tabu. Bakte-



Fotos: archiv

rienkulturen bringen die korrekte Säuerung. Ein paar Tropfen Ferment fördern die Gerinnung. Milchsäure wird produziert. Aus der gestockten Milch werden nun Stränge gedreht und weich und elastisch gekocht. Im 75 Grad heißen Wasser geben auch die letzten Keime auf.

Geformt wird die Mozzarella von Hand. Dabei wird die „Mozza“ mit Daumen und Zeigefinger in größere Stücke gebrochen und zu großen Knödeln gedreht. Die größeren Bälle werden von einer Maschine zu klei-

*Kenner schätzen das Original*

neren geformt und plumpsen von der Walze in kaltes Salzwasser. Sie werden von Hand herausgefischt und mit etwas Wasser einzeln in Plastik getütelt. Manchmal flechten die Käser auch lange Stränge zu Zöpfen. Was mit so viel Liebe hergestellt wird, begeistert Liebhaber der italienischen Küche in aller Welt (weitere Infos bei der Fa. Farnetani, Tel.: 0 89 / 82 99 64 39, im Internet: [www.farnetani.de](http://www.farnetani.de)).

**18. Gourmenia in Rödental**

**Neuheiten & Tipps für den Gastro-Alltag**

**Rödental.** Wahre Besucherströme aus Südhüringen und Nordbayern konnte die 18. Gourmenia verzeichnen. Die Fa. Feinkost Bauer hatte Ende März zu der Feinkost-Messe nach Rödental eingeladen und zeigte sich über den Erfolg mehr als zufrieden. Die Gourmenia ist nicht nur eine Neuheitenschau, auf der sich Gastro-Profis über das aktuelle Sortiment der Fa. Bauer und der übrigen Aussteller informieren können, sie ist auch Teststrecke für den guten Geschmack und Informationsbörse mit vielen Tipps für den gastronomischen Alltag.

Im Mittelpunkt der 18. Auflage stand ohne Frage „Eagle“, die neue Eigenmarke des Ser-

vice-Bundes. „Unter diesem Signet werden nur beste, ständig überwachte Produkte exklusiv an gewerbliche Kunden geliefert“, heißt es beim Service Bund-Mitglied Bauer. Ein weiteres Highlight der Gourmenia war ein fertig gemixter Cocktail: mit Eis auffüllen, Prosit! Nur eine von vielen guten Ideen, die die Fachbesucher mit nach Hause nehmen konnten.

Neben den Produkten aus dem Food- und Beverage-Bereich wurden in diesem Jahr erstmalig auch Hotelgeschirr, Bestecke und gewerbliche Kücheneinrichtung präsentiert. Insgesamt umfasst das Vollsortiment der Fa. Bauer über 9.000 Artikel im Lebensmittel-, Getränke- und Non-



Foto: Rolf Peter Reichel

Foodbereich. Frischfleisch, -fisch, Obst und Gemüse gehören dabei zu den Kernkompetenzen. Für eine optimale, zuverlässige Versorgung der Kunden sorgt eine Frischeflotte, die durch ein internes Datennetz gesteuert wird. Das Liefergebiet erstreckt sich von Erfurt bis Erlangen und von Bad Kissingen bis Hof.

*Bürgermeister Gerhard Preß (re.) ließ es sich nicht nehmen, sich von Firmenchef Detlef Bauer über die Gourmenia führen zu lassen.*

Weitere Infos: [www.bauer-feinkost.de](http://www.bauer-feinkost.de)