

Echter Mozzarella wird aus der Milch von Wasserbüffeln gemacht. Die schwarzen Tiere werden südlich von Neapel gehalten. Auf der Farm Tenuta Vannulo sogar nach strengen Bio-Richtlinien.

Guiseppe schiebt seine rote Mütze in den Nacken und steigt über das Gatter. „Aurelia! Patrizia! Kommt her, meine Schönen.“ Er tätschelt den Wasserbüffeln zärtlich den verschlammten Hals, imitiert mit allerlei Grunzgeräuschen ihre Laute. „Wir haben ihnen Namen gegeben, sie werden zutraulich mit der Zeit“, erklärt Guiseppe und klopf sich den Schmutz vom Blaumann.

Kein Zweifel. Den Wasserbüffeln auf der süditalienischen Farm Tenuta Vannulo geht es prächig: In ihrem Gehege können sie zwischen einem matschigen und einem trockenen Bereich wählen, große Blechdächer sorgen für ausreichend Schatten. Zusätzlich zum offenen Stall können die scheuen Tiere sich in Einzelboxen zurückziehen – wenn sie nicht gerade in der Sprinkleranlage duschen. Gebadet wird in einem großen Bassin. Dort stehen die schwarzen Kolosse fast reglos bis zum Hals im Wasser. Ab und zu ist ein Schnauben zu vernehmen. „Das tägliche Bad schützt vor Parasiten und verschafft ihnen Kühlung“, sagt Guiseppe und rupft etwas Gras vom Boden, um es Patrizia unter das schleimige Maul zu halten.

Die Tenuta Vannulo liegt zwischen Salerno und Casserta in einer fruchtbaren Ebene, die von den Flüssen Sele und Alento gerahmt wird. Fenchel und Tomaten gedeihen auf großen Feldern. Gewächshäuser glänzen vor der Silhouette der schroffen Berghänge der Monti Alburni. Bekannt ist die Region jedoch für ihren Büffelmozzarella. Die Straßen sind gesäumt von Tafeln, die für den Frischkäse werben.

Seit dem 13. Jahrhundert ist die Herstellung von Mozzarella überliefert. Benedikti-

Glückliche Büffel

nermönche von San Lorenzo di Capua sollen Brot und Mozza-Käse an hungrige Pilger verteilt haben. Der war damals allerdings noch aus Schafmilch. Im 16. Jahrhundert brachten Kaufleute dann Wasserbüffel aus ihrer asiatischen Heimat nach Italien. Das damals noch sumpfige Flachland Kampaniens war für die Büffel ideal. Zunächst wurden sie als Arbeitstiere eingesetzt, die Milch war lediglich willkommenes Nebenprodukt. Das ist heute anders: Rund 300 000 Wasserbüffel werden in Süditalien gehalten, fast ausschließlich für die Produktion von Mozzarella.

Die Tenuta Vannulo ist die einzige biologisch-dynamische Farm. Die Wasserbüffel fressen Futter, das kontrolliert auf 80 Hektar angebaut wird. Der Mozzarella wird aus der eigenen Milch direkt auf dem Hof produziert – und auch nur dort verkauft. „Mozzarella verkommt mehr und mehr zu einer Massenware“, bedauert Antonio Palmieri, Besitzer und Betreiber von Tenuta Vannulo. Wie ein Landwirt sieht Palmieri nicht aus: Er trägt Designerhemden und Schuhe aus Mailand, seine mondäne Villa im romanischen Stil schmückt eine ansehnliche Kunstsammlung. Vor der Tür parkt ein Jaguar. „Ich begann mit dem eigenen Käse, als die Milchpreise immer mehr verfielen“, berichtet Antonio Palmieri.

INFO

◆ **Tenuta Vannulo**, Azienda Agricola Biologica Antonio Palmieri, Via G.Galilei (Contrada Vannulo), 84040 Capaccio Scalo (SA) Italia, Telefon 00 39 / 08 28 / 72 47 65, Fax 00 39 / 08 28 / 72 52 45, Internet: www.vannulo.it, E-Mail: a.palmieri@vannulo.it. Der Mozzarella wird nur ab Hof verkauft und zwar täglich von 9:30 bis 17 Uhr (keine Kreditkarten). Der Hof und das Museum können nur nach Vereinbarung besichtigt werden.

Sein Großvater gründete 1907 die Farm mit acht Wasserbüffeln. Der Enkel wollte von der Landwirtschaft zunächst nichts wissen, machte Karriere in einer Provinzbank. Nach einem Studium der Agrarwissenschaften entschloss er sich dann doch, den Familienbetrieb zu übernehmen. „Ich fing mit knapp 140 Büffeln an“, erinnert sich der 58-Jährige. Heute hält er 500 Büffel auf 80 Hektar Land. Morgens um vier werden die Tiere gemolken, die Milch bis neun Uhr zu Mozzarella verarbeitet und am selben Tag verkauft, täglich bis zu 400 Kilo. „Im Sommer und Frühjahr sind wir mittags ausverkauft, im Winter erst nachmittags“, frohlockt Antonio Palmieri.

Wer seinen Mozzarella probiert hat, versteht, warum. Mit dem Geschmack der Gummikugeln aus dem Supermarkt hat Palmieris Käse kaum etwas gemein. Die mit einem Fettanteil von 9 % sehr reichhaltige Büffelmilch wird unbehandelt verarbeitet, der Käse von Hand gerollt. Er ist außen fest und innen weich wie Quark, duftet und schmeckt intensiv nach Milch, dabei etwas säuerlich und nussig.

„Die Büffel fressen viel frisches Gras und Kräuter“, erklärt Marino Francesco. Der 38-Jährige kümmert sich auf Tenuta Vannulo um die Verwaltung. Hektisch tippt er Zahlen in eine Rechenmaschine und nimmt das ständig klingelnde Telefon ab. „Nach der Umstellung auf den biologisch-dynamischen Betrieb 1996 stiegen zunächst Krankheiten und Mortalitätsrate, während die Milchproduktion sank“, erzählt Francesco. „Doch das haben wir mittlerweile im Griff.“ Regelmäßig führt er nun Gruppen über den Hof. Dieses Mal ist ein Feinschmeckerclub aus Rhode Island zu Besuch, der begeistert die schwarzen Büffel und das kleine Mozzarella-Museum bestaunt.

Mittlerweile rollen die ersten Autos mit Kunden knirschend auf den Kiesparkplatz. Familien aus der Nachbarschaft oder Touristen, die im nahen Paestum die griechische Tempelanlage besichtigen. Die Wartenden erhalten Zettel mit Nummern für ihre Bestel-



Schwarzes Gold: Die Büffel der Tenuta Vannulo geben beste Milch. Weiter verarbeitet wird sie in der hofeigenen Käserei.

Bild: agenda/Böthling

lung. Neugierig linsen die Käufer durch die großen Scheiben der Käserei.

Dort schufteten die vier weiß gekleideten Casari, die Käsemacher, im Schweiß ihres Angesichts. Das Klappern der Metallbottiche hallt von den gekachelten Wänden wider. Bereits in den frühen Morgenstunden wurde der Milch Lap-Enzym beigemischt. Die Melange zieht drei bis vier Stunden, bis sich die Käse-Rohmasse auf dem Boden absetzt. Oben schwimmt die Molke, die mit Milch und Salz zu Ricotta gekocht wird. Die bröselige Masse für den Mozzarella wird mit heißem Wasser zu einer elastischen Paste angerührt. Einer der drei Käsemacher hält mit einem großen Holzlöffel die Masse in Bewegung. Die anderen greifen sich große Batzen, von denen sie in einem kalten Wasserbad faustgroße Klumpen ab-

rupfen, die sie zu Kugeln rollen. Dieses Rupfen heißt auf Italienisch „mozzare“ und gab dem Endprodukt seinen Namen. Mit dem Daumen drücken die Casari immer wieder in die Masse und prüfen, ob die Konsistenz stimmt. Eine Waage sucht man in der Käserei vergeblich – die erfahrenen Casari arbeiten gewichtsgenau.

Büffelmilch, die nicht zu Käse verarbeitet wird, landet in der hofeigenen Milchbar. Die Wände schmücken Schwarzweiß-Fotos von Wiesen, Büffeln und Tierpflegern. Neben Café latte wird in der Bar sogar Eis und Joghurt aus Büffelmilch serviert.

Doch damit ist Antonio Palmieri noch lange nicht am Ende mit seinen Geschäftsideen rund um den Wasserbüffel. Hinter dem Hofladen gräbt ein Bagger das Fundament für ein neues Apartmenthaus. Demnächst soll auf dem Hof außerdem ein Bistro eröffnen, in dem Gerichte mit Büffel Fleisch auf der Karte stehen. Bisher ist deren süßliches Fleisch nicht besonders populär. Dabei ist es frei von Cholesterin.

Guiseppe wird das Fleisch wohl trotzdem nicht essen. Dafür hat der liebevolle Tierpfleger seinen Büffeln viel zu schöne Namen gegeben. **Klaus Sieg**