

Wie wird Scamorza-Käse hergestellt?

Mo, 31.07.2017 - 11:53

Scamorza ist ein Käse, der seinen Ursprung in Süditalien hat. Traditionell wird diese Spezialität in den Regionen Abruzzen, Molise, Kampanien, Apulien und Basilicata aus Kuhmilch hergestellt, in Kampanien teilweise auch aus Büffelmilch. Der Name leitet sich vermutlich vom Verb „scamozzare“ ab, was so viel wie „ein Stück abbrechen“ bedeutet und sich auf die Herstellung bezieht.

Scamorza zählt wie Mozzarella zu den Käsearten, die aus gezogener Frischmasse („pasta filata“) hergestellt werden. Bei diesem Verfahren wird der geschnittene Käsebruch mit über 80 Grad heißem Wasser überbrüht und anschließend gerührt, bis eine ziehbare Masse entsteht. Diese Masse wird portioniert und zu Kugeln geformt. Jeweils zwei Kugeln werden mit einer Schnur zusammen gebunden und zum Reifen aufgehängt. Nach einer kurzen Trocken- und Reifezeit von wenigen Tagen bildet sich an der Oberfläche eine dünne Rinde.

Im Vergleich zu Mozzarella ist Scamorza kompakter. Der Fettgehalt beträgt 40 bis 50 Prozent in der Trockenmasse (F.i.T.). Scamorza schmilzt leicht und eignet sich daher gut zum Überbacken von Speisen wie Aufläufen. Als „Scamorza affumicata“ wird der Käse auch geräuchert angeboten.