

## Welche Mozzarella ist aus Büffelmilch?

Mon, 08/26/2019 - 08:49

Der Begriff „Mozzarella“ allein ist rechtlich nicht geschützt. Käse, der ohne weitere Angabe nur die Bezeichnung „Mozzarella“ trägt, wird aus Kuhmilch hergestellt. In Italien ist dafür auch die Bezeichnung „Fiordilatte“ gebräuchlich.

Büffelmozzarella gilt als besondere Delikatesse, hat sie doch eine feine Konsistenz und einen intensiven Geschmack. Sie wird vor allem in Kampanien aus der Milch von Wasserbüffeln hergestellt. Büffelmilch enthält mehr Fett, Vitamine und Mineralstoffe und zugleich weniger Cholesterin als Kuhmilch. Da eine Büffelkuh mit ca. 10 Litern täglich viel weniger Milch gibt als eine Hochleistungs-Milchkuh, ist Büffelmozzarella deutlich teurer als Mozzarella aus Kuhmilch.

Unter der geschützten Herkunftsbezeichnung „Mozzarella di Bufala Campana DOP“ darf nur Büffelmozzarella aus einem ganz bestimmten Gebiet vermarktet werden. 90 Prozent der Produktion stammen aus den Provinzen Caserta und Salerno in Kampanien. Zum DOP-Ursprungsgebiet zählen weiterhin die Provinzen Napoli und Benevento (Kampanien), Latina, Frosinone und Roma (Latium), Foggia (Apulien) und die Gemeinde Venafro (Molise). „Erkennbar ist die originale Büffelmozzarella am gelb-roten g.U.-Logo (Geschützte Ursprungsbezeichnung - *Denominazione di origine protetta*) und am grün-rot-schwarzen Logo mit dem Büffelkopf“, erklärt Silke Raffener, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Es darf ausschließlich frische Büffel-Vollmilch aus dem festgelegten Gebiet verwendet werden, und die Milch muss dort nach dem Melken innerhalb von 60 Stunden zu Mozzarella verarbeitet werden.“

Daneben ist im Handel auch „Mozzarella ... di Latte di Bufala“ erhältlich. Diese wird ebenfalls aus Büffelmilch hergestellt, stammt jedoch aus anderen Regionen bzw. Provinzen und darf daher weder das g.U.-Logo noch das Logo mit dem Büffelkopf tragen.

Tierschutzorganisationen haben übrigens schon mehrmals darauf hingewiesen, dass die meisten

Büffel nicht artgerecht gehalten werden. Die männlichen Kälber werden oft schon kurz nach der Geburt getötet, da sie keine Milch geben und das Fleisch der Büffel keinen Marktwert hat.