

Üben – bis zur Topqualität

Der erfolgreiche Saaner Glacier Beat Locher verkauft bald Mozzarella aus eigener Produktion. Fünf Gastrobetriebe erwarten den Käse sehnsüchtig. Das Rezept hat er mit dem Gstaader Küchenchef Tobia Ciarulli entwickelt.

Im Produktionsraum der Molkerei Saanen steigt Dampf aus dem runden Chromstahlbehälter. Tobia Ciarulli, Küchenchef im Gstaader Nobelhaus Hotel Olden, hebt mit einer übergrossen Holzkelle eine weisse Masse aus dem Dampf. Beat Locher, Molkerist, Glacéproduzent und Verwalter der Molkerei Saanen, prüft die Masse kritisch. «Es chunnt guet, jetz näh wiers», schaut er angespannt, aber zufrieden zu seinem Kollegen. Dieser nickt. Die beiden Männer sind daran, aus 40 Litern Kuhmilch «Mozzarella» herzustellen. Etwas über vier Kilogramm Frischkäse wird es geben.

Von Hand formen

Ciarulli und Locher greifen in das 75 Grad heisse Wasser. Portionweise holen sie die Masse heraus. Kugel für Kugel gleitet in den nebenstehenden, mit kaltem Wasser gefüllten Behälter. Locher blickt kurz auf. «Der Käse muss geformt werden, so lange er sehr heiss ist. Die schnelle Kühlung danach ist auch sehr wichtig. Dauert das Formen zu lange, leidet die Qualität». Ein Mitarbeiter befördert die Käsekugeln ins nächste Becken mit Eiswasser. Ausgekühlt, erhält der Mozzarella ein kurzes Salzbad. Er ist bereit zum Verkauf.

«Nein, diesen Käse hier verkaufe ich nicht, er ist noch nicht optimal.» Beat Locher sagt etwas von tieferen Säuregraden. Morgen wird er eine weitere Probeproduktion mit 40 Litern Milch starten. Erst übermorgen sollen dann 100 Liter rohe Kuhmilch – silofrei braucht sie nicht zu sein – zu Mozzarella verarbeitet werden. «Wir sind nah an der Top-Qualität dran. In einer Woche gehen wir in den Verkauf.» Rund 25 Franken werde der Kilopreis sein, so der Saaner Molkerist.

Warum Mozzarella?

Warum will Locher diesen ursprünglich italienischen und aus Büffelmilch produzierten Frischkäse im Saanenland herstellen? «Im Saanenland werden jährlich neun Millionen Liter Kuhmilch produziert. Macht es da wirklich Sinn, Käse zu importieren, den wir bei uns herstellen können?», fragt er zurück. Der mit Milchprodukten vertraute Locher war immer überzeugt, dass Mozzarella aus Kuhmilch ein sehr gutes Produkt ergeben könnte. Doch die Zeit für die Eigenproduktion war noch nicht reif.

Da kam die Anfrage des Olden-Küchenchefs Tobia Ciarulli grad recht. Der internationale Juror und Prüfungsexperte für Köche war auf der Suche nach «gutem Mozzarella». Er war weder mit der in der Schweiz angebotenen Qualität noch mit dem Import aus Italien zufrieden. Er bot Locher seine Mithilfe an. Und so stehen die beiden Männer auch heute wieder in der Molkerei Saanen, um dem Saaner Mozzarella den ultimativen Schliff zu verleihen. «Fünf Gastrobetriebe und einige Läden



Mozzarella-Kugeln formen. Das tun hier Tobia Ciarulli (links) und Beat Locher. Die Handarbeit «mozzare» (abschlagen) hat dem Frischkäse den Namen gegeben.

habe ich schon als Kunden», freut sich Locher. Sie wissen, dass sie auf den Perfektionisten zählen können. Noch bleiben gut drei Wochen, bis die Wintersaison mit der erwartungsfrohen, internationalen Kundenschaft beginnt und Tobia Ciarulli wieder im Olden am Herd steht ... und Saaner Mozzarella in seinen Gerichten verarbeitet.

Läuft der Mozzarella-Verkauf in Saanen ebenso erfolgreich wie das Standbein Glacé – die Molkerei Saanen hat letztes Jahr mit 88 selbst produzierten Glacésorten 300 000 Franken Umsatz erzielt – wird Beat Locher die Produktionslimite von 1500 Litern Milch pro Woche schon bald erreichen...

RUTH OEHRLI

MOZZARELLA

Frischkäse aus Italien

Mit der italienischen Küche kam auch der Frischkäse Mozzarella in die Schweiz. «Ein frischer, porzellanweisser Käse aus Fadenteig mit feiner Rinde und delikatem Geschmack», so die gesetzliche Definition in Italien. «Seine Besonderheit besteht in der klassischen Herstellungsweise. Er wird ausschliesslich mit Büffel-Vollmilch erzeugt. Der hohe Gehalt an Vitaminen, Mineralsalzen und Kalzium macht ihn zu einem äusserst wertvollen Nahrungsmittel», heisst es in der

Produktebeschreibung weiter. Der Begriff «Mozzarella» stammt vom Wort «mozzare» für «abschlagen». Die von Hand geformten Käseballen werden mit Daumen und Zeigefinger getrennt.

In der Schweiz wird reiner Büffelmozzarella nur in Schangnau im Emmental hergestellt. Einige Produzenten mischen Büffel- und Kuhmilch. Andere, unter ihnen die Molkerei Saanen, fabrizieren den Frischkäse aus reiner Kuhmilch. Mozzarella ist bis zu 14 Tage haltbar. **rog**

Heute im Laden erhältlich,
Mozzarella aus eigener Produktion

