



Warenkunde

Lieblingskäse Mozzarella

Gastronomen mögen Mozzarella von der Stange – Verbraucher geben sich lieber die Kugel: Von der BMI gibt es den beliebten Filata-Käse in Formen, Größen und Fettstufen für jeden Geschmack.



Köstlich geschmolzen auf Pizza und Lasagne, frisch und lecker in einem knusprigen Ciabatta oder als klassische Caprese mit Tomaten und Basilikum – Mozzarella ist ein Stück italienisches Lebensgefühl. Mit seinem frischen und angenehm milden Geschmack gehört er zu den beliebtesten Käsesorten. Der typisch italienische Mozzarella wird aus Büffelmilch hergestellt. In den Supermarktregalen findet sich heute aber vor allem Mozzarella aus Kuhmilch.

Gebrüht, geknetet, gezogen

Erfunden wurde Mozzarella angeblich, als ein Klumpen Käse in einen Topf mit heißem Wasser fiel. Der Käser holte den Käse heraus und merkte, dass er weich und formbar geworden war. Ob es sich wirklich so zugetragen hat? Sicher ist, dass bereits im 4. Jahrhundert ein Käse namens Mozza erwähnt wurde. Der Begriff stammt vermutlich von dem italienischen Wort „mozzare“ = abschlagen/abschneiden – und hat mit der besonderen Art der Herstellung zu tun: dem Filata-Verfahren.

Das kommt auch aus dem Italienischen: filare = ziehen. Mozzarella ist der bekannteste Pasta Filata-Käse, eine weitere in Deutschland erhältliche Sorte ist Provolone. Für die Produktion von Pasta Filata wächst der Käsebruch während des Säuerns zu einer zähen Masse zusammen. Diese wird in kleine Schnitzel zerteilt und anschließend in heißem Wasser überbrüht. Die Masse wird dann im heißen Wasserbad unter ständigem Kneten und Ziehen zu Strängen langgezogen. Dabei entsteht die typische Faserung, und der Käse



lässt sich gut formen, zum Beispiel zu Kugeln, Blöcken oder Stangen. Diese werden zum Abkühlen und Festwerden in ein kaltes Wasserbad sowie anschließend in Salzlake gelegt. Zur Herstellung von einem Kilogramm schnittfesten Mozzarella benötigt man neun bis zehn Kilogramm Milch; bei Kugelmozzarella sind es aufgrund des höheren Wassergehalts sieben Kilogramm Milch.

BMI Stangen in Größen zwischen 250 Gramm und 1 Kilogramm her. Heuer sind bis zu 5.000 Tonnen Jahresproduktion geplant..

Große Nachfrage nach Kugelmozzarella

Kugelmozzarella stellt die BMI dagegen am Standort Jessen her. Er ist in seiner Konsistenz weicher und wird für den Verkauf an Endverbraucher in 125 g-Beuteln mit 45 % Fett in Trockenmasse sowie als Light-Version mit 27 % Fett in Trockenmasse angeboten. Besonders stark nachgefragt wird Mozzarella in den Sommermonaten – als Snack zwischendurch oder als Zutat in

werden die Blöcke hier zu geriebenem Mozzarella verarbeitet und verkauft.



Keine Pizza ohne Mozzarella

Je nach den Bedürfnissen der Kunden bietet die BMI Mozzarella in unterschiedlichen Formen und Fettstufen an. Stangenmozzarella ist vor allem im Gastronomie- und Bäckereibereich gefragt, weil er schnittfester ist und sich gut in gleich große Scheiben portionieren lässt – zum Beispiel für belegte Semmeln, aber auch als Pizzakäse. Im Werk Ebermannstadt stellt die

Salaten hat der Kugelmozzarella sich längst einen festen Platz in deutschen Küchen erobert. Unter der Marke Paladin werden die cremig-weichen Kugeln aber auch international vertrieben, vor allem in osteuropäische Länder.

Jährlich werden im Werk Jessen ca. 9.000 to Kugelmozzarella hergestellt. Außerdem wird in Jessen Blockware von 15 Kilogramm für den Industriebedarf hergestellt, circa 12.000 Tonnen im Jahr. Ebenso

Viel Eiweiß und Calcium

Mozzarella ist nicht nur lecker, sondern auch gesund. Er enthält wertvolle Proteine: 100 g Mozzarella liefern knapp 20 Gramm Eiweiß – so viel wie in der gleichen Menge Rindfleisch steckt. Mit 450 mg Calcium und 350 g Phosphor pro 100 g bietet der schmackhafte Käse außerdem wichtige Mineralstoffe für starke Knochen und Zähne. Zugleich zählt Mozzarella mit 20 g Fett bzw. 250 Kalorien pro 100 g zu den fett- und kalorienärmeren Käsesorten.

Genießer-Tipp

Zur Aufbewahrung gehört Mozzarella immer mit Salzlake bedeckt in den Kühlschrank. Aber weil sein Geschmack erst bei 14 bis 16 Grad Celsius richtig zur Geltung kommt, sollte man ihn circa eine halbe Stunde vor dem Essen herausholen oder – wenn es schnell gehen muss – kurz in warmes (nicht heißes) Wasser tauchen.