

REGIONAL IST 1. WAHL

BERLIN-BRANDENBURG

Vor Ort bei
Bio-Erzeugern
aus der Region.

Nachgefragt bei Francia:
**Ein Leben ohne Mozzarella?
Undenkbar!**

So wird Milch zu Mozzarella:
Unterwegs mit Nino und Co.

Der, die, das?
Was genau ist Mozzarella?

Geschäftssprache Italienisch:
Una foto di gruppo.

Die gesamte Palette:
**Mozzarella für Fort-
geschrittene.**

Italien liegt in Tempelhof

Kann man bei italienischem Mozzarella von einer Berliner Spezialität sprechen? Bei Francia schon, denn das Familienunternehmen aus Latium produziert seit 1995 auch in der deutschen Hauptstadt – nach italienischer Rezeptur und mit frischer Milch aus Brandenburg. Wie Mozzarella entsteht und was man alles daraus machen kann, lesen Sie auf den Innenseiten.

Nino Paparelli mit Mozzarella Confetti.

Kostenlos mitnehmen!

Nachgefragt bei Francia:

Ein Leben ohne Mozzarella? Undenkbar!

In Deutschland ist Mozzarella vor allem eines: der ideale Begleiter von Tomaten und Basilikum. Dabei hat der italienische Allround-Käse, der in seinem Heimatland fast schon zu den Grundnahrungsmitteln gehört, viel mehr zu bieten. Davon versucht die Firma Francia deutsche Verbraucher zu überzeugen - mit wachsendem Erfolg, wie Ulrike Dettmann, zuständig für Marketing und Vertrieb, erzählen kann.



25.000 Liter Biomilch verkäst und verpackt. Wir sind darauf eingerichtet, unser Bio-Sortiment bei steigender Nachfrage auszubauen. "

Wo sehen Sie Steigerungsmöglichkeiten?

Bislang verkaufen wir vor allem die klassischen Mozzarella-Kugeln und die Mini-Kugeln à 20g in Bio-Qualität. Die kleinen Beutel oder Becher kennt jeder Kunde, egal ob im konventionellen oder biologischen Kühlregal. Was die Endverbraucher nicht wissen: Den größten Umsatz machen wir mit unseren 1-Kilo-Stangen und dem geriebenen Mozzarella in der 3-

Kilo-Packung. Und der geht nicht an den Einzelhandel, sondern an große Bäckereien, Nudel- und Pizzahersteller. Hier dürfen Bio-Produzenten gerne noch stärker nachziehen."

Was ist das Besondere am Bio-Mozzarella von Francia?

„Wir machen einen Bio-Mozzarella ohne Wenn und Aber. Wir verwenden ausschließlich Bio-Milch aus Brandenburg, verzichten auf künstliche Zusatzstoffe und werden regelmäßig kontrolliert. Darüber hinaus haben wir einfach sehr viel Erfahrung in der Herstellung von Mozzarella.

Francia macht ja seit einem halben Jahrhundert nichts anderes. Unser Mozzarella ist zart und hat einen leicht milchigen Eigengeschmack. Ein ausgereiftes Produkt."

Was unterscheidet den konventionellen Mozzarella vom biologischen?

„Nur die Milch. Die ist einmal konventionell und einmal biologisch. Ansonsten stimmen die Rezepturen und die Arbeitsschritte völlig überein.

► Frau Dettmann, Sie sind sozusagen als Mozzarella-Missionarin tätig. Wie weit haben Sie es in Deutschland schon gebracht?

„Wir kommen ganz gut voran, vielen Dank. Immerhin mussten wir schon einmal umziehen, weil unsere erste Produktionsstätte in Wittenau zu klein wurde. Seit 2002 stellen wir unseren Mozzarella in einer ganz nach unseren Bedürfnissen umgebauten ehemaligen Papierfabrik in Tempelhof her und beschäftigen inzwischen 50 Mitarbeiter.“

Francia ist kein reines Bio-Unternehmen. Welchen Stellenwert hat das Bio-Sortiment bei Ihnen?

„Die Bio-Linie ist uns sehr wichtig. Zur Zeit reservieren wir einen ganzen Tag für die Herstellung biologischer Produkte. Morgens fahren die Milchwagen aus Brandenburg vor, abends haben wir

Geschäftssprache Italienisch: Una foto di gruppo.

Wenn sich die 50 Mitarbeiter von Francia Berlin in den Gängen ihrer Firma oder in ihrer Kantine treffen, sagen sie „ciao, Nino“ oder „ciao, Ulrike“. Genau wie die 200 Kollegen in Italien auch. Dort ist Francia seit den 1950er Jahren tätig und inzwischen einer der führenden Mozzarella-Produzenten des Landes.





Außer Milch gehören in all unsere Mozzarella-Produkte Milchsäurebakterien, Lab und Salz. Mehr nicht.“

Und das italienische Fingerspitzengefühl? Wie holen Sie das nach Berlin?

„Mit den Menschen. Der Großteil unserer Berliner Mitarbeiter kommt aus Italien. Und auch die Kollegen anderer Nationali-

täten (dazu zähle ich als Deutsche auch) sprechen zumindest ein paar Bröckchen italienisch. Das muss man auch, will man unseren Geschäftsführer, Herrn Valter Francia, oder unseren Betriebsleiter, Herrn Pier Luigi Verga, verstehen. Wir leisten uns mit Antonio sogar einen italienischen Koch, essen jeden Mittag gemeinsam und lassen im Hintergrund italienisches Fernsehen laufen - da kann man fast vergessen, dass man eigentlich mitten in Berlin ist.“

Der, die, das?

Was genau ist Mozzarella?

Der Mozzarella (im Italienischen: la mozzarella!) ist ein Pasta-Filata-Käse. Im Gegensatz zu den meisten anderen Käseverfahren wird beim Mozzarella der fertige Käsebruch noch einmal mit heißer Salzlake übergossen und anschließend geknetet. So entsteht der typische geschmeidige Teig, der sich so gut zu Kugeln „abschlagen“ (ital. mozzare) und sogar zu Zöpfen flechten lässt. Seit rund 700 Jahren bekannt, wurde Mozzarella ursprünglich aus Büffelmilch hergestellt. Heute ist die Variante aus Kuhmilch ebenso gebräuchlich. Mozzarella muss immer komplett mit Salzlake bedeckt sein und sollte möglichst frisch verzehrt werden.

Kinder-Favorit:
Mozzarella Confetti.



So wird Milch zu Mozzarella: Unterwegs mit Nino und Co.

Nino Paparelli taucht seine Hände ins Salzbad, um eine Kostprobe aus der laufenden Produktion anzubieten. Außer den klassischen Mozzarella-Kugeln und ihrer Miniatur-Variante, den Confetti, stehen Mozzarella-Ringe und -Stangen auf dem Programm. Der Großteil wandert bereits verpackt Richtung Kühllager, ein Teil der Stangen wird zu Reibekäse verarbeitet. Ein ganz normaler Tag. Vor rund acht Stunden fing alles mit 150.000 Litern Milch an.



Schritt 1: Die frische Rohmilch wird pasteurisiert - also 30 Sekunden lang auf 72,4 Grad erhitzt.

Schritt 2: Bei 37 Grad kommen Milchsäurebakterien und Lab dazu. Sie arbeiten ca. eine Stunde - dann ist die Gerinnung abgeschlossen, die Käsemasse darf etwa drei Stunden ruhen.

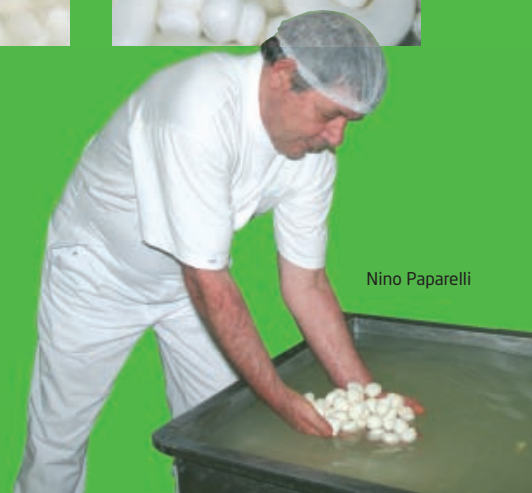


Schritt 3: Jetzt wird die Käsemasse (der „Bruch“) aus der Molke gehoben, mit heißer Salzlösung übergossen, auf 80 Grad erhitzt, ca. 10 Minuten geknetet und gezogen.



Schritt 4: Die elastische Mozzarella-Masse kann nun geschnitten und formt werden.

Schritt 5: Verpacken, kühlen, fertig.



Nino Paparelli

Rezeptempfehlungen:

Mozzarella mit Mango

Vorspeise für ca. 6 Personen

Zutaten:

1 reife Mango,
1 rote Chilischote (entkernt und fein geschnitten),
3 Mozzarella-Kugeln,
2 Limetten (1 abgerieben, beide ausgepresst),
1 EL Rohrohrzucker,
1 EL Olivenöl,
etwas Zitronengras und Koriander (fein gehackt),
gehackte Nüsse (Erdnüsse, Macadamia, Cashew)

Zubereitung:

Mango schälen und in Streifen vom Stein abschneiden. Mozzarella in Scheiben schneiden und mit den Mangostreifen auf eine Platte legen. Dann die Zutaten für die Sauce mischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat: gehacktes Zitronengras, abgeriebene Schale von 1 Limette, Saft von 2 Limetten, Chili, gehackten Koriander, Zucker und Olivenöl. Sauce über Mango und Mozzarella geben und mit gehackten Nüssen bestreuen.



IMPRESSUM:

Das Regional-Info berichtet über Bio-Erzeuger und Verarbeiter aus Berlin und Brandenburg. Es ist ausschließlich in Naturkostfachgeschäften erhältlich.

Herausgegeben von: Terra Naturkost Handels KG, Berlin

Redaktion: Ronald Mikus

Gestaltung: ZITRUSBLAU, www.zitrusblau.de

Gedruckt auf 100%igem Recycling-Papier.

Mozzarella für Fortgeschrittene.



Mozzarella kann viel mehr sein als nur eine Kugel. In Italien sind Ringe, Zöpfe und Birnen gefragt, wird Mozzarella auch gerne geräuchert oder gegrillt gegessen. Vor allem wird er viel gegessen. Schon Kinder bekommen ein Stück Mozzarella als Pausenverpflegung mit in die Schule - ein „bocconcino“, was so viel wie „Häppchen“ heißt.

DIE WICHTIGSTEN SPEZIALBEZEICHNUNGEN:

- + Bocconcino (Häppchen): normal große Mozzarella-Kugel
- + Confetti: Mini-Kugeln
- + Treccia: Mozzarella-Zopf
- + Caciotta affumicata (auch Scamorza): geräucherter Mozzarella
- + Mozzarella macinata: geriebener Mozzarella

Teigtaschen d'Antonio Zito

(Küchenchef bei Francia)

Zutaten für 3 - 4 Personen (als Vorspeise für 6):

12 Lasagneblätter
(fertige Blätter al dente kochen),
12 Mozzarella Confetti,
ca. 500 ml Ragout (Gemüse oder Bolognese),
1 Muffinblech

Zubereitung:

In jede Vertiefung des Muffinblechs etwas Olivenöl und ein Blatt Lasagne (frisch oder al dente gekocht) legen. 1 EL Ragout und eine kleine Kugel Mozzarella hinein legen und die Teigränder verschließen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 min. backen. Mit einer kleinen Extra-Portion Ragout als Beilage und Salat servieren.

