BRANDENBURGS BUFALA

Guter Büffelmozzarella muss nicht aus Italien kommen. Der Käsemeister Gino Paolella hat das traditionelle Käsehandwerk von Kampanien nach Brandenburg gebracht – und eine Herde Wasserbüffel folgte

TEXT SARINA HUNKEL **FOTOS** JENS NEUMANN, EDGAR RODTMANN

Die imposanten Wasserbüffel grasen auf der Weide in Brandenburg

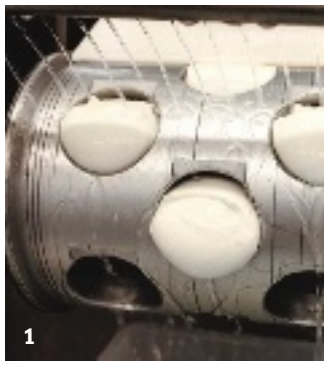
1 Der 73-jährige Käsemeister Gino Paolella mit seinem wichtigsten Werkzeug: der Käseharfe
2 Paolella prüft die Konsistenz des Mozzarellas mit seinen Händen. Ist der Käse außen fest und innen weich und faserig, ist sie optimal
3 Die Mozzarellakugeln ziehen 24 Stunden in Salzlake, damit sie schön würzig schmecken

Gino Paolella taucht seine Hand ins milchige Wasser und fischt eine weiße Kugel heraus. Sie passt genau in seine hohle Handfläche. Mit beiden Daumen zieht er sie auseinander, zerzupft sie behutsam, wie der Verliebte eine Blüte. Faser für Faser löst er ab, bis in der Mitte nur noch ein cremiger Kern übrig bleibt. „So muss ein guter Mozzarella aussehen“, sagt der Käsemeister mit italienischem Akzent, seine blauen Augen glänzen dabei.

Dreimal in der Woche, immer montags, mittwochs und freitags, macht sich Paolella auf den Weg nach Kremmen in Brandenburg, rund vierzig Kilometer nördlich von Berlin. Dort steht die Käserei, die nach ihm benannt ist. Frühmorgens geht es los, dann, wenn andere noch schlafen. „Wie ein Bäcker“, sagt er schmunzelnd. Paolella muss die frisch angelieferte Büffelmilch mithilfe von Molkekulturen und Lab dicklegen, bevor er sie mit seinen fünf Kollegen zu Mozzarella weiterverarbeitet. Das dauert mindestens dreieinhalb Stunden. In dieser Zeit zählt Paolella mit einigen Mitarbeitern Bänder ab und knotet sie zu kleinen Schlingen. Damit verschnüren sie später die Burrata, ein Mozzarellapäckchen mit Crème fraîche und Sahne im Inneren. Andere drucken Etiketten und bereiten die Verpackungen vor.
Der 73-Jährige geht gekrümmt. Ein Anzeichen jahrelanger körperlicher Arbeit. Unter der Plastikhaube, die er wegen der Hygienevorschriften trägt, erkennt man weiße Haare, im Gesicht einige Falten. Trotzdem ist er es, der zur Käseharfe greift, eine Art Gitter mit langem Stiel. Damit schneidet er die Dickmilch, im Italienischen auch Cagliata – zu deutsch „Bruch“ – genannt. Die deutlich jüngeren Kollegen übernehmen diese Arbeit noch nicht. Schließlich hat Paolella die meiste Erfahrung. Langsam werden aus der festen Masse feine Fasern, die in ihrer Form an handgeschabte Spätzle erinnern. „Je feiner die Dickmilch geschnitten, desto schöner ist die Faserung im Mozzarella später,“ erklärt jetzt Mike Daschewski, der Geschäftsführer der Käserei. Denn Paolella hat keine Zeit mehr. Er steht mittlerweile an einem stählernen Kochkessel und taucht einen langen Stab hinein.

Mozzarella und Burrata können bereits einen Tag nach der Produktion gegessen werden

Familie Paolella stellt seit 1750 Mozzarella her



1+2 Bevor die Kugeln von einer Walze geformt werden, schneidet Paolella die dickgelegte Büffelmilch mit einem Säbel.
3 Zuvor verarbeitet er sie im traditionellen Ziehverfahren zum zähen Mozzarellateig

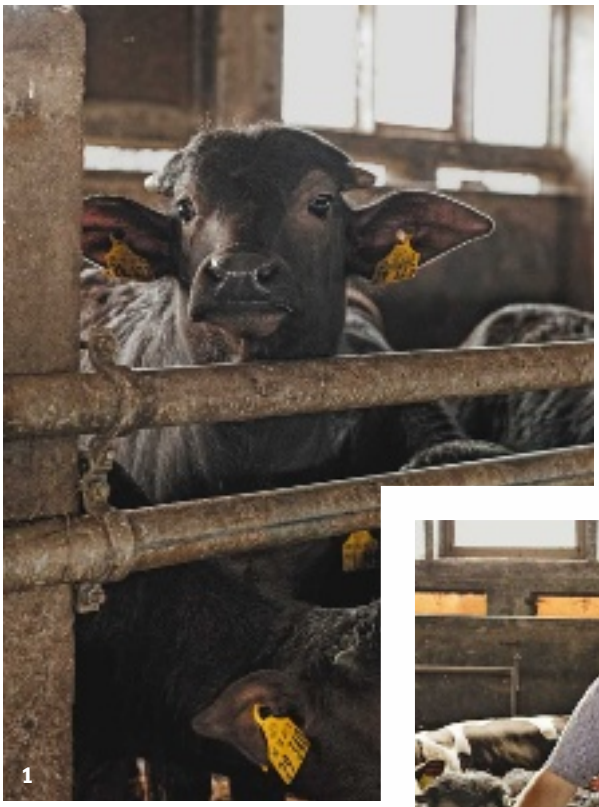
Paolella besitzt ein Bild, das ihn als kleinen Jungen zeigt. Er steht neben seinem Vater und hält genau so einen Stab in den kleinen Händen. Ebenso gut hätte dort der Vater mit dem Großvater abgelichtet sein können. Oder er selbst mit dem Sohn. Die Familie stellt nämlich schon seit vielen Generationen Mozzarella her, seit 1750 um genau zu sein. Damals noch in Kampanien, Italien. Paolellas Sohn zieht 1990 nach Deutschland. Mit den gut gehüteten Familiengeheimnissen in der Tasche eröffnet er eine eigene Käserei, genau dort, wo sein Vater Gino Paolella jetzt steht. Der folgte ihm nämlich. Gemeinsam begannen sie Mozzarella aus Kuhmilch herzustellen – Büffelmilch gab es hier noch keine.

Berlin 2010. Der Unternehmer Matthias Wegert sucht einen neuen Mozzarella-Lieferanten für die Pizzen, die er in seinem Restaurant „Luise“ anbietet, einer festen Institution in Dahlem Dorf im Westen der Stadt. Für ihn, er ist Ökonom durch und durch, ist Qualität Haupt- und ein guter Preis Ehrensache. Bei den Paolellas findet er beides. Gern möchte er die Käserei auch mit Milch beliefern. Neben der „Luise“ besitzt Wegert die Prignitzer Ackerbau- und Landmilch-Gesellschaft in Putlitz, Brandenburg, etwa eine Autostunde von der Käserei entfernt. Auf 400 Hektar Weideland stehen neben seiner Biogasanlage auch 550 Milchkühe. Die Käsemeister fragen Wegert, warum er keine Büffel halte. „Für einen Liter Büffelmilch bekommt man in Italien 1,80 Euro,“ erklären sie. Die Gründe dafür liegen im mitunter hohen Fettgehalt von neun Prozent und daran, dass der Ertrag weit unter dem der Kuhmilch liegt. Das lässt sich Unternehmer Wegert nicht zweimal vorrechnen, zumal der Milchpreis in dieser Zeit auf einem Rekordtief liegt. Wasserbüffel hat er bis dahin lediglich auf Safaris gesehen. Mit Gino Paolella und dessen Sohn reist er nach Italien, um Wasserbüffel zu kaufen und sie auf den Weg nach Putlitz zu schicken. 104 Jungbüffel kommen im Herbst 2012 an. Die ersten Kälber, die geboren werden, sind zum Großteil Bullen. Es dauert zwei Jahre, bis so viel Milch gemolken wird, dass Paolella daraus Käse herstellen kann. Wegert handelt Anteile an der Käserei aus, später übernimmt er sie komplett, nennt sie „Mozzarella Paolella“ und setzt seinen Schwiegersohn als Geschäftsführer ein.

Heute stehen 450 Wasserbüffel auf dem Putlitzer Hof. Der Wind pfeift über das flache Brandenburger Land. Im Gegensatz zu Wegert, der sich seine Schildkappe tief ins Gesicht zieht, scheint der Wind den imposanten Tieren nichts auszumachen. Ihr dunkles Fell ist dick, und ihre Hörner sind so lang wie Wegerts Arme. Einige wälzen sich in der Wassergrube, andere stehen wie versteinert da. Wieder andere trotten schnaubend im Rudel auf den Unternehmer zu, der über die Ansprüche seiner Wasserbüffel doziert. „Meinen Büffeln fehlt es hier an nichts“, jetzt muss er fast brüllen, um gegen den stürmischen Wind anzukommen. Die meisten Tiere stehen in einem der vier offenen Ställe. Vereinzelt auch

Foto linke Seite: Jorma Gottwald

Die Büffel kalben auf der WEIDE ganz ohne fremde Hilfe



1 Das Wasserbüffelkalb wurde wie die anderen Jungtiere auf der Weide geboren und danach von der Mutter getrennt
2 Herdenmanager Michael Bobsien schaut täglich nach den Kuh- und Wasserbüffelkälbern und bereitet sie sechs Wochen lang auf die Herde vor

ein paar Kühe. Seit der Zuwachs aus Italien sich hier breitgemacht hat, ist die Zahl der Kühe um ein Vielfaches geschrumpft. Die Ställe möchte der 66-Jährige bald modernisieren, sie stammen noch aus DDR-Zeiten.

Überhaupt scheint hier die Zeit stehen geblieben zu sein. Die Büffelkühe zum Beispiel kalben auf der Weide, ganz natürlich und ohne fremde Hilfe. Nach zwei Tagen kommen die Kleinen dann in Kälberiglus. Ihre Mütter geben sechs Monate lang Milch, zweimal täglich. Sind die Kälber männlich, werden sie in der Regel im Alter von 24 Monaten geschlachtet. Aus ihrem Fleisch verkauft Wegert je nach Bedarf Zuschnitte: amerikanische, französische, deutsche. Ein T-Bone-Steak etwa ist so groß, dass zwei Hungrige davon satt werden. Das Fleisch besitzt weniger Fett als das der Kuh und ist doch ungemein saftig. „Kurz anbraten und im Backofen sanft nachziehen lassen. Dann wird es perfekt," schwärmt Wegert. Sind die Kälber hingegen weiblich, folgen sie ihren Müttern und werden eines Tages selbst Milchwasserbüffel.

Einige Liter der Milch kochen gerade als Dickmlich mit heißem Wasser vor Paolella im großen Kessel. Wasserdampf steigt auf. Langsam rührt und zieht er mit dem Stab, bis eine homogene Masse entsteht, der sogenannte Mozzarellateig. Er ist cremig und leicht zäh. „Dieses Ziehverfahren ist entscheidend für einen guten Mozzarella", sagt er. Was so einfach aussieht, ist ein komplexes Handwerk. Ein Mozzarellameister spürt, wie lange die Masse gekocht, wie schnell sie bewegt, wie oft kochendes Wasser zugegeben und abgesiebt werden muss. Paolella hat ein solches Gespür. Vielleicht liegt das im Blut der Paolellas, sicher aber helfen mehr als 50 Jahre Erfahrung. Wenn die Masse schließlich zu Kugeln geformt wird – hier macht das eine Walze – und in der Salzlake langsam untergeht, kann man erahnen, wie intensiv, wie weich, wie cremig dieser Käse schmeckt.

Davon überzeugen können sich Genießer in Berlin zum Beispiel in den Hotelrestaurants des „Adlon Kempinski", des „Ritz-Carlton" oder „Soho House". Und nicht zuletzt in Wegerts eigenem Restaurant, der „Luise". Dort, wo alles begann.

BESTES VOM BÜFFEL

Einkaufen

Bei Lindner in Berlin, Potsdam und Hamburg gibt es sowohl den Büffelmozzarella als auch die Burrata zu kaufen. Adressen unter www.lindner-esskultur.de. **Das Büffelfleisch** können Sie unter www.bueffelbill.com bestellen.

Vormerken

Eine Schaukäserei mit Laden und Restaurant ist in Berlin geplant. Dort können Käse, Joghurt und Milch der Büffel aus Putlitz probiert werden.

»e&t«-Redakteurin Sarina Hunkel kam in Brandenburg den Wasserbüffeln ziemlich nah. Und war ganz erstaunt, wie sanftmütig die riesigen Tiere sind.

Der 66-jährige Unternehmer Matthias Wegert brachte die Wasserbüffel von Italien nach Brandenburg