

Ursprung im Cilento: der weltberühmte Büffelmozzarella

Den Caprese-Salat auf feinste Art genießen

Regensburg, 10.05.2012 – Der Nationalpark und Unesco Weltkulturerbe Cilento in der Region Kampanien ist nicht nur berühmt für seine langen Sandstrände, das saubere Meer und die sich im Hinterland auftürmende Berglandschaft, sondern auch für seine Büffel, die die Milch für den weltberühmten "mozzarella di bufala" (Büffelmozzarella) liefern. Dieser ist im Gegensatz zum gummiartigen Kuhmilch-Mozzarella sehr weich, würzig und ein regelrechtes Geschmackserlebnis, besonders in Kombination mit frischen Tomaten im beliebten Caprese-Salat.

Goethe und die Wasserbüffel

“...Beim frühesten Morgen fuhren wir auf ungebahnten, oft morastigen Wegen einem Paar schön geformten Bergen zu, wir kamen durch Bach und Gewässer, wo wir den nilpferdischen Büffeln in die blutroten wilden Augen sahen.“

So beschrieb der Dichter Wolfgang Goethe in seinem italienischen Reisetagebuch seine Ankunft im nördlichen Cilento in der Ebene von Paestum, wo er die griechischen Tempel besuchte. Ende des 18. Jahrhunderts war die Ebene eine großteils unzugängliche, schlammige Sumpflandschaft, in der nur die Büffel lebten. Damals durchstreiften die schwarzen Riesen mit ihren hohen, flachen Hufen und scharfen Hörnern die morastigen Gewässer.

Heute sind die Sumpfgebiete Vergangenheit, und das einstige Marschland hat sich in fruchtbares Land verwandelt. Die Büffel werden nun in speziellen Farmen gezüchtet.

Bio-Büffelfarm Tenuta Vannulo

Unter den zahlreichen Büffelfarmen empfiehlt die Agentur Cilento, die sich auf die Vermittlung von persönlich ausgesuchten Unterkünften in Süditalien spezialisiert hat, ihren Kunden ein ganz besonderes Landgut: die Käserei Tenuta Vannulo in Paestum/Capaccio. Seit 1996 wird in biologischer Produktion feinsten Büffelmozzarella und Ricotta hergestellt. Zusätzlich werden geräucherter Provolone, gesalzener Ricotta, Frischkäse und Naturjoghurt produziert. Maschinen werden dabei nicht eingesetzt – nur durch die erfahrenen Hände der

qualifizierten „casari“ („Arbeiter“) und unter strengen hygienischen Auflagen entstehen die süditalienischen Köstlichkeiten.

Die wichtigsten und auffälligsten Protagonisten auf der Tenuta Vannulo sind die mächtigen Wasserbüffel. Vierhundert an der Zahl, schreiten Sie gemächlich ihre Weiden ab, baden im großen Bassin oder suchen den Schatten unter den großen Blechdächern auf. Das Futter für die Tiere wird ausschließlich auf den neunzig Hektar der Käserei kontrolliert biologisch angebaut. Als eine der ersten auf ihrem Gebiet und bis heute als einzige Farm in Kampanien, wurde die Käserei deshalb von der A.I.A.B. – Associazione Italiana Agricoltura Biologica –, vergleichbar mit dem deutschen „Bioland“ – zertifiziert. Antonio Palmieri, der Besitzer und Betreiber der Tenuta Vannulo, hat es sich zum Ziel gesetzt, den Mozzarella nicht zur Massenware verkommen zu lassen und Qualitätsmaßstäbe zu setzen. 1988 übernahm er von seinem Großvater die bereits Anfang des 20. Jahrhunderts gegründete Büffelfarm. Seitdem hat er beständig auf Vergrößerung und Modernisierung gesetzt, ohne dabei den schonenden Umgang mit Natur und Tier aus den Augen zu verlieren.

Die leckeren Bio-Milchprodukte werden ausschließlich auf dem Hof der Tenuta Vannulo produziert und verkauft.

Mozzarellaproduktion live erleben

Bei einem Besuch in Paestum sollte man sich eine ausführliche Besichtigung der Farm nicht entgehen lassen. Fast täglich werden Führungen in italienischer, englischer und deutscher Sprache über den Hof angeboten. So kann man die Stallungen der Büffel sowie die verschiedenen Produktionsräume besichtigen und den „casari“ bei der Arbeit zusehen, wie sie den Mozzarella von den großen Käseklumpen rupfen („mozzare“). Feinschmecker lockt die anschließende Verköstigung der frisch hergestellten Spezialitäten. Ratsam ist, die Führungen vormittags zwischen 09.00 und 10.30 Uhr zu buchen, da die Produktion nur bis mittags stattfindet.

Für Feinschmecker: Caprese-Salat alla cilentana

Zutaten für 4 Personen: 8 nicht zu reife Tomaten, ca. 500 g Büffel-Mozzarella, 16 gesalzene Sardellenfilets (geputzt), 20 schwarze Oliven, 12 Kapern, etwas Basilikum zum Garnieren

Für das Dressing: 5 – 7 EL Natives Olivenöl Extra, 10 gesalzene Sardellenfilets (geputzt), Kapern

Tomaten vierteln und den Büffel-Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Zutaten reichen für 4 Teller: Zuerst in der Mitte der Teller die Tomaten anordnen. Um die Tomaten herum die

Mozzarella-Scheiben gleichmäßig verteilen und mit 4 Sardellenfilets garnieren. Für das Dressing werden Sardellenfilets und Kapern fein zerdrückt. 5-7 Esslöffel Olivenöl untermischen. Dieses Dressing über den Mozzarella und die Tomaten träufeln. Jeden Teller mit frischem Basilikum, 5 schwarzen Oliven und 3 Kapern anrichten. Dazu passt frisches Weißbrot aus Pizzateig. Guten Appetit!

Weitere Informationen unter www.cilento-ferien.de.

Cilentano hat sich auf die Vermittlung von persönlich ausgewählten Ferienunterkünften in Süditalien, insbesondere im Cilento, spezialisiert. 1999 gegründet, ist das Regensburger Unternehmen heute der größte Anbieter von Ferienwohnungen und -häusern im Cilento und hat rund 170 Objekte im Programm. Außerdem vermittelt Cilentano Sprach- und Wanderreisen. Die Homepage www.cilentano.de bietet umfassende Informationen und viele Fotos zum Angebot von Cilentano. Ferienwohnungen und -häuser aller Preisklassen, aber auch Landhäuser, B&B-Unterkünfte und Hotels sind detailliert beschrieben und direkt buchbar.

Cilentano ist Mitglied im „forum anders reisen“, einer Organisation von Reiseveranstaltern, die sich dem sanften Tourismus verpflichtet fühlen. Seit 2010 trägt das Regensburger Unternehmen auch das CSR-Siegel, das für umwelt- und sozialverträgliches Wirtschaften verliehen wird.

Der Cilento beginnt etwa 100 Kilometer südlich von Neapel. Zwischen Paestum im Norden, den Monti Alburni im Osten und Sapri im Süden liegt ein Paradies für Genießer und Aktive. Als zweitgrößter Nationalpark Italiens und UNESCO-Weltkulturerbe ist der Cilento vom Massentourismus verschont geblieben. Die Küste bietet auf rund 100 Kilometern feinste Sandstrände im Wechsel mit steilen Klippen. Die Wasserqualität ist eine der besten in ganz Italien. Auch im Jahr 2011 wurden 10 Strände im Cilento wieder mit der Bandiera Blu, dem Gütesiegel für hervorragende Wasserqualität, ausgezeichnet. Im hügeligen Hinterland gedeihen Wein, Oliven und Obstbäume, dahinter erheben sich bis 1.900 Meter hohe Berge. Mountainbiker, Wanderer und Reiter finden hier ihr Eldorado. In die Landschaft eingebettet sind Kulturdenkmäler von Weltrang, darunter die griechischen Tempel von Paestum und die antike Philosophenschule in Velia.

Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich bitte an:

Cilentano

Kerstin Götz

Margaretenstr. 14

93047 Regensburg

Tel. (0941) 567646-0

Fax (0941) 567646-1

E-Mail: info@cilento-ferien.de

Internet: www.cilento-ferien.de