

Bericht zur Studienreise Kampanien 2016 des Verbandes der PraxislehrerInnen an Hotelfach- und Tourismusschulen vom 24. bis 27. August 2015 unter dem Motto:

## **„Kampanien - Heimat des Mozzarellas“**

**Montag 18. Juli 2016**

### **Abreise vom Flughafen Wien/Schwechat**

Um die Mittagszeit trafen sich die 17 Teilnehmer/innen der Studienreise Kampanien um am frühen Nachmittag ihre Flug nach Neapel anzutreten. Nach dem gemeinsamen Check In mussten zuerst einmal bei einem guten Kaffee die neuesten Informationen ausgetauscht werden bevor es um 14:25 Uhr in die Lüfte ging. Die knapp 1 1/2 Stunden Flugzeit waren ebenfalls rasch vorüber und als die Gruppe vom italienischen Reisebus am Flughafen von Neapel abgeholt wurden, war die erste große Erleichterung bei allen Beteiligten spürbar.

### **Hotel Europa- Caserta**

Am späten Nachmittag traf die Gruppe der Praxislehrer/innen in Caserta ein um ihr Quartier im Hotel Europa zu beziehen. Seminarleiterin Andrea Krieger organisierte bereits bei der Busfahrt vom Flughafen einen Transport für den Abend um die Stadt Neapel gemeinsam zu erkunden. Dies geschah nach einer kurzen Erfrischung im Zimmer und unser Sprachtalent Martin Eibenberger agierte kurzfristig als Dolmetsch im Reisebus in Richtung Neapel. Nach einem Hafenrundgang und einer kleinen Shoppingtour wurde in kleinen Restaurants das Abendessen eingenommen. Mit vielen Eindrücken ging es am späten Abend wieder zurück nach Caserta um bei einem kleinen Digestif den Abend ausklingen zu lassen.

**Dienstag 19. Juli 2016**

### **Agricola Casearia Lupara**

Nach einem guten Frühstück freuten sich die Teilnehmer/innen bereits auf unsere Dolmetscherin Kathrin Fehérváry Colapinto, welche bereits im Vorjahr die Studienreise Piemont organisierte. Gemeinsam mit Seminarleiterin Andrea Krieger begrüßte Sie unseren Organisator vor Ort, Gennaro Testa vom Consorzio Mozzarella Bufala Campana, welches auch einen großen Teil der Studienreise dank der Kontakte von Andrea Krieger, übernahmen.

Unser erster Besuch führte uns zum Agricola Casearia Lupara, einer Büffelfarm mit rund 3000 Tieren, wo uns die Haltung der Tiere, die Milchgewinnung und die Verarbeitung der Milch zu Mozzarella nähergebracht wurden. Hier wurde den Seminarteilnehmer/innen auch die wichtigsten Informationen zum Gebiet Kampanien dargebracht: So wurde 1981 das Konsortium für den Mozzarella gegründet und bereits 1992/1993 der Gebietsschutz für den Mozzarella erreicht. Rund 90 Prozent des erzeugten Mozzarellas kommen aus der Region Kampanien. 32 Prozent davon werden exportiert (D, F, Ö, USA, VAE,...). 102 Milchproduzenten gehören dem Consorzium an und besitzen ca. 350.000 Stück Wasserbüffel.

Der Betrieb Lupara zählt zu den ältesten Unternehmen welches 1945 gegründet wurde. Die Vorfahren kamen aus Salerno und haben diese Gebiet wegen dem Vesuv (Probleme mit

Weideflächen) und den Amerikanern verlassen. Der Weg von Salerno wurde mit den damals 300 Büffeln zu Fuß zurückgelegt und berittene Wächter bewachten die Tiere in der Nacht.

Nach dieser kurzen Einführung kam die Hygienemanagerin des Unternehmens um uns den hohen Standard der Produktion näher zu bringen: Bei Lupara ist die gesamte Produktion im DOP-Status. Das bedeutet, dass nicht nur die italienischen Richtlinien eingehalten werden müssen sondern auch je nach dem, wohin der Mozzarella geht auch die Bestimmungen des Exportlandes (z.B.: China, Australien,...). Die verwendete Milch stammt von 2 Melkvorgängen, diese wird bei 4 Grad gekühlt gelagert, es erfolgt eine Milchanalyse zur Selbstkontrolle, die Verarbeitung erfolgt bei Lupara am nächsten Tag (vorgeschrieben sind innerhalb von 60 Stunden), auch während der Produktion sind laufende Qualitätskontrollen bis das Produkt fertig ist. Die Wasserbüffel bei Lupara geben zwischen 8 - 10 Liter Milch pro Tag (4 - 5 Liter sind gängig) und der Lieferantenpreis liegt bei 1,50 € pro Liter. 1200 Liter Milch werden täglich bei Lupara verarbeitet.

Für die Verarbeitung muss die Milch nicht pasteurisiert werden für den Versand ist es aber von Vorteil (USA und Japan muss die Milch pasteurisiert werden). Die Produktion am Tag nach der Gewinnung beginnt mit dem Pasteurisieren. Die Molke vom Vortag wird beigegeben und auf 37 Grad gehalten, das Lab zugegeben (Käse wird geschmeidiger, nur Lab von jungen Kälbern, kein synthetisches Lab erlaubt) und nach 1 Stunde der Bruch in Haselnuss große Stücke geschnitten. Danach wird die süße Molke abgezogen (für Ricotta), es folgte ein Gärung von 4 - 5 Stunden, danach kommt die Masse in die Wägen wo diese bei 92 Grad Wassertemperatur geformt wird, wird ins kalte Wasser gelegt und zum Schluss für 2 Stunden im Salzbad (1-5% Salzgehalt je nach Form und Wunschgeschmack) gelagert.

Aber auch über die Büffel selbst konnten die Seminarteilnehmer/innen eine ganze Menge erfahren: 270 Tage im Jahr gibt der Wasserbüffel Milch. Die Tiere werden im Normalfall im September trächtig. Bei Lupara wird das Futter selbst produziert. Eine Tagesration für ein Tier setzt sich wie folgt zusammen: 18kg Mais, 8kg Frischgras, 5kg Trebern, 3kg Heu, 5kg Hülsenfrüchte sowie Leinsamen und Mineralsalze. Die Tiere haben grundsätzlich eine Lebenserwartung von 10 - 12 Jahren erlangen jedoch bei Lapara rund 18 Jahre. Im 3. Lebensjahr erwarten die Kühe ihr erstes Junge und sie können bis zum 14. Lebensjahr Kälber gebären. Ein gut gezüchteter Büffel frisst weniger, setzt das Futter besser um (Ballaststoffe) und die Milch wird reicher und besser. Zwischen März und August findet der größte Konsum von Mozzarella statt.

Die Verkostung der Produkte von Lupara bestätigte die hohe Qualität der Arbeit und der Hygienebestimmungen sowie die Philosophie des Unternehmens "Wir haben lieber motivierte Mitarbeiter um 4 Uhr Früh in der Molkerei, welche auch auf der Farm Leben und sich hier Wohlfühlen."

**Mittwoch 20. Juli 2016**

### **Besuch der PonteRe bufala farm**

Strahlender Sonnenschein erwartete die Gruppe am dritten Tag der Mozzarella Reise und der Besuch einer kleinen aber interessanten Büffelfarm stand als erster Punkt auf unserem Programm. Die Chefin selbst, Alessandra PonteRe empfing die PLV-Gruppe um ihren Milchproduktionsbetrieb mit 300 Tieren vorzustellen. Das Unternehmen ist seit 1940 offizielle Zuchtstation des "Buffalo

mediterranea italiano" und die einzige in welcher die Büffel auf weiten Weideflächen in Altersgruppen gehalten werden. Italien war auch das erste Land wo Büffel für die Milchproduktion gezüchtet wurden.

Sogar die 60ha Weideflächen sind zertifiziert, haben keine künstliche Bewässerung und Düngung und 1 Meter unter der Erde befindet sich bereits das Grundwasser welches für die natürlichen Wasser-Schlamm-Löcher verantwortlich ist. 1955 wollte der Vater von Alessandra den Betrieb groß ausbauen und zahlreiche Stallungen und Gebäude erweitern. Während dieser Erweiterung beginnt der Vater jedoch seine Ideen nochmals zu überdenken. Er möchte keinen eigenen Tierarzt im Haus beschäftigen, steigendes Krankheitsrisiko durch höhere Tierbestände und stundenlange Melkvorgänge und beschließt seine Pläne zu verwerfen. Er hält den Bestand auf 300 Tiere, was auch seine Kinder heute so handhaben. Durch die besonderen Lebensumstände der Tiere auf der Weide und natürlicher Wasserbereiche liegt die Milchmenge bei 5 Liter pro Melkvorgang also bei 10 Liter pro Tier und Tag. Bei PonteRe erhalten die Kälber bis zu 3 Monaten die Muttermilch. Rund 10 Stiere sind für die Zucht im Einsatz.

Die Natürlichkeit der Tierhaltung auf Weiden, die Haltung der Tiere in Altersgruppen, der hohe Qualitätsstandard im Sinne von Gesundheit der Tiere und Qualität der erzeugten Milch haben uns überzeugt - dieser Milchproduktionsbetrieb war ein schönes Pendant zum Vortagesbetrieb, welches ebenso seine Philosophie lebt.

### **Käserei - Caseificio il Casolare**

Spezialisiert auf den Verkauf von Mozzarella, bietet die Käserei, die Verarbeitung von Milch für die Käsekugeln, Mozzarella-Zöpfe, Ricotta und hochwertige Butter. Mit der Herstellung von Mozzarella, Ricotta, Caciotta, Provolone und geräuchertem Käse ist das Unternehmen bekannt geworden.

Eine Besonderheit ist die heute noch immer ausschließlich händische Verarbeitung des Käsebruchs in Mozzarella welche der PLV-Gruppe von den Mitarbeitern gezeigt wurde. Viel Handarbeit ist bei der Erzeugung notwendig welche profund von den Käsereiarbeitern ausgeführt wird. Rund 3.000 Liter Milch werden pro Tag in der Caseificio il Casolare unter speziellen Standards verarbeitet. Die Milch wird dabei nur thermisiert (60 Grad) und nicht wie in anderen Käsereien pasteurisiert. Eine Menge von 20kg wird traditionell in einem Bottich zu Mozzarella verarbeitet. Die 12 prozentige Salzlake in der Caseificio il Casolare hinterlässt 0,6 bis 0,8 Prozent Salzgehalt im Endprodukt. Eine wahre Spezialität ist der geräucherte Mozzarella der bei 40 Grad für 6-7 Minuten über Stroh und Bioheu geräuchert wird.

Eine Verkostung der Käseprodukte im Verkaufsraum der Käserei rundete den Besuch ab. Alle waren sich einig - alle Produkte waren von ausgezeichneter Qualität und erfreuten sich großer Beliebtheit.

### **La Cascina**

Der Mittagstisch wurde im Restaurant La Cascina eingenommen. Das Betreiberpaar Monika und Salvador setzen sehr auf regionale Produkte. So wurde Brot aus Getreide einer Steinmühle kredenzt, ein regionales Pale Ale Bier zum Aperitif und ein regionaler Aglianico Barbera zum Essen serviert. Die Küche bot Pasta-Nest mit Büffel-Ricotta-Mus und Zwiebeln, Fiscetti mit Zuccinipesto und Mandeln, Melanzani mit Büffelmilchkäse geräuchert auf Ruccolabett sowie einen Cheese-Cake von der Büffelmilch.

## **Pepe in Grani - Pizza-Weltmeister**

Franco Pepe ist ein moderner Handwerker und Unternehmer mit großer traditioneller Leidenschaft für Pizza. Er baut auf die Erfahrungen von drei Generationen von Bäckermeistern auf, welche er im Laufe der Jahre weiterentwickelt hat und mit seiner Leidenschaft und seinem Engagement haben zu seinem Erfolg beigetragen. Die Pizza in der Art von Franco Pepe ist das Ergebnis intensiver Forschung und kontinuierlichen Experimentieren. Seine Methode hat keine Regeln festgelegt, aber sie basiert auf alten und klaren Gesten. Die Mehlmischung welche über einen langen Zeitraum erforscht wurde ist eines seiner Geheimnisse. Und die PLV-Gruppe war von der Philosophie von Pepe wahrlich begeistert. Empfangen wurden wir in seinem neuen, noch nicht eröffnetem Restauranttyp in welchem er Pizzabrote mit Füllungen verkaufen wird. Sogar der Bürgermeister von Caiazzo gesellte sich zu unserer Runde und huldigte dem weltbekannten Pizzameister. Wenige Schritte vom neuen Lokaltyp liegt die eigentliche Pizzeria welche das Herz jedes Besuchers/jeder Besucherin höher schlagen lässt. Tolle Architektur gepaart mit Ästhetik und Wohlfühlgarantie. Auch die Strukturierung im Unternehmen ist von Pepe gut durchdacht. Seine Pizzateams sind immer in der gleichen Konstellation und jede Person mit seinen besten Fähigkeiten eingesetzt. Das Service arbeitet flott und umsichtig. Die herrliche Terrasse und das perfekte Wetter trugen dazu bei, dass wir einen schönen Abend mit köstlichen Pizzen erleben durften. Verschiedenste Variationen wurden uns als Kostproben gereicht von der klassischen Margerita bis hin zu Variationen mit "Süß - Sauer".

Der Besuch von Franco Pepe in Grani, dem Pizza-Weltmeister, dessen Ziel es ist „gesunde Pizza“ zu erzeugen, zählte sicherlich zu den Highlights der Studienreise. Beim Verlassen seines Restaurants standen rund 80 Gäste um 21:30 Uhr vor dem Restaurant und warteten geduldig auf Einlass, der Erfolg gibt ihm recht.

### **Donnerstag 21. Juli 2016**

## **Le Colonne - Restaurant**

Einer der Höhepunkte der Studienreise war der Besuch des 1 Sterne Michelin Restaurant von Rosanna Marziale in Caserta. Die Starköchin lernte im Restaurant ihrer Familie kochen und verbesserte ihr Können bei Gianfranco Vissicher und Martin Berasategui. Sie sieht sich selbst als Botschafterin in der Welt des Büffelmozzarella DOP und allgemein für die Produkte der Region Kampanien. Das Restaurant selbst ist ein Ort voller Geschichte, im Laufe der Jahre renoviert, aber mit großer Aufmerksamkeit den Geschmack und die Atmosphäre vergangener Zeiten zu bewahren. Die "Charta Marziale" ist ein Menü, eine illustrierte Broschüre, eine Sammlung von einfachen Gerichten, begleitet von Geschichten der Produkte und der Rezepte. Es findet sich die Herkunft der verwendeten Produkte in der außergewöhnlichen Menükarte. Sie ist aber auch eine Karte der ausgezeichneten Lebensmittel in Verbindung mit gU, ggA und Slow Food.

Den Einstieg ins Menü praktiziert Rosanna mit einem Spiel für alle Sinne. Wenn der Gast den 1. Gang vor sich hat und die Kopfhörer aufgesetzt hat kann die Einstimmung für Mund, Augen, Nase, Fingerspitzen und Ohren beginnen. Über die Kopfhörer kann man den Gedanken und den Ideen der Koch-Crew folgen, aber auch die Entstehungsgeschichte des Gerichtes, den Grund warum und welche Grundprodukte miteinander kombiniert wurden. Es ist eine Einladung, die Küche zu betreten und in den Geist, den Geschmack und die Gedanken der Köch/innen einzutauchen.

Nachdem die PLV-Gruppe am Vormittag einem Kochworkshop mit Rosanna und ihrem Team erleben durfte, war die Gruppe nun gespannt auf den Geschmack der am Vormittag gezeigten Gerichte: Gefüllte Mozzarella Bällchen (Mozzarella bildet den Knödelmantel welcher feine Nudeln mit Basilikumpesto enthalten), Pizza al contrario (Mozzarella bildet den Pizzateig welcher mit Tomatenpesto befüllt ist) und Latte e cozze di mozzarella al nero di seppia (Mieschmuscheln mit Tintenfischpasta und Mozzarella). Das geschmackliche Erlebnis der außergewöhnlichen Gerichte von Rosanna begeisterte auch die Praxislehrer/innen.

Mit einer Inspiration von besonderer Gastronomie verließen wir voll der Eindrücke das Restaurant Le Colonne von Rosanna Marziale. Eine herzliche Bedankung bei den Organisatoren der Studienreise, Andrea Krieger und Gennaro Testa sowie bei unserer Dolmetscherin Kathrin Fehérváry Colapinto bildete den Abschluss des offiziellen Programmes der Studienreise Kampanien.

### **Royal Palace and English garden of Caserta**

Der Königspalast in Caserta und sein Park, der 1997 zum Weltkulturerbe der UNESCO aufgenommen wurde, sind Schätze unvergleichlicher Pracht. Im Auftrag von Charles III von Bourbon im 17. Jhdt. von Luigi Vanvitelli geplant ist dieser Palast ein Triumph des italienischen Barock und einer der bekanntesten und wichtigsten Werke der neapolitanischen Architektur. Der prächtige Palast ist ein ideale und harmonische Verschmelzung von zwei anderen königlichen Residenzen: dem Royal Palace in Versailles und dem Escorial-Palast in Madrid.

Eine Besonderheit bildet die Parkanlage des Schlosses, bestehend aus zahlreichen Brunnen und Wasserfällen. Der Park ist ein typisches Exemplar des italienischen Garten, angelegt mit weiten Feldern, Blumenbeeten und vor allem ein Triumph der "Wasserspiele". Entlang der Mittelachse ist eine Folge von Pools, Springbrunnen und Kaskaden von großen skulpturalen Gruppierungen, die eine einzigartige szenografische Wirkung erzeugen, die mit dem Grand Cascade gipfelt. Der Park erstreckt sich auf dem Gipfel des Hügels gegenüber dem Palast, wo ein englischer Garten eine perfekt Anordnung von exotischen Pflanzen bildet. Der Englische Garten ist etwas ganz Besonderes: von Maria Carolina von Österreich, der Schwester von Maire Antoinette von Frankreich, in Auftrag gegeben ist wenig symmetrisch in Bezug auf den italienischen Stil aber er besteht aus einer großen Auswahl an einheimischen und exotischen Pflanzen gleichermaßen, einschließlich der besonderen libanesischen Zeder.

### **Freitag 22. Juli 2016**

#### **Check out und Heimreise**

Nach ereignisreichen Tagen geprägt von Informationen, guten Gesprächen, gepflegten und neuen Freundschaften machte sich die Gruppe am Vormittag der Studienreise 2016 auf die Heimreise. Eine gelungene Studienreise mit vielen Highlights und schönen kulinarischen Erlebnissen waren sich alle einig, dass Dank Andrea und der Großzügigkeit von Gennaro Testa vom Consorzio eine informative und interessante Studienreise zu Ende ging!

Autor: FV Dipl. Päd. Jürgen Kirchner BEd – Obmann des Verbandes