

**Quelle: Die Zeit**

© Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH &amp; Co. KG

## Käse mit Blut

*Echter Büffel-Mozzarella aus Italien gilt als Luxusprodukt. Doch das Geschäft hat eine brutale Seite*

Georg Etscheit

Den Beamten des Corpo Forestale bot sich ein trauriges Bild. Auf einer kampanischen Wasserbüffelfarm unweit des Küstenortes Castel Volturno fanden sie die Kadaver von vierundzwanzig ausgewachsenen Büffeln und einem Kalb, in »fortgeschrittenem Verwesungszustand«. Die Tiere seien verhungert, teilte die Behörde, die in Italien über die Einhaltung von Tierschutzbestimmungen wacht, im Frühjahr vergangenen Jahres der Öffentlichkeit mit. Zuletzt hatten sich die Büffel nur noch von dem wenigen Grün ernährt, das wild auf der Farm wuchs. Zu wenig zum Überleben.

»Cimiteri dei bufali« – Büffelfriedhöfe – sind die dunkle Seite des in aller Welt berühmten und begehrten »Mozzarella di bufala«. Meist handelt es sich bei den getöteten Tieren um wenige Tage oder Wochen alte männliche Büffelkälber. Weil sie keine Milch geben und ihr Fleisch niemand essen mag, haben die Bauern kein Interesse an ihrer Aufzucht. Die Tiere einfach verhungern zu lassen sei eine »weit verbreitete Praxis« speziell im Gebiet von Castel Volturno mit seinen zahlreichen Zuchtbetrieben, stellt der Corpo Forestale fest. Jeder Tag, den die Kälber mit Muttermilch oder verflüssigtem Milchpulver gepäppelt werden müssen, ist einer zu viel. Damit niemand das Brüllen der hungrigen »Abfall-Kälber« hören kann, wird ihnen schon mal das Maul zugebunden. Manche Bauern sollen die Tiere sogar in Gülle ertränken.

Die systematische Tötung junger Büffel erinnert an das massenhafte Schreddern männlicher Eintagsküken in der Eierproduktion. Zumindest in Deutschland wird diese Praxis jedoch zunehmend hinterfragt. Im April einigten sich die Landwirtschaftsminister von Bund und Ländern darauf, das alltägliche Küken-Massaker »schnellstmöglich« zu stoppen. Jedes Jahr werden derzeit in Deutschland noch etwa 50 Millionen Küken getötet. Ganz legal. Dagegen nimmt sich die Zahl der getöteten Büffelkälber zwar überschaubar aus. Doch am Skandal, lebende Wesen wie Müll zu behandeln, ändert das wenig.

Rund 380 000 Büffel werden in Italien gehalten, meist für die Produktion der fetten, nahrhaften Büffelmilch, Rohstoff des Mozzarella di bufala. Um Milch zu geben, muss eine Kuh jedes Jahr ein Kalb zur Welt bringen. Etwa die Hälfte dieser Kälber sind männlichen Geschlechts. Die Zahl der Tiere, die entsorgt werden müssen, ob legal im Schlachthof oder illegal, ist sechsstellig. Allein in Kampanien sollen pro Jahr etwa 50 000 männliche Büffelkälber zur Welt kommen, schreibt die Tierschützerin Lorie Esser in ihrem Blog. Sie stützt sich auf Angaben einer in Kampanien lebenden deutschen Tierärztin, die sich gegenüber der *ZEIT* aber nicht äußern will. Erst 20 Tage nach ihrer Geburt können die Tiere legal zum Schlachthof gebracht werden. Dann ist die Wunde der abgetrennten Nabelschnur verheilt, sind sie nach dem Gesetz transportfähig. Viele Bauern scheinen ihnen nicht einmal diese Frist gewähren zu wollen.

Die internationale Tierschutzorganisation Vier Pfoten hatte im August den Skandal öffentlich gemacht und ein Video veröffentlicht, das schaurige Szenen aus süditalienischen Büffelnzuchtbetrieben dokumentieren soll. »Egal, ob die kleinen Büffel nun illegal entsorgt oder legal schon wenige Tage nach der Geburt geschlachtet und bestenfalls zu Hundefutter verarbeitet werden: Tiere als Abfall zu betrachten ist völlig unethisch«, sagt Elisabeth Penz von Vier Pfoten. »Noch dazu im Zusammenhang mit einem Produkt, das zu stattlichen Preisen als Luxusartikel vermarktet wird.« Die Tierschützer machten österreichische und deutsche Supermarktketten auf die Praxis aufmerksam. Kaufland kündigte daraufhin an, »gemeinsam mit Vier Pfoten eine Verbesserung der Haltungsbedingungen von Büffeln herbeizuführen«.



## Quelle: Die Zeit

© Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH & Co. KG

Unweit von Canello ed Arnone nähern wir uns einer Büffelfarm. Im nahen Flüsschen Volturmo, so ein Rechercheur, der mit der Situation vor Ort vertraut ist, seien in der Vergangenheit immer wieder Büffelkadaver gefunden worden. Erinnerungen an China werden wach, wo im März 2013 Tausende tote Schweine in einem Fluss trieben. Die Kadaver, die ein Zuchtbetrieb in dem Gewässer entsorgt hatte, drohten das Trinkwasser von Shanghai zu verseuchen.

Betonmauern umgeben die Farm. Um hineinzukommen, geben wir uns als Touristen aus, die Büffel-Mozzarella gekauft hätten und sehen wollten, wo die Milch dafür herkomme. Die durchweg männlichen Mitarbeiter der *azienda* scheinen arglos und führen uns zum Stall, der verwahrlost aussieht. Vor ein paar Stunden erst hat eine Büffelkuh ein Kalb geboren. Es ist noch feucht, die Mutter leckt es ab.

Welches Geschlecht es habe, wollen wir wissen. »*Maschile*«, sagt einer der Männer. Es klingt wie ein Todesurteil. Dann entdecken wir auf dem mit Kot und Urin bedeckten Betonboden ein weiteres Kalb, das regungslos daliegt. »*È morto*«, sagt einer der Männer ohne Anteilnahme. Als wir bemerken, dass das Tier noch atmet, weisen wir den Mann darauf hin. Er reagiert nicht, gestattet uns jedoch, die Szene zu fotografieren (siehe Bild oben). Noch einem zweiten Kalb scheint es schlecht zu gehen. Es hockt zitternd auf dem Boden. Ein Mitarbeiter richtet es unsanft auf, um es in einen anderen Teil des Stalles zu treiben.

## Die Hochglanzprospekte der Industrie zeigen Büffel auf grünen Wiesen

Wir sehen ein erwachsenes Tier mit einem völlig zersplitterten Horn. Und eine Gruppe junger Büffel, die sehr eng nebeneinanderstehen. »Büffel brauchen viel Platz. Sonst haben sie Stress, was sich sofort auf die Milchleistung auswirkt«, erläutert Hannah Zedlacher, die ebenfalls für Vier Pfoten arbeitet und der wir die Fotos aus dem Stall vorlegen. »Wasserbüffel sind sehr ursprüngliche und sensible Tiere und haben bei der Haltung höhere Anforderungen als Kühe.«

Die Gegend um Caserta, die alte Residenzstadt der Bourbonen, ist Mozzarella-Land. Einst dienten die Büffel in den sumpfigen Niederungen als Arbeitstiere. Ihr Fleisch und ihre Milch wurden von Bauern konsumiert. Heute ist Mozzarella ein weltweit gehandeltes Trendprodukt. An vielen Straßen reiht sich eine Käserei an die andere. Die *caseifici* machen durch grelle Reklamen auf sich aufmerksam. Ihre Sortimente ähneln sich. Neben frischem Mozzarella di bufala in Salzlake in kleinen und größeren Kugeln und in Zopfform gibt es Büffel-Ricotta, eine Art Quark, und Scamorza, einen pikanten Hartkäse aus Büffelmilch. Alles in der weißen und der geräucherten Variante.

Die Büffelfarmen erkennt man an den nach mehreren Seiten offenen Ställen mit ihren rostigen Wellblechdächern, die den Tieren als Sonnen- und Wetterschutz dienen. Wasserbüffel auf der Weide sieht man nie. Das liegt zum einen daran, dass es kaum noch offenes Grünland gibt in diesem dicht besiedelten, von zahlreichen Straßen und Wegen zerschnittenen Landstrich rund um die Millionenstadt Neapel. Außerdem hat die Branche der Büffelhalter in den letzten Jahrzehnten eine Phase der Intensivierung und Konzentration durchlaufen. Wie bei der Milchviehhaltung überall in Europa ist es effizienter, die Tiere im Stall zu halten und das Futter heranzukarren, als sie selbst grasen zu lassen und sie immer wieder zu den Melkständen bringen zu müssen.

Die Hochglanzprospekte des Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP, jener Organisation, welche die geschützte europäische Herkunftsbezeichnung »Mozzarella di bufala campana« verwaltet und über die Einhaltung der Qualitätsstandards wacht, zeigen etwas anderes. Dort sieht man Büffel auf grüner Wiese und Tiere, die sich, wie es ihrer ursprünglichen Lebensweise entspricht, genüsslich in einem Wasserloch suhlen. Werbe-Romantik. In der Realität gönnt man ihnen als Ersatz für das Schlammbad, das den wärmeempfindlichen Tieren nicht nur Kühlung, sondern auch Schutz gegen lästige Parasiten und Fliegen verspricht, oft nur einen Wassernebel aus der

**Quelle: Die Zeit**

© Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH &amp; Co. KG

**Sprinkleranlage.**

Wieder einmal kämpfen die Mozzarella-Erzeuger um ihren Ruf. Erst 2007 waren Zehntausende Büffel an der auch für Menschen gefährlichen Brucellose erkrankt und mussten getötet werden. Die Seuche hatte sich im Großraum Neapel wohl auch deswegen so stark ausgebreitet, weil die Camorra die Mozzarella-Produktion unterwandert, Amtstierärzte eingeschüchtert und Schlachtungen verhindert hat. Ein Jahr später wurden in Büffelmilchproben Spuren des Nervengiftes Dioxin gefunden. Offenbar stammte es aus Haus- und Giftmüll, den MafiACLANS vor allem in der Provinz Caserta über Jahrzehnte illegal vergraben hatten. Manchmal fingen diese »schwarzen« Deponien Feuer, und giftige Rauchschwaden zogen übers Land. Mehrere Länder verhängten einen Einfuhrstopp für Büffel-Mozzarella. Bei Bauern und Käseereibesitzern ging die Existenzangst um.

Doch die Krisen verursachten immer nur Dellen in der Statistik. Regelmäßig erholte sich das Geschäft wieder. Heute wird mehr Mozzarella produziert als je zuvor. In den vergangenen knapp zwanzig Jahren hat sich die Produktion von Mozzarella di bufala campana auf 37 000 Tonnen fast verdreifacht. Auch der Export ist stetig gewachsen. Er liegt heute bei etwa 25 Prozent. Am meisten Appetit auf Mozzarella außerhalb des Erzeugerlandes haben Franzosen, Deutsche und US-Amerikaner. Die steigende Beliebtheit von Büffel-Mozzarella im Ausland mildert ein wenig die wegen der Wirtschaftskrise und sinkender Kaufkraft stockende Nachfrage im eigenen Land. Doch vor allem die Deutschen sind sensibel, wenn es um Fragen von Umweltschutz und Tierwohl geht. Jeder neue Skandal kann die Umsätze dort einbrechen lassen. Davor fürchten sich die Produzenten.

Antonio Lucisano wirkt, als wäre er von der Kampagne der Tierschützer wenig begeistert. Man nehme die Klagen ernst, versichert der Geschäftsführer des Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP, ein eleganter älterer Herr, der uns in seinem Büro in einem Vorort von Caserta empfängt. Für die Einhaltung der Tierschutzbestimmungen sei der Staat zuständig, sagt Lucisano: »Doch die Behörden tun zu wenig, uns sind da die Hände gebunden.«

**Die Milch der Tiere ist teuer, ihr Fleisch jedoch will niemand kaufen**

Überall in den Räumen des Konsortiums hängen Werbepлакate mit blendend weißem Mozzarella. Das Konsortium kümmere sich um die Einhaltung der Produktqualität, sagt Lucisano. Und man habe schon genug Ärger mit Produktpiraten in aller Welt und einer für den Verbraucher verwirrenden Gesetzeslage. So muss nur DOP-Mozzarella aus hundert Prozent Büffelmilch hergestellt werden. Einfacher Mozzarella di bufala indes darf durchaus große Anteile Kuhmilch enthalten – auch ohne Panschereien durch die Mafia. Den Einfluss der Clans aufs Mozzarella-Geschäft spielt Lucisano herunter. Außerdem gebe es einen Ethikkodex des Konsortiums, nach dem jeder Betrieb eine Art Unbedenklichkeitsbescheinigung vorlegen muss. Was aber ist mit der Tötung der männlichen Büffel? Lucisano weicht aus. »Wir wissen nicht genau, wo das Video der Tierschützer entstanden ist«, antwortet er. »Soweit wir wissen, gehört die Farm aber nicht zum Konsortium.«

Lebensmittel sind einer der wichtigsten Wirtschaftszweige Italiens. Parmesankäse, Parmaschinken und Mozzarella mit kontrollierter Herkunftsangabe rangieren ganz vorne auf der Beliebtheitskala. Der trotz seines hohen Fettgehaltes – Büffelmilch ist dreimal so fett wie Kuhmilch – leicht wirkende Frischkäse passt perfekt zu den Ernährungsgewohnheiten der Wellnessgesellschaft. Während der oft geschmacksneutrale Industriemozzarella aus Kuhmilch zu Billigpreisen angeboten wird, hat der aromatischere echte Mozzarella di bufala campana seinen Preis. Auf dem Münchner Viktualienmarkt kostet das Kilo etwa 25 Euro, aus der exklusiven Käsetheke von Manufactum sogar 40 Euro. Büffelmilch ist kostbar, zumal Büffel nur etwa ein Viertel oder ein Drittel der Milchleistung von Kühen erreichen.

Nur das Fleisch der Büffel will keiner kaufen. Dabei gilt es als ausgesprochen gesund. Es hat wenig

**Quelle: Die Zeit**

© Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH &amp; Co. KG

Fett und schädliches Cholesterin, dafür ist es reich an Proteinen und Eisen. Vor allem für Kinder, ältere Menschen und Sportler könne das Fleisch ein wertvoller Ernährungsbestandteil sein, sagt Angelo Coletta, Direktor des Nationalen Büffalzüchterverbandes in Caserta. »Wir haben hier pures Gold, nutzen es aber nicht.« Die Schuld gibt Coletta der EU, die Italien und seine Büffalzüchter im Stich lasse. Sie stelle weder Subventionen noch Mittel für eine Marketingkampagne bereit. »Niente«, sagt er.

Auch Vier Pfoten fordert die EU auf, mit finanziellen Beihilfen an der Lösung des Problems zu arbeiten. Direkt zum Kauf von Büffelfleisch auffordern möchte die Organisation allerdings auch nicht. Sie fürchtet einen Proteststurm – viele ihrer Mitglieder und Sympathisanten haben sich einer veganen Lebensweise verschrieben.

In Kampanien, dieser widersprüchlichen Region am Südrand Europas, wo Tieren traditionell weniger Empathie entgegengebracht wird als im Norden, gibt es natürlich auch Farmen, in denen es den Büffeln vergleichsweise gut geht. Mit der Tenuta Vannulo in Paestum am südlichen Rand der DOP-Region gibt es sogar einen Öko-Vorzeigebetrieb. Dessen Ställe mit etwa 500 Büffeln sind für jedermann frei zugänglich. Die Tiere sind scheu, aber doch neugierig, sie haben ausreichend Platz und können sich aussuchen, wann sie gemolken werden. Mit leisem Zischen verrichtet hier ein Melkroboter seinen Dienst.

Und dann gibt es noch Rosa-Maria Wedig. Vor mehr als 30 Jahren lernte die Hannoveranerin einen Medizinstudenten kennen, der im Cilento, südlich von Salerno, einen Büffelhof erbte. Zusammen verschrieben sie sich der Büffalzucht, gründeten eine Genossenschaft, um die Verhandlungsmacht der Bauern gegenüber der Milchindustrie zu stärken. Sie bauten einen Gemeinschaftsstall und errichteten eine Molkerei. Jeden Tag kämpft die zierliche, energische Frau gegen die Bürokratie, die Überheblichkeit vieler Männer hier, gegen die Camorra, die kleineren und größeren Ungerechtigkeiten im Mezzogiorno. Und für einen besseren Umgang mit den Tieren.

Ställe und Molkerei der Genossenschaft Rivabiancha liegen nahe den Tempelruinen des antiken Paestum. Auf historischen Stichen sind auch Wasserbüffel zu sehen, die zwischen den Ruinen umherstreifen. Rosa-Maria Wedig klagt nicht über die Behörden. »Ganz untätig ist der Staat nicht«, sagt sie. Die Situation der männlichen Kälber habe sich sogar leicht gebessert, seit die Bauern für jedes Tier, das sie ordnungsgemäß zum Schlachter bringen, eine Prämie von fünf Euro bekommen. Viel wichtiger sei es, endlich den Verbrauch von Büffelfleisch anzukurbeln.

In der Käserei hängt ein Plakat des Consorzio Alba, das die Interessen der kleinen Branche der Büffelmäster vertritt. Und in der Kühltheke gibt es neben den bekannten Mozzarella-Variationen auch Büffelfleisch, Büffelschinken und Büffelsalami. »Ein wenig steigt der Verbrauch schon an«, sagt Rosa-Maria Wedig. Doch es braucht wohl noch viele weitere Schritte, bis man Mozzarella di bufala wieder ohne schlechtes Gewissen essen kann. Auf der Pizza oder mit Tomaten und frischem Basilikum.

**VON GEORG ETSCHUIT**

Büffel-Mozzarella (oben). Szene aus der Farm bei Canello ed Arnone, nahe Castel Volturno

**Bildbeschreibung**

BU: Büffel-Mozzarella (oben). Szene aus der Farm bei Canello ed Arnone, nahe Castel Volturno

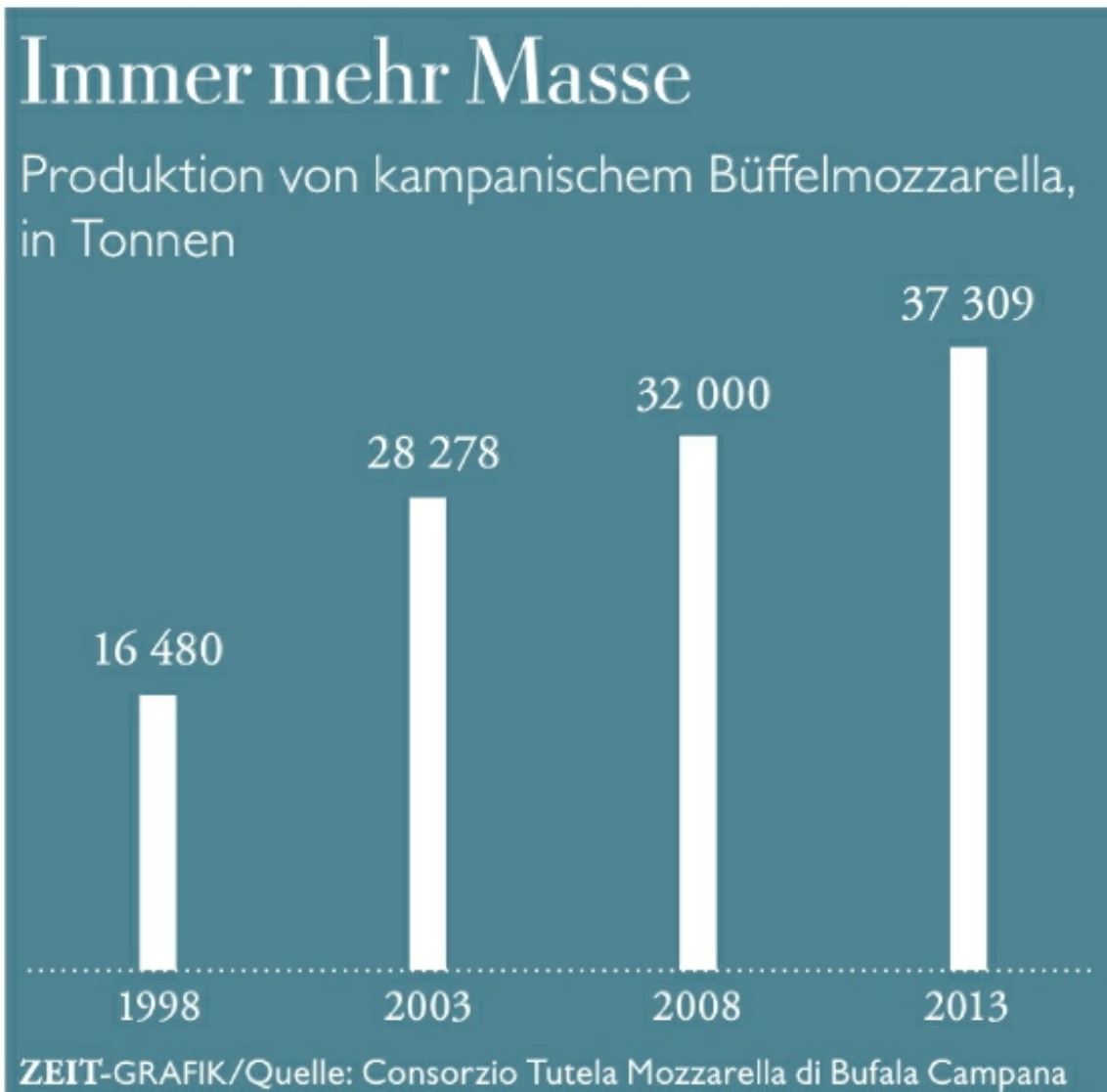
**Quelle: Die Zeit**

© Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH &amp; Co. KG



**Quelle: Die Zeit**

© Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH &amp; Co. KG

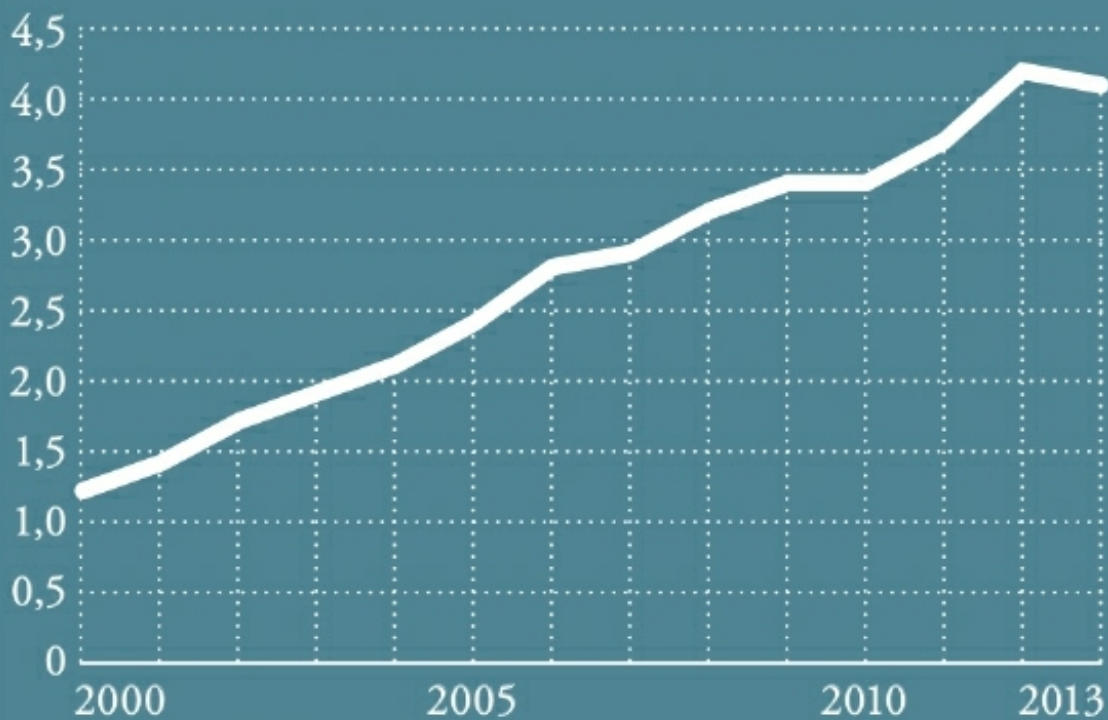


**Quelle: Die Zeit**

© Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH &amp; Co. KG

# Immer mehr Nachfrage

## Pro-Kopf-Verbrauch von Pasta-Filata-Käse in Deutschland, in Kilo



ZEIT-GRAFIK/Quelle: Milchindustrieverband