

Oft gummig – statt w und milchig

Degustation: Guter Mozzarella muss nicht teuer s

In der Kassensturz-Degustation schnitten bloss zwei Mozzarellas mit der Note «sehr gut» ab. Ein Viertel der Produkte fiel durch.

Weiss, weich und variantenreich: Für viele ist Mozzarella schon lange nicht mehr nur eine fade Pizzazutat. Guter Mozzarella sollte leicht milchig, frisch und weich sein. Doch viele Produkte sind gummig, wie die Degustation von Kassensturz zeigt.

Fünf Fachleute der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld verkosteten zwölf der meistverkauften Produkte. Sie beurteilten Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz.

Günstiger Mozzarella von Lidl schnitt gut ab

Zwei der zwölf Käse haben den Experten sehr gut geschmeckt. Die besten Noten gab es für den Fresca-Mozzarella von der Firma Züger Frischkäse AG in Oberbüren SG. «Vom Geschmack her war er rein, leicht salzig und leicht säuerlich – so, wie er sein muss», sagt Sensorikerin Katrin Schreier. Ebenfalls als «sehr gut» bewertet wurde der italienische Mozzarella Santa Lucia von Galbani.

Erfreulich auch das Resultat des Frischkäses von Lidl – mit 71 Rappen pro 100 Gramm einer der günstigsten

Drei Produkte schmeckten nicht

Sehr gut

Fresca-Mozzarella, Züger (gekauft bei Volg, 1.23 pro 100 Gramm)
Santa Lucia, Galbani (Coop, 1.40)

Gut

Mozzarella, Emmi (Spar, 1.17)
Mozzarella Lovilio (Lidl, -.71)
Bio Mozzarella (Migros, 1.67)
Mozzarella Alfredo (Migros, 1.27)

Genügend

Mozzarella (Denner, -.72)
Mozzarella Oro Bianco (Aldi, -.71)
Mozzarella (Coop, 1.17)

Ungenügend

Mozzarella Fresca Sibilla (Globus, 2.08)
Mozzarella M-Budget (Migros, -.71)
Bio Mozzarella Naturaplan (Coop, 1.70)

Preise in Franken pro 100 Gramm

weich

r sein

ten im Test: Er erhielt die Note «gut». Vielversprechend in der Nase, aber enttäuschend im Mund war der Bio Mozzarella Naturaplan von Coop. «Flach im Aroma, charakterlos, zu fest und zu gummig», sagt Jurymitglied Ernst Jakob dazu. Coop hält dagegen: Eigene Degustationen hätten gute Resultate ergeben.

Ungenügend abgeschnitten haben auch der Käse der M-Budget-Billiglinie der Migros sowie der Mozzarella Sibilla von Globus. Globus sagt, der Kuhmilchmozzarella sei eine regionale Spezialität und werde auf traditionelle Art und Weise hergestellt. Das schlage sich im Geschmack nieder. Die Migros sagt, der Budget-Mozzarella sei ein beliebtes Produkt.

Philippe Odermatt,
Susanne Rufer



VORSCHAU

Nutzlose Milbensprays?

Hausmilben sind eine Gefahr für die Gesundheit, wird in der Werbung gewarnt. Kassensturz sagt, was diese Mittel taugen und wer solche Milbensprays wirklich braucht.

**Kassensturz, Dienstag,
26. Mai, 21.05 Uhr**