

Mozzarella – alles andere als tiergerecht

Das stille Leiden der Wasserbüffel



Wem das Tierwohl ein Anliegen ist, der kann Mozzarella aus echter Büffelmilch kaum noch geniessen. Die Wasserbüffel werden nämlich nicht artgerecht gehalten. An vorderster Front kämpft die Tierschutzorganisation Vier Pfoten für bessere Haltungsbedingungen.

von Florencia Figueroa

Er gilt als der einzig wahre Mozzarella, für den Feinschmecker bereit sind, viel Geld zu bezahlen: der Mozzarella di Bufala Campana DOP, produziert in der italienischen Region Kampanien, die den Käse von dort aus in die ganze Welt exportiert. Der Käse wird ausschliesslich aus Büffelmilch hergestellt. Nur allzu oft wird Mozzarella angeboten, in dem Kuhmilch oder eine Mischung aus Büffel- und Kuhmilch steckt. Diese Sorten werden zwar ebenfalls als Mozzarella verkauft, dürfen allerdings nicht das Siegel «Mozzarella di Bufala Campana DOP» tragen und schmecken anders als echte Mozzarellas. Die Büffelmilch unterscheidet sich jedoch nicht nur geschmacklich, sondern soll zudem gesünder sein. Sie enthält nämlich doppelt so viel Milchfett, hat einen hohen Anteil an Vitaminen und einen geringeren Cholesteringehalt.

Aus diesen Gründen – und weil eine Büffelkuh deutlich weniger hergibt als eine Kuh – wird Büffelmilch teuer gehandelt. Medienberichten zufolge erhält ein Bauer für einen Liter Büffelmilch um die 1,30 bis 1,60 Euro, für Kuhmilch nur 26 Cent. Man sollte also meinen, dass die Wasserbüffel – in Italien sollen an die



Die Milch der Büffel ist besonders wertvoll. Trotzdem fristen die meisten Wasserbüffel ein trostloses Dasein, weil zwar alle die Milch wollen, aber fast keiner dem Büffel gute Lebensbedingungen bietet.



Foto: Broadway, Adobe Stock



Foto: Evgenii Ches, Adobe Stock

Der Mozzarella di Bufala Campana DOP gilt sozusagen als der einzig wahre Mozzarella, der dementsprechend auch etwas mehr kosten darf.

400 000 Exemplare leben, davon werden 74 Prozent in Kampanien gezüchtet – deshalb behutsam behandelt werden. Aber weit gefehlt. Nein, das traurige Schicksal der Wasserbüffel in Italien hat die Tierschutzorganisation Vier Pfoten bereits im September 2014 aufgedeckt. Seither hat sich die Situation für die Büffel ein bisschen gebessert; im Grossen und Ganzen ist jedoch alles beim Alten geblieben.

Tiere werden zum Abfallprodukt

Das Problem liegt in der Natur der Sache. Genau gleich wie bei den Kühen muss nämlich auch der Wasserbüffel in «freudiger Erwartung» sein, um Milch zu produzieren. Das heisst, die Nutztiere sind ständig schwanger. Allein schon diese Tatsache ist eine Zumutung. Aber es kommt noch dicker. Denn wie das so üblich ist, werden sowohl weibliche als auch männliche Kälber geboren. Die Männchen tragen jedoch nichts zur Milchproduktion bei, weshalb sie von der Industrie als Last, besser gesagt als Abfallprodukt betrachtet werden. Sie müssen weg. Schreddern, wie das bei männlichen Küken gang und gäbe ist, ist freilich unmöglich. Schliesslich müssen die Kälber mindestens 30 Tage alt sein, damit sie legal geschlachtet werden können, um danach bestenfalls zu Hundefutter verarbeitet zu werden. Der Grund: Büffel Fleisch – obwohl es gesünder als Kuhfleisch sein soll und es nicht nur in Asien, sondern auch in Nordafrika traditioneller Bestandteil der Ernährung ist – wird in Europa überraschenderweise kaum gegessen.

Aus Sicht des Bauern ist ein männlicher Büffel demnach nichts anderes als ein Verlustgeschäft. Und mit jedem Tag, an dem es lebt, verursacht das Tier nur Kosten. Viele Bauern mögen demnach nicht warten, bis der Büffel einen Monat alt ge-

worden ist. Man vernachlässigt das Tier absichtlich, in der Hoffnung, dass es von allein stirbt. Häufig werden männliche Kälber deshalb dem Hungertod überlassen. Wer jetzt meint, den weiblichen Büffeln gehe es dafür umso besser, täuscht sich leider.

Ein kleiner Erfolg

Wie sich herausgestellt hat, ist die Haltung von Wasserbüffeln vergleichsweise schwieriger als die von Kühen. Denn der Büffel braucht nicht nur viel Auslauf, sondern auch Wasserlöcher, um sich zu suhlen. Das Tier verfügt schliesslich nur über wenige Schweissdrüsen und hat keine andere Möglichkeit zur Abkühlung, als sich zu suhlen. In der freien Natur trifft man den Büffel deshalb oft am Wasserloch an. Kein Wunder also trägt der Wasserbüffel das Prädikat Wasser in seinem Namen. Doch das ist vielen Züchtern egal, wie Vier Pfoten im September 2014 ans Licht gebracht hat. So haben die Tiere weder Weiden für den Auslauf noch Wassergruben – und die Haltungsbedingungen im Stall lassen zu wünschen übrig. So schreibt die Tierschutzorganisation auf ihrer Website: «Die Ställe und die Tiere sind verdreckt. Viele der Büffel leiden an überwachsenen Hufen, Geschwülsten und unbehandelten Verletzungen.»

Nach ihrer Entdeckung hat die Organisation viele Hebel in Gang gesetzt, um die Situation für die Büffel zu verbessern. Neben den Züchtern hat man mit den Detailhändlern Gespräche geführt. Gefordert wird, dass Büffelmozzarella von tierfreundlichen Farmen verkauft wird, dass regelmässige Kontrollen durchgeführt sowie artgemässe Haltung und medizinische Versorgung angeboten werden. Zudem soll eine humane Lösung für männliche Kälber her. Bei einigen Händlern hat sich seither tatsächlich etwas getan. Die meisten Bemühungen für das Wohl der Wasserbüffel sollen laut Vier Pfoten in der Schweiz durch die Migros, Aldi und Lidl unternommen worden sein. Allerdings gibt es nach wie vor noch viel zu tun. ■