

Mascarplin

Mascarpel, Mascarpin



Das Wichtigste in Kürze

Mascarplin ist ein handgemachter Ziegenziger typisch für das Bergell und das Oberengadin. Er wird aus Vollmilch und ohne Lab hergestellt, mit Naturschimmel gereift und gehört zu den ältesten Käsespezialitäten der Südschweiz.

Mascarplin ist ein traditioneller Ziger aus Ziegenvollmilch, der vor allem im Bergell, im Oberengadin sowie in der Surselva hergestellt wird. Je nach Region trägt er die Bezeichnung Mascarpel, Mascarplin oder Mascarpin. Seine Herstellung folgt einer alten Methode: Die Milch wird mit einem säuerlichen Serum zum Gerinnen gebracht, abgeschöpft, geformt und zur Reifung im Keller gelagert. Dort entwickelt sich eine natürliche Schimmelrinde in Grau-, Grün- und Blautönen – ein sichtbares Zeichen für die handwerkliche Reifung.

Mascarplin war früher ein typischer «Hausfrauenkäse» zur täglichen Verwertung kleiner Milchmengen und wurde in vielen

Familien das ganze Jahr hindurch produziert. Heute ist er ein saisonales Frühlings- oder Herbst-Produkt und wird nur noch an einzelnen Orten in kleinen Mengen nach überliefertem Wissen hergestellt. Der gereifte Mascarplin schmeckt hervorragend zu Rotwein oder einem Dessert mit Honig.

Seit einigen Jahren wird Mascarplin als Slow Food Presidio geführt, ein internationales Projekt zum Schutz traditioneller, regional verankerter Lebensmittel. Das Presidio-Projekt stärkt die handwerkliche Herstellung, sichert das Wissen der Produzent:innen und bewahrt eine Spezialität, die andernfalls vom Verschwinden bedroht wäre.

Kultur und Geschichte

Bevor sich das Hausrind als Hauptmilchlieferant durchsetzte, dominierten Schaf und Ziege die Alpenwirtschaft. Zwar galten Schafe als vorteilhafter, weil sie zusätzlich Wolle und Fleisch lieferten, doch Ziegen waren robuster, unabhängiger in der Haltung und an steiles Gelände besser angepasst. Von den 1880er-Jahren bis in die 1950er-Jahre gab es in der Schweiz mehr Ziegen als Schafe, erst danach änderte sich das Verhältnis deutlich. Besonders der südliche Alpenraum mit dem Bergell, dem Misox, dem Tessin und Teilen der Surselva war historisch geprägt von Ziegenhaltung.

In diesem Umfeld entstand der Mascarpin, er ist eine der ältesten Käseformen der Südschweiz. In den Bergtälern wie dem Bergell und dem Engadin wurde er über Jahrhunderte in fast jeder Familie zur raschen Verwertung kleiner Milchmengen hergestellt – meist täglich, einfach, ohne Lab, ohne spezielle Ausrüstung. Als «Hausfrauenkäse» liess er sich frisch geniessen oder über Wochen lagern. Kleinformatige Ziger konnten bereits mit der Milch weniger Ziegen hergestellt werden und passten sich dem kleinbäuerlichen Alltag ideal an.



Mascarpin bei der Reifung im Keller der Sennerei Sufers.

Der Mascarpin steht exemplarisch für diese alpine Ziegenkultur. Sein Name stammt vom lombardischen «mascarpa» bzw. «maschèrpa» für Ricotta oder Ziger ab. Damit verweist er auf eine Verwandtschaft mit ähnlichen Produkten, die bis heute in der Lombardei und im Tessin hergestellt werden – teils mit reiner Ziegen-, teils mit gemischter Milch, je nach Zusammensetzung der Herde und den örtlichen Gegebenheiten.

Die Käseherstellung ist seit der Antike bekannt, bereits römische Autoren wie Columella beschrieben Ziegenkäse. Schriftquellen belegen, dass seit dem Hochmittelalter auf den Alpen saure Geisskäse produziert wurden. Mit dem Aufkommen der Labkäserei im 16. Jahrhundert begann die allmähliche Verdrängung der traditionellen Zigerherstellung. Der Mascarpin jedoch konnte sich halten: als lokal verwurzelte Spezialität, die mit der Landschaft, den Tieren und dem Wissen der Menschen eng verbunden ist. Heute steht er für eine alpine Käsekultur, die beinahe vergessen gegangen wäre, aber erfreulicherweise ein Comeback feiert.

Herstellung und Reifung

Anders als Ricotta, der aus der Molke von vorangegangener Käseherstellung gewonnen wird, basiert Mascarpin auf reiner Ziegenvollmilch. Dadurch ist er reichhaltiger, dichter in der Textur und aromatisch deutlich komplexer. Im Gegensatz zu klassischem Käse kommt kein Lab zum Einsatz, sondern ein säuerliches Serum namens «mestra», das traditionell aus Molke gewonnen wird. Die Milch wird auf knapp 90 °C erhitzt, wodurch die Säure gerinnt. Die festen Bestandteile schwimmen auf der Oberfläche, werden abgeschöpft, in runde Formen von etwa zehn Zentimetern Durchmesser gefüllt, leicht ange-drückt und rund zwölf Stunden ruhen gelassen. Anschliessend wird der frische Ziger gesalzen, wodurch weitere Molke austritt.

Dieses Produkt kann man bereits essen, der typische Mascarpin reift jedoch etwa fünf Wochen in einem kühlen Keller. Dabei entwickelt sich die charakteristische Naturschimmelrinde mit blau-grünen bis grauen Tönen und der

typische markante Geschmack. In seiner «Natur-Geschichte des Schweizerlandes, samt seinen Reisen über die Schweizerischen Gebürge» (1706-1708) beschreibt der Gelehrte Johann Jakob Scheuchzer einen «Geiß-Kaes in Fuerstenaun», der durchaus ein überlagerter Mascarpin (und gewiss eines erneuten Experimentes würdig) sein könnte: «In Fuerstenaun machten wir der Hoch-Edlen Baronesse von Schauenstein unsere Aufwartung, welche uns einen Geiß-Kaes gezeigt, der schon einige Jahre durch Waeschung und Beitzung mit Wein und Gewurtz-Nelken-Wasser, in einen Brey verwandelt worden, und fuer die Liebhaber solchen Speisen eines ueberaus guten Geschmacks war.»

Die fertigen Laibe wiegen zwischen 250 und 500 Gramm. Mascarpin ist ein saisonales Produkt, das jeweils im Frühling nach dem Absetzen der Zicklein und im Herbst nach dem Alpabzug in kleinen Mengen hergestellt wird.

Mascarpin

Verwendung

Mascarpin ist vielseitig geniessbar, er macht sich gut auf einer Käseplatte, im Salat oder in einem Sandwich. Auch zum Überbacken eignet sich der gereifte Ziegenziger. Kenner:innen geniessen ihn zu einem Glas Rotwein oder einem Dessert mit einem flüssigen Honig. Je nach Reifegrad variiert sein Aroma von mild-säuerlich bis kräftig-intensiv.



Verein graubündenVIVA
Alexanderstrasse 2
7000 Chur

www.graubuendenviva.ch
info@graubuendenviva.ch

Mit dem Projekt «Kulinarische Schätze» bietet graubündenVIVA den einzigartigen Lebensmitteln des Kantons Graubünden eine neue Bühne. Die «Kulinarischen Schätze» sind eine Einladung an alle, die Vielfalt und den Reichtum der Bündner Küche zu entdecken und zu geniessen.

Für weitere Inhalte sowie Quellen besuchen Sie graubuendenviva.ch/schaetze und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.

Kulinarische Schätze