



Foto © Wolf Abraham

Wissen | Keine Angst vor Kupfergeschirr

Töpfe und Pfannen aus dem roten Metall sind nichts fürs Museum, sondern gehören in die Küche. Doch das Problem: Eurokraten schüren die Kupfer-Phobie, und das Handwerk der Kupferschmiede stirbt allmählich aus.

Ulrich Rosenbaum hat einen der letzten Vertreter besucht.

Stolz zeigt uns Ulrich Brandli seine kleine Käserei. Hochmodern, die Temperaturen der Reiferäume computergesteuert, blitzblanke Fliesen und glänzender Stahl. Doch dann blickt er wehmütig auf den Kessel, in dem die Milch erwärmt wird. „Ich hatte einen Kupferkessel, aber dann kam die Kontrolle vom Gesundheitsamt und ich musste den Kessel auswechseln. Für die muss alles Inox sein, Kupfer ist jetzt laut EU-Verordnung verboten – es könnte ja giftige Stoffe absondern.“

Ulrich Brandli ist der vielleicht beste Bio-Erzeuger des viel gerühmten *Pecorino di Pienza*, seine Schafe weiden zwischen Montalcino und Montepulciano in der südlichen Toskana. Brandli ist 1991 aus der Schweiz hierher gekommen. In der Schweiz, das weiß dort jedes Kind, werden Appenzeller, Greyerzer oder Emmentaler aus handwerklicher Produktion nach wie vor aus Kupferkesseln hergestellt.

Aber die Schweiz gehört nicht zur EU. Ein Glück für die Käser.

Acht Kilometer von Brandlis „Podere al Casale“ entfernt, in einer höhlenartigen Werkstatt unter dem Teatro Poliziano im Zentrum von Montepulciano, steht Cesare Mazzetti am Amboss und hämmert auf ein Stück Kupferplatte ein. Es soll eine Pfanne werden. Eine Besuchergruppe schaut verstohlen durch die Tür, er bittet sie

Echt Kupfer Für seine Schüsseln, Pfannen, Töpfe und Backformen arbeitet Cesare Mazzetti nur mit reinem Metall.

hinein, erklärt stolz seine Handwerkskunst. „*Welches Ehepaar ist am längsten verheiratet?*“ fragt er. Die beiden bekommen eine kleine runde Kupferplatte mit ihren Initialen geschenkt.

Eine geschickte Werbung, denn natürlich folgt die Gruppe seinem Rat, ein paar Schritte weiter an der Via dell’Opio nel Corso sein Ladengeschäft zu besuchen, wo seine Frau schon wartet. Die meisten werden irgendwelchen Tand aus Kupfer kaufen, nur die Kenner sich in den hinteren Teil des Ladens verirren, wo die eigentlichen Preziosen hängen: Pfannen aller Größen, Schüsseln, Kessel, Backformen und Bräter. Umso bekannter sind die Produkte bei Chefköchen wie dem italienischen Altmeister Gualtiero Marchesi, die auf Kupfergeschirr schwören.

Die „Bottega del Rame“ ist eine der wenigen noch nach alter Art arbeitenden Kupferschmieden Italiens. Cesare Mazzetti hat mit sieben anderen Kollegen im Land einen Verbund aufgebaut, um die 2,5 bis 3,5 Zentimeter dicken Kupferplatten gemeinsam auf dem Weltmarkt einzukaufen und sich

auch schon mal größere Aufträge zu teilen. Es darf nicht irgendein Kupfer sein, wenn die Produkte ein Leben lang halten und die richtige Wärmeverteilung garantieren sollen. Es muss 99-prozentiges Kupfer sein, Recyclingware kommt nicht infrage.

Kupfergeschirr mag für manch einen heute ins Bauernmuseum oder als Zierstück auf die Kommode gehören. Schließlich hat man heute Teflon-Pfannen aus Stahl oder Aluminium. Aber Profis wissen das Geschirr aus dem roten Metall zu schätzen. Der wichtigste Vorteil: die Wärme-Leitfähigkeit. Eine Pfanne oder ein Topf aus Kupfer ist schnell heiß – auch ohne hohe Hitze – und hält die Temperatur. Deshalb wird sie in der Gastronomie heute noch besonders gerne beim Flambieren benutzt. Aber auch ein Spiegel- oder Rührei wird perfekter als in jeder anderen Pfanne. Ideal ist eine Kupferschüssel zur Herstellung von Zabaione oder anderen Süßspeisen.

Diese Schüsseln für niedrige Temperaturen sind Kupfer pur. Pfannen dagegen sollten innen verzinkt sein. Anders als in der industriellen Herstellung mit Galvanisier-Bädern bringt ein Handwerker wie Mazzetti die Zinn-Beschichtung von Hand auf. Das sei haltbarer, sagt er. Was seine Pfannen von Industrie- und billiger Import-

DAMIT SIE IN FORM BLEIBEN – ZINNBESCHICHTUNG FÜR PFANNEN

ware unterscheidet ist auch der handgeschmiedete und -vernietete Stiel aus Messing. Diesen Unterschied sieht man auf den ersten Blick. Ganz zu schweigen von dem Siegel, das am Pfannenboden eingepreßt ist. Garantiert ist auch, dass sich das Geschirr unter der Hitze nicht verformt.

Doch Vorsicht: Ab 230 Grad Hitze kann sich die Verzinnung auflösen. Man sollte Kupferpfannen nicht zu heiß werden lassen. Am meisten Spaß macht das Kochen in Kupfer sowieso auf Gas. In nicht verzinnem Kupfergeschirr sollte man ohnehin nicht mit hohen Temperaturen arbeiten, denn dann gibt das Kupfer tatsächlich zu viele kleinste Partikel ab. Auch in der Schweiz ist es deshalb verboten, Milch im Kupferkessel zu pasteurisieren.

Längst hat die Wissenschaft nachgewiesen, dass Kupfer antibakteriell wirkt. In Krankenhäusern werden mittlerweile Kupfer-

fer-Armaturen oder -Türgriffe eingebaut, um die Übertragung von Keimen zu reduzieren. Die Kupfer-Phobie der Brüsseler Bürokraten scheint übertrieben, zumal der Körper überschüssiges Kupfer über die Galle abbaut. Und mittlerweile gibt es Studien, nach denen Kupfermangel für die Alzheimer-Krankheit mitverantwortlich ist.

Handgetriebenes Kupfergeschirr ist kein Luxus. Bei Mazzetti kostet zum Beispiel eine 22-Zentimeter-Pfanne 80 Euro, und sogar ein 50 Zentimeter breiter Bräter mit Deckel ist nicht teurer als 600 Euro.

NICHT ZU VERGESSEN – KUPFERKESSEL HELFEN GEGEN ALZHEIMER

Im Vergleich zu manchen modernen Küchenutensilien ein Schnäppchen. In einem Berliner Fachgeschäft für Küchengeschirr fanden wir eine 22-Zentimeter-Pfanne für 98 Euro – ohne Prägung am Boden und mit einem offenbar industriell gefertigten Griff. Mittlerweile kommt solche Ware auch schon aus China.

Doch das Handwerk der Kupferschmiede stirbt aus. Mazzetti, der seine „Rameria“ jetzt in dritter Generation betreibt, ist über 70, hat keinen Nachfolger und konnte bisher auch keinen Lehrling begeistern. Die Arbeit ist einfach zu hart. Dass sein Geschäft gut geht, verdankt er nicht zuletzt der Tatsache, dass die Altstadt von Montepulciano mittlerweile eine der beliebtesten Filmkulissen ist – vom „Sommernachtstraum“ mit Michelle Pfeiffer über den „Englischen Patienten“ und Tom Tykwers „Heaven“, die Krimiserie „Carabinieri“ bis zur neuen Folge von „New Moon“. Derzeit wird die ZDF-Produktion „Hochzeitsreise“ dort gedreht. Im Sommer gibt es dann die Kunstwerkstatt von Hans-Werner Henze und die Meisterkurse der Musikhochschule Köln, nicht zu vergessen das „Baccanale“ von Slow Food auf dem Domplatz. Und dann kommen wieder die Touristen und wollen ihm über die Schulter schauen. 🍷

ADRESSEN

Rameria Mazzetti

Via dell'Opio nel Corso, 64, I - 53045 Montepulciano (SI), Tel 0039. 0578. 75 87 53, Fax 0039. 0578. 71 70 38, www.rameria.com

Bio-Schafkäseerei von Ulrich Brandli

www.podereilcasale.it