



Aceto Balsamico ein Mythos

Entdecken Sie durch uns ein Produkt, das aus der Begabung und Leidenschaft der Menschen entstanden ist und schon seit Jahrhunderten die Tafeln der Glücklichen und der Kenner ehrt: der Traditionelle Balsamessig von Reggio Emilia. Die erste dokumentierte Spur der Existenz des edlen Essigs von Reggio führt auf das Jahr 1046 zurück, als der deutsche Kaiser Heinrich II. bei seiner Reise zur Krönung nach Rom in Piacenza Halt machte. Hier bat er den Bonifazius, Markgraf der Toskana und Vater der berühmten Gräfin Mathilde, ihm einem speziellen Essig zu schenken, von dem "er hörte, er würde hier so perfekt erzeugt" Dieser historische Fakt ist in der Dichtung 'Vita Mathildis' des Mönchs Donizone festgehalten. Die ganze Dynastie, die bis 1859 über das Herzogtum von Modena und Reggio regierte, bereicherte jahrhundertlang die Chronik mit Notizen über den Balsamessig. Lodovico Ariosto, der nicht durch Zufall aus Reggio kam, schrieb in der dritten seiner dem Vetter Annibale Malaguzzi gewidmeten Satyren: "bei mir zu hause bekommt mir eine Rübe wohler, die ich koche, gekocht mit einem Spiess auf-spiesse und dann mit Essig und Most übergiesse" Es gibt dann noch zahlreiche Bezeugungen der Existenz des Balsamessigs im XIX. Jahrhundert, anhand der Aussteuerlisten der adeligen Familien von Reggio Emilia. In der Tat war es zu jener Zeit üblich, die Aussteuer der heiratenden Edelfrauen mit Gefässen mit kostbarem Balsamessig anzureichern, sowie mit Fässersätzen mit diesem edlen Inhalt. Das Übrige ist Geschichte heutiger Zeit: Der Traditionelle Balsamessig von Reggio Emilia ist das kostbare und reservierte Erbgut einer Bevölkerung und einer Kultur zwischen den Flüssen Enza und Secchia. Wie er erzeugt wird: eingekochter Most, Essigbakterien, jahrtausendlanges Wissen

Sehen wir uns also diesen "Essig, der kein Essig ist" näher an, dieses Elixir, das den Geschmack der Speisen hervorhebt und verbessert -von den ausgefeiltesten und raffiniertesten bis zu den einfachsten und "ärmsten"

Der Traditionelle Balsamessig von Reggio Emilia wird anhand einer einfachen Zucker- und Essiggärung aus eingekochtem Most gewonnen. Das Geheimnis und die "Kunst" des Balsamessigs von Reggio ist allerdings von der späteren optimalen Lagerung und Verschneidung abhängig, die über lange Zeit hinweg und nie weniger als 12 Jahre lang in Fässersätzen aus unterschiedlichen Hölzern erfolgt. Um dieses Produkt einer tausendjährigen Tradition zu zertifizieren, wurde dem Traditionellen Balsamessig von Reggio Emilia 1986 das DOC-Gütesiegel (Gesetz Nr.93 vom 3.04.86) anerkannt, während im darauffolgenden Jahr 1987 die Produktion und die Kontrollmethoden geregelt wurden (D.M. 3/93/87). Die Disziplin bestimmt, dass der als Nahrungswürze geltender Traditionelle Balsamessig von Reggio Emilia aus "auf offenem Feuer eingekochtem Most aus der Pressung von Trauben erzeugt wird, die traditionsgemäß in der Provinz Reggio Emilia angebaut werden" Nur wissen Sie schon genug, um sich bewusst diesem Erzeugnis der Menschen zuzuwenden, für welche die Definition "traditionell" - die den Unterschied im Vergleich zu allen anderen Essigsorten darstellt - nicht eine Dekoration, sondern der Ausdruck einer langen Arbeit und jahrhundertelanger Erfahrungen in den Gebieten um Reggio Emilia bedeutet. Um einen guten Traditionellen Balsamessig von Reggio Emilia zu erzeugen, ist eine ganz bestimmte Traubensorte erforderlich und die Produktion muss ausserdem im Provinzgebiet stattfinden. Die zur Erzeugung des Traditionellen Balsamessig von Reggio Emilia erforderlichen Traubensorten sind Trebbiano, Occhio di Gatto, Spergola, Berzemino, und dann noch die verschiedenen Lambrusco-Sorten. Während das Essigherstellungsverfahren bei herkömmlichen Weinessig selbstverständlich mit Wein erfolgt, muss das Essiggungsverfahren zur Erzeugung des edlen Traditionellen Balsamessig mit eingekochtem Most erfolgen. Die Produktion des Traditionellen Balsamessig von Reggio Emilia erfolgt nach klassischer Tradition in Holzfässersätzen, die nie weniger als drei Fässer zählen dürfen. Jedes Fass hat in der Tat eine genaue Funktion: die Essiggärung, die Reifung und die Lagerung. Es werden vorwiegend Fässer aus Eichen-, Kastanien-, Maulbeer-, Kirsch-, Wacholder- und Eschenholz verwendet.

Das gekonnte Produktionsverfahren besteht schematisch aus drei Phasen: - jedes Jahr wird der Most im Grössten Fass aufbewahrt, das als Labor-Fass dient und den zuckerhaltigen Most in Essig verwandelt:

- im nächsten Jahr wird der Essig zur Reifung in das mittlere Fass umgefüllt;

- im dritten Jahr wird es zur Lagerung in das kleinste Fass umgefüllt.

- Die Einleitung des Fässersystems erfolgt mit der Aufbewahrung des eingekochten Mostes in den Fässchen nach eventueller vorheriger Zugabe von Bakterienkolonien. Da das Essigungsverfahren reichlich viel Sauerstoff erfordern, müssen die Fässchen an gut belüfteten Orten aufgestellt werden und das Spundloch der Fässer nicht mit einem Stopfen, sondern mit einem oder mehreren Mulltüchern geschützt werden, um die Sauerstoffanreicherung zu ermöglichen. Es ist zu beachten, dass der Traditionelle Balsamessig erhebliche Temperaturschwankungen erfordert, sodass das ideale Ambiente für eine Essigproduktionsstätte Dachstuben bzw. Dachböden sind, da sie gut belüftet und den Temperaturschwankungen der Jahreszeitenwechsel ausgesetzt sind. Nicht durch Zufall hatte der Duca d'Este, der sich ja mit Essig gut auskannte, seine Essigproduktionsstätte im südwestlich gelegenen Turm des Herzogspalastes von Modena eingerichtet.

Der Schutz eines unvergleichbaren Produktes Dank der unbezweifelbaren Kostbarkeit und Qualität des Traditionellen Balsamessig von Reggio, wurde 1986 das Konsortium traditioneller Balsamessig- Produzenten von Reggio Emilia gegründet, "um jede Initiative zu fördern, die dem Schütze der Eigentümlichkeit und der Eigenschaften des Traditionellen Balsamessig von Reggio Emilia nützlich sein kann und um das Produkt durch Anwendung spezieller Warenzeichen und Kennzeichnungen zu unterscheiden und zu garantieren"

Um seine Zielstellung zu erreichen, dient sich das Konsortium der konstanten und aufmerksamen Tätigkeit eines technischen Komitees. Das auf nicht lukrativer Basis tätige Konsortium, welches ihren Rechtssitz bei der Handelskammer von Reggio Emilia hat, hat eine Identifizierungs-marke angenommen, einen exklusiven Flaschentyp für den

Traditionellen Balsam-essig von Reggio Emilia geschaffen und ausserdem eine 3-stufige Klassen- einteilung erstellt: "bollino aragosta" (Langus-tensiegel), "bollino argento" (Silber-Siegel) und "bollino oro" (Gold-Siegel), je nach den organoleptischen Eigenschaften der abzufüllenden und an den Verkauft zu gebenden Produkte. Es ist allerdings auch wichtig, zu erklären, wie diese schwierige Klassifizierung erfolgt: Alle Produzenten, die Ihren Essig abzufüllen gedenken, müssen ihn erst einmal dem Komitee unterbreiten, einer wahren Analysierungskommission, die anhand von Kostproben gesetzesgemäss zertifizieren, ob das Produkt alle von der Disziplin bestimmten organ-oleptischen Eigenschaften besitzt. Besteht der Balsamessig die strenge Eignungsprüfung, so wird das Endergebnis mit Punkten bewertet, die ihn in qualitativ zunehmender Reihenfolge als "bollino aragosta", "bollino argento" oder "bollino oro" einstufen und ihn so zur Abfüllung mit dem Lacksiegel freigeben. Der Traditionelle Balsamessig von Reggio Emilia kann nun endlich auf Ihren Tisch gelangen.

Der Genuss, mit dem Traditionellen Balsamessig von Reggio Emilia zu Tisch zu sein

Sehen wir uns an, wie man dieses Produkt der kulinarischen Vortrefflichkeit der Region Emilia an Besten verwenden kann. Er könnte wohl sicher mit den raffiniertesten Produkten wie Kaviar, Trüffel, Gänseleber gepaart werden, auch wenn der Traditionelle Balsamessig auch noch "Geschichte" dazusteuert und auch gleichzeitig ein Naturprodukt und ein menschliches Erzeugnis ist. Humanismus und angewandte Wissenschaft Hessen in dieser kostbaren Produktion zusammen. Der Essig ist aber gewiss nicht nur eine ausserordentliche Nahrungsergänzung. Der reife, dunkelbraune, dickflüssige, klare und leuchtende Essig ist ein Erlebnis für der Gaumen, ein Triumph der süsssauren Harmonie des Geschmacks und des Nachgeschmacks bei der Paarung mit den anderen Geschmäckern der Speisen. Durch die geschilderte Produktion aus eingekochtem Most und seiner unerträglich langen Lagerung in Fässersätzen aus unterschiedlichen Hölzern hat der Balsamessig seinen "königlichen Wert" bewahrt und ist in der Gastronomie sparsam und mit Freude zu verwenden. Als Endergebnis so vieler Arbeit und einer so langen Lagerung in Fässern sind dann folgende unverwechselbar typischen und organoleptischen Eigenschaften erkennbar:

- Farbe: dunkelbraun, klar, leuchtend;
- Dickflüssigkeit, feststellbar, sirupartige Flüssigkeit;
- Duft: eindringend und beständig, fragrant mit angenehmer Säure und charakterischem Bouquet, auch im Zusammenhang mit den verwendeten Hölzern;
- Geschmack: süß und sauer sind gut gemischt, mit feststellbarer Säure, harmonisch mit den organoleptischen Eigenschaften verbunden.

- Abgesehen von diesen Elementen, die die Kennzeichen eines einzigartigen und unvergleichbaren Produktes sind, sollte man auch über die Freude beim Gebrauch des Traditionellen Balsamessigs in der Küche ein paar Worte sagen. In der Antike wurde der Essig aufgrund seiner medikamentösen und heilenden Fähigkeiten verwendet, doch heute ist er immer mehr an die gehobene Gastronomie und an die Anreicherung höchst kostbarer Speisen gebunden. Nach dem vom Herzogshof der Este an uns übertragenen Brauch ist der Balsamessig zwar der Protagonist der raffinierten Küche, kann jedoch auch täglich zu Tisch sein, um einfache Gemüse- oder Fleischgerichte schmackhaft zu würzen. Er kann roh verwendet werden, um frische Salate oder Gemüse zu würzen, auf Parmesankäsesplittern oder auf einer Scheibe Rohschinken. Er kann zum Anreichen von Mayonnaise, Sossen, Musen und für Tunken oder duftende Fonds benutzt werden. Balsamessig eignet sich perfekt für alle roten Fleischsorten, für Wildbret, Hoftiere (z.B. für den "Hasenbraten mit Balsamessig"), obgleich er ebenso perfekt einen Meeresfrüchte-Salat oder einen gedünsteten Fisch begleitet. Nur ein Hinweis ist erforderlich: bei gekochten Speisen darf er erst am Ende des Kochvorganges hinzugefügt werden, damit das Aroma nicht verlorengelht. Balsamessigsüßspeisen sind eine Leckerei der Este-Gebiete: selbst auf einem Speiseeis machen wenige Tropfen Traditioneller Balsamessig den Unterschied ("Mathilde-Eis"). Der Balsamessig ist also eine ausserordentliche anpassen kann. Es genügen wenige Tropfen; bei der Dosierung ist vorsichtig vorzugehen, damit die anderen Geschmäcker nicht verdeckt, sondern hervorgehoben werden. "Wahren Gourmets" ist dann noch zu sagen, dass dem Traditionellen Balsamessig von Reggio Emilia je nach seiner Lagerzeit und je nach den Hölzern, in denen er jahrelang aufbewahrt wurde, individuelle Eigenschaften zuteil werden.

Daher können Balsamessig manchmal einen abgerundeteren Geschmack aufweisen, oder einen stärkere Säure, oder ein durch das Fassholz bedingte Aroma; das bedeutet, dass er in unterschiedlicher und gekonnter Weise zu verwenden ist. Auf rohem Gemüse sind Balsamessige von stärkerer Säure vorzuziehen, während bei warm servierten gekochten Speisen ein gut gereifter Traditioneller Balsamessig erforderlich ist, der seine Fülle und Fragranz ausströmt. Was dann noch den über 50 Jahre alten Balsamessig anbelangt, dem extraalten, dickflüssigen, leuchtenden, dunkel Produkt mit dem unverkennbaren Bouquet also - dem wahren Elixir, das für den Gaumen ein köstliches Erlebnis ist - kann er wahrhaftig als "Balsamessig der Meditation" bezeichnet werden, den man am Besten aus einem Löffel oder Gläschen nippt.

Dieses Artikel wurde uns freundlicherweise von der SCADA (Vereinigung der Geschäftsläute und Gewerbetreibenden von Ascona) zur Verfügung gestellt. Die SCADA pubbliziert auch die sehr beliebte Zeitschrift "Ascona per lei" wo dieses Artikel Kopiert wurde. Danke!

Hotel della Posta, Via del Tiglio 4 CH-6605 Locarno-Monti
0041 91 756 69 10
www.hotel-posta.ch