Fast wie Wein

Der Aceto Balsamico hat Weltkarriere gemacht. In seiner Heimatstadt Modena gibt es weit mehr Varianten und Qualitäten, als der Einheitssirup in deutschen Supermärkten vermuten lässt

Um Modena herum ist das Land so flach, wie der Name Po-Ebene verspricht, aber mit Weinreben auf den Feldern und den Ausläufern des Apennin am Horizont. Und die „Acetaia Giuseppe Giusti“. Sie gehört zu den traditionsreichsten Essigbrauereien der Gegend, gegründet 1605 und seit 17 Generationen in Familienhand. Und sie ist Teil des kulinarischen Kulturguts der Region, das Spitzenkoch Massimo Bottura schmissig auf den Punkt brachte: „In meinem Blut ist Balsamessig, meine Knochen sind aus Parmesan.“

VON HEIKE BLÜMNER

GIUSTI

600 Fässer unterm Dach: Claudio Stefani von der Essigbrauerei Giusti in Modena

In den letzten Jahrzehnten hat der Aceto Balsamico Weltkarriere gemacht. 96 Millionen Liter ergeben einen Umsatz von 390 Millionen Euro pro Jahr, 92 Prozent davon wird exportiert, der wichtigste Markt mit einem Anteil von 20 Prozent ist dabei Deutschland. Hier ist der dunkelbraune, sirupartige Essig aus italienischen Restaurants und Privatküchen nicht mehr wegzudenken. Oft in radikal verhunzter Form. Doch dazu später.

An der Kiesauffahrt der Acetaia steht denkmalgleich ein riesiges, von Pflanzen umranktes Holzfass. Claudio Stefani, der aktuelle Chef hier, wirkt trotz des historischen Gepäcks beschwingt. Seine Brauerei ist „die große unter den kleinen“. Produziert werden sowohl der exklusive „Tradizionale“ als auch Balsamicos mit dem massenverträglicheren Siegel „IGP“. 600 kleine Eichen-, Kirsch- und Wachholderholzfässer, teilweise aus dem 18. und 19. Jahrhundert, stehen bei ihm auf dem Dachboden. Dort ist der Essig starken Temperaturschwankungen ausgesetzt, was den Reifungsprozess fördert. Im Erdgeschoss lagern die großen Holzfässer, die bei Giusti bis zu 10.000 Liter fassen, in größeren Betrieben sogar bis zu 100.000 Liter. Faustregel: „Je größer die Fässer, desto einfacher die Qualität.“

DAS GÜTESIEGEL KOMMT VON EXTERNEN TESTERN

Der Rest ist Alchemie. Oder Jahrhunderte lange Erfahrung. „Es kommt auf die Auswahl der Trauben, die Qualität des Rezepts und den Einsatz der Zeit an“, sagt Stefani. Anders als beim Wein baut er die Trauben nicht selbst an, und eine spezifische Altersangabe für den Inhalt einer Flasche lässt sich auch nicht ausmachen. Wer damit werbe, sei nicht wirklich seriös, sagt er, weil das Mutterfass regelmäßig mit frischem Most versetzt wird und dann Teile der Flüssigkeit wiederum auf weitere Fässer verteilt werden. Dieser Prozess kann sich bei „Tradizionale“-Essigen über Jahrzehnte ziehen. Das finale Gütesiegel darf dann nur von externen Testern vergeben werden.

Der 47-Jährige, der das Unternehmen 2005 von seinem Vater übernahm, sprudelt förmlich über vor Detailwissen: Es reicht zurück zu den Römern, die jungen Wein zur Haltbarmachung zu „Sapum“ einkochten, das dann durch einen glücklichen Zufall irgendwann zu süßlichem Essig kippte. Ohne Sapum, so Stefanis Theorie, hätte es das römische Weltreich nie gegeben, denn dessen Soldaten spendete das energiereiche Getränk Kraft und Ausdauer. Heute brauen nach Stefanis Schätzung noch ungefähr 5000 Haushalte in Modena ihr privates Süppchen. Traditionell wird es zur Geburt eines Kindes angesetzt und idealerweise zu dessen Hochzeit das erste Mal abgefüllt. „Wenn Sie eingeladen sind, bringen Sie als Geschenk ein Fläschchen Balsamico mit, der vielleicht von Ihrem Vater angesetzt wurde. So ist das hier.“

Woanders ist es anders. In Deutschland ist der Markt voll mit Produkten, die so tun als ob. Der Parcours der Schande befindet sich auf dem Flur eines Palazzos, dem Sitz des „Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena“, dem Konsortium zum Schutz des Balsamessigs aus Modena. Er führt an hohen, schmalen Glasvitrinen vorbei, in denen Dutzende Flaschen mit dunkler Flüssigkeit ausgestellt sind. Auf den Etiketten befinden sich auch deutsche Firmennamen und das Wort „Balsam“ oder „Balsamico“ taucht in unterschiedlichen Varianten auf. In den vergangenen Jahren hat man sich durch deutsche und europäische Instanzen geklagt, um zu klären, ob ein deutscher Essigproduzent durch die Aufmachung seines Produkts auf unzulässige Art auf das Original anspielt. Das letzte Wort ist noch nicht gesprochen.

„Das Problem ist, dass die Konsumenten verwirrt sind. Wenn sie das Wort „Balsamico“ lesen, glauben sie, dass sie ein authentisches Produkt vor sich haben“, sagt Emilio Corsini. Er ist einer der zwei Direktoren des Konsortiums. Der andere Direktor ist Federico Desimoni. Corsini ist für die Produzenten zuständig, deren Balsamico sich „Tradizionale“ nennen darf. Sie kommen meist in winzigen Fläschchen daher, in dem sich jahrzehntelange Mühen zu einer sirupartigen Geschmacksbombe verdichten. Der Preis dafür liegt oft im dreistelligen Bereich. Desimoni wiederum ist für den Balsamico zuständig, der mit dem Label „geschützte geographische Angabe“ (IGP) versehen ist. Grob gesagt handelt es sich dabei um die kommerzielleren und schneller gereiften Produkte. Die Spanne ist groß, doch beide Essig-Bewahrer sind sich einig: Wer den Aceto Balsamico di Modena wirklich verstehen möchte, müsse „nicht nur die Informationen“, sondern auch „die Emotionen“ kennen.

Beidem kann man in dem kleinen Museum begegnen, das Stefani auf dem Geländer der Acetaia errichtet hat. Bereits im Jahr 1046 erkundigte sich der römisch-deutsche Kaiser Heinrich III. auf der Durchreise nach Rom zu seiner Krönung in Piacenza zum ersten Mal nach dem „Aceto perfetissimo“. Auch der Erfolg von Giusti hängt unter anderem damit zusammen, dass Stefanis Vorfahren Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts zu den europäischen Weltausstellungen reisten und dort üppig mit Medaillen und Auszeichnungen bedacht wurden, die noch heute das Label der jeweiligen Essigsorten zieren.

HOLZ- UND BEERENNOTEN SIND ZU SCHMECKEN

Er sehe es als seine Mission an, die Leute auf das Potenzial des Balsamico hinzuweisen, erklärt Stefani. Und so landet der Besucher seiner Acetaia irgendwann auf einem Stuhl, lässt sich mal mehr mal weniger dickflüssigen Balsamico auf ein Löffelchen träufeln und blickt in das erwartungsvolle Gesicht seines Herstellers. Tatsächlich sind die Geschmacksvarianten erheblich: zwischen süß und sauer, aromatisch und dezent. Karamell-, Holz- und Beerennoten sind auszumachen. Balsamico-Essige sind so facettenreich wie Wein. Manche würde man am liebsten pur löffeln, andere hinterlassen einen prickelnden und klärenden Effekt auf der Zunge, weshalb manche Bartender sie für Cocktails nutzen. Auch zu den kostbaren Tradizionale-Mischungen ermutigt Stefani: „Nein, nicht nur einen winzigen Tropfen. Ein bisschen mehr!“, sagt er beim Nachschenken. Er bevorzuge Kunden, „die essen und nicht sammeln“ und „keine Snobs“ seien. In Modena gehe man stets großzügig auch mit den feinen Tropfen um. Ähnlich wie Parmesan, der andere große Geschmacksverstärker aus der Region, heizt er fast jeder Speise ein: gegrilltem Fleisch, Risotto, Obst, Käse, Gemüse und Eis. Gibt es etwas, wozu es nicht passt? Stefani überlegt: „Ananas“.

Später, bei einem „leichten Mittagessen“, bestehend aus Brot mit Ricotta, Risotto mit Aal, Ravioli mit Schinken, Schweinerippchen, sowie Birneneis mit Speck, werden neben der Vielseitigkeit des Balsamicos auch die dazugehörigen Emotionen ausgestellt: Der Koch Davide Forghieri von der „Osteria Emilia“ ist nicht nur Erforscher traditioneller Kochkunst und vom Aussterben bedrohter Kräuter, sondern auch Hobby-Keramiker und Jazzliebhaber. Jeder von ihm persönlich servierte Gang wird von einer Woge wortreicher Begeisterung begleitet. Immer dabei – mal in der Hauptrolle, mal im Hintergrund begleitend – dieser Sirup, der schon die Römer auf Trab brachte.

WIE GEHT DAS?

VON ANNETTE PROSINGER

Gazpacho wie in Andalusien

Sie sieht aus wie eine Art Smoothie – allerdings wurde diese kalte Suppe in Spanien schon lange vor der Erfindung des Pürierstabs gegessen. Und wer glaubt, mit einer Handvoll rohem Gemüse, einem Turbomix und ein paar Eiswürfeln auf die Schnelle eine Gazpacho zusammenschreddern zu können, irrt. *Gazpacho andaluz* braucht Zeit, die Tomaten und das restliche Gemüse müssen gut durchziehen. Falls Sie in einem Restaurant Eiswürfel in Ihrer Suppe finden: Bitte aufstehen und gehen. Gazpacho muss sich ihre Kälte selbst erarbeiten und ihren Geschmack. Am besten über Nacht im Kühlschrank.

Darüber, was in eine Gazpacho gehört, kann man wunderbar streiten. „In Spanien gibt es so viele Rezepte, wie es Gazpacho-Köche gibt“, sagt Sternekoch Dani García, der mal eine Kirschengazpacho erfunden hat. Konsens gibt es immerhin über Tomaten, Knoblauch, Paprika, Olivenöl, Salz und Sherry-Essig. Bei der Paprika optieren die meisten für grüne Schoten, weil die roten zu süß seien – Feinheiten, mit denen sich Gazpacho-Köche in Deutschland, wo alle Paprikas eher neutral schmecken, nicht herumschlagen müssen. Interessanter ist die Frage: Gurke, ja oder nein? Ursprünglich war die Gazpacho eine Gurken-Brot-Knoblauchpampe. García allerdings wirft der Gurke „exzessive Aggressivität“ vor und lässt sie weg. Und er gehört

Gazpacho im Kino: Carmen Maura in „Frauen am Rande des Nervenzusammenbruchs“

AKG-IMAGES/ALBUM/EL DESEO S.A/MIMMO CATTARINICH

zu der wachsenden Zahl von Gazpacho-Liebhabern, die auf das eingeweichte alte Brot verzichten. Brot macht die Suppe so sämig, dass man sie mit Wasser verflüssigen muss. Ein billiger Trick für die Massenproduktion in ehrgeizlosen Restaurants, der fruchtige Geschmack geht dabei natürlich drauf. Ganz wichtig: Gazpacho gehört klassisch serviert, also in Begleitung von Schälchen mit gerösteten Brotstückchen, kleingehackten Gemüsen, vielleicht Eiern und Oliven. Das macht Arbeit, aber Gazpacho ist eben kein Smoothie.

JETZT PERFEKT

Lakritz-Eis mit Schokolade und Beeren

VON VOLKER HOBL UND ROBIN KRANZ (FOTO); WEINTIPP: MANFRED KLIMEK

Während meine Tochter nur angewidert, ja beleidigt das Gesicht verzieht, wenn man ihr Lakritz anbietet, hat mein Sohn gleich ein ganzes Lager dänischen Salzlakritzes für sich angelegt. Der Geschmack des aus Süßholz gewonnenen Stoffes polarisiert. In Verbindung mit einer cremigen Eismasse und Kälte, die das Geschmacksempfinden dämpft, sind die kleinen Stieleise vielleicht auch etwas für Lakritz-Muffel. Ich kombiniere sie mit in Schokolade getunkten Beeren. Die fruchtige Säure passt perfekt zum Aroma des Eises und sorgt für eine schöne Abwechslung am Gaumen. Stieleisfomen der Firma Silikomart funktionieren sehr gut. Der Eisstiel wird zuverlässig in seiner Position gehalten und das fertige Eis lässt sich leicht aus der Form drücken, ohne dass diese erst in warmes Wasser getaucht werden muss. Der Nachteil: Man benötigt einige davon (circa 8), damit es sich lohnt, die Masse aufzuschlagen. Was nicht in die Eisformen passt, fülle ich in Kunststoffdosen.

Zutaten für vier Personen
100 g Zucker
4 Eigelb
1/2 TL Lakritzpulver (z. B. von Ingo Holland)
330 ml Schlagsahne
300 g dunkle Kuvertüre
4 EL kalt gepresstes Sonnenblumenöl
150 g gemischte Beeren, z. B. Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren

Die Eigelbe mit dem Zucker zuerst auf dem heißen Wasserbad cremig schlagen, das Wasser sollte knapp unter dem Siedepunkt bleiben, damit die Masse nicht gerinnt. Mit dem Schneebesen zu einer cremigen Masse schlagen, die in etwa die Konsistenz einer dicken Vanillesauce haben sollte. Das Lakritzpulver dazugeben. Die Schüssel vom Topf nehmen und auf kaltem Wasser rühren. Die Sahne aufschlagen – das geht am besten, wenn sie direkt aus dem Kühlschrank kommt. Die geschlagene Sahne unter die vollständig abgekühlte Eimasse heben und sofort auf Formen verteilen. Über Nacht im Tiefkühlfach gefrieren.
Die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Dabei darauf achten, dass die Schokolade nicht zu heiß wird. Das Öl unterrühren (es sorgt dafür, dass die kalte Schokolade auf dem Eis nicht allzu hart wird). Zuerst das Eis in die Schokolade tunken, dann die Beeren.
Das Eis noch einmal für ein paar Minuten in das Gefrierfach legen, dann zusammen mit den schokolierten Beeren servieren.

Passt perfekt: Zu dieser Kräuterbombe kann es nur ein nicht allzu fruchtiger und nahezu zuckerfreier Schaumwein sein, der auf hohem Niveau begleitet, ohne massiv an Präsenz zu verlieren. Etwa der Saumur extra brut zéro vom Winzerhaus Bouvet-Ladubay, eine Cuvée aus der in dieser Region stark verbreiteten weißen Rebsorte Chenin blanc und Chardonnay. In der Nase Stachelbeere, gering grüne, unreife Birne und etwas Steinobst. Im Mund so trocken und belebend, dass man versucht ist, die Flasche als sogenannten Terrassenwein zu missbrauchen und an einem heißen Nachmittag ganz allein auszutrinken.
Für 17,45 Euro bei www.koelner-weinkeller.de

■ Volker Hobl ist Koch und Foodstylist.
Manfred Klimek ist Autor, Weinkritiker und Fotograf.