



Doris und Eduard Kastner

# Der Balsamico

- ein verborgener  
Schatz -



**A**uch wenn Sie kein Freund der italienischen Küche wären und Sie vielleicht staunen, warum wir Ihnen gerade einen „Essig“ schenken: spätestens wenn Sie ihn (vorsichtig) gekostet haben, werden Sie erahnen, daß der Inhalt ein Stück Weltkultur ist, eine Geschmacksdimension in der Küche, von der es kein Zurück gibt. Wer einmal mit dem Balsamico gewürzt hat, kann sich mit gewöhnlichem Essig nicht mehr abfinden. Sicherlich gibt es noch andere hervorragende und zum Teil alte Essige mit vergleichbarer Größe, doch Sie können sie nicht im Handel erhalten. Selbst für den Balsamico ist die große Zeit noch nicht (wieder) gekommen. Im 14. Jahrhundert labte sich ganz Europa daran und schätzte seinen Geschmack wie seine Heilkraft. Echter alter Balsamico war damals wie heute sehr teuer. Billige Balsamico-Verschnitte finden Sie zwar überall – sie sind freilich schon besser als die meisten anderen Essige –, doch die echte Qualität haben die Italiener noch nicht (wieder) exportieren wollen. Entdecken Sie ihn mit uns...

## **Auf Schatzsuche**

**A**Módèna, 150 km südlich des Gardasees, hat sich über Jahrhunderte zum Zentrum der Herstellung des Balsamico Essigs entwickelt, und die Namensgebung „Aceto Balsamico“ ist auf die Region Emilia um Módèna begrenzt. Doch in Módèna werden Sie nur wenige Spuren entdecken, die Sie zum kostbarsten Essig der Welt führen. Ein Museum in Spilamberto, im Süden Módènas, kümmert sich nur dürftig um das Marketing. Es wurde vom „Produktions-Konsortium zur Herstellung des Traditionellen Balsamessig“ eingerichtet, doch soll nur den Eingeweihten offenbart werden, was der Balsamico seiner Vergangenheit schuldig ist. Auch die „Fattorias“ sind klein und fein, Familienbetriebe, ohne touristischen „Vorbau“, kaum zu finden. Kein weniger als Luciano Pavarotti, berühmtester Sohn Módènas, hilft uns weiter: „Die Hersteller des traditionellen Balsamico Essigs sind bemüht, die Zusammenstellung der Zutaten geheim zu halten. Sie werden seit Jahrhunderten in den Familien weitergegeben. Dadurch wird gewährleistet, daß die Existenz des

wahren Essigs aus Módena erhalten bleibt. Der verborgene Geschmack, der bis in die heutige Zeit erhalten geblieben ist, ist vergleichbar mit der Erinnerung an ein Lied aus alter Zeit, das aus tiefster Seele entstand, aber nie niedergeschrieben wurde. In der Geschichte meiner Stadt ist der Essig die Verbindung zwischen alt und modern, ähnlich der Musik oder der Literatur.

## **B**ei Etruskern und Ducas

Die Ursprünge des Essigs werden den Ägyptern zugeschrieben (3000 v. Chr.). Bei den Chinesen finden wir 1000 vor Christi schon drei Sorten: roten, weißen und schwarzen(!). Phönizier, Griechen und Römer verwendeten Essig, doch die Sorten liegen im Dunklen. In Siena/Toscana entdeckten wir „Salsa Etrusca Balsamico“. Eine interessante Variante, nicht nur um den für die Region Emilia geschützten Begriff „Aceto Balsamico“ zu umgehen, sondern der Ursprungsverweisung wegen. Die Etrusker verwendeten gekochten Most der Apiano-Trauben zur Essiggärung. Sie bewohnten die Emilia vor den Römern und gaben die kulturelle Basis v. a. in der Küche für das römische Weltreich, bevor die Griechen kopiert wurden. Einen kulturellen Faden zwischen den Etruskern, Kreta und Ägypten oder zumindest Phöniziern zu spannen, nur des Balsamicos zuliebe? Die historischen Handelsverbindungen im Mittelmeerraum waren stärker, als wir sie uns aus dem Geschichtsunterricht vorstellen. Wir können also davon ausgehen, daß die Essigkultur des

Altertums schon zum schwarzen (alten) Essig vor den Römern geführt hat. Doch die Einschränkung zum heutigen Balsamico kommt aus der Art der Lagerung: die Milde aus der jahrelangen Aufbewahrung in verschiedenen Holzfässern konnte sie durch Tongefäße ebenso erreicht werden? Deshalb nehmen die Essigforscher Módenas eine neuzeitliche Geburtsstunde des Balsamicos mit der Holzlagerung an: ein Trebbiano-Wein wurde im Holzfaß über Jahre vergesessen . . . Im 9. Jahrhundert wurden über dieses Resultat und seine Verfeinerung schon Bücher geschrieben. Schnell stieg der Balsamico zum Liebling der Herzöge Módenas, der Ducas auf (wonach heute Balsamicos benannt sind). Die Emilia war immer schon reich wegen der Qualität ihrer landwirtschaftlichen Produkte und die Essig-Produktion über Jahre erforderte Wohlstand. Doch der Balsamico überhöhte ihn. Nirgendwo sind die Bedingungen für die Herstellung des Balsamicos so ideal.

## **D**er Balsamico ist gesund

Alte kulinarische Kulturgüter überhöhen ihren Genuß noch mit gesundheitsfördernder oder gar heilender Wirkung. Mehr als einen Suppenlöffel pro Tag brauchen und sollten Sie vom Balsamico aber nicht einnehmen. Er stellt ihr Blut nicht nur „sauer“ und damit resistent gegen alle Erreger ein – selbst gegen die Pest konnte er immunisieren, – er reinigt auch das Blut, die Leber und löst anregend Verdauungsprobleme. Er wäre ein sinnvoller Ersatz des Schnapses nach fettem Essen. Das Loblied Pavarottis war nicht nur Hommage an seine Heimat: Balsamico hilft bei erkälteter Stimme. So schwörte Rossini auf den Balsamico, der übersetzt „weich machend“ oder schlicht „heilend“ bedeutet. Viele Abhandlungen über den Balsamico hatten medizinische Ziele. Der Vater aller Mediziner, Hippocrat, lobte 500 v. Christi bereits die Heilkraft des Essigs. Moderne Apostel der Naturmedizin verordneten daraus den Obstessig zum Morgengeränk. Wenn Ihnen diese tägliche Überwindung zuviel wird: alter Balsamico hält Sie genießend gesund. Für alte An-