



Eduard & Doris Kastner

# Die Geheimnisse des Balsamico-Essigs von Modena

**KASTNER AG**  
■ das medienhaus

Eduard und Doris Kastner

# Die Geheimnisse des Balsamico-Essigs von Modena

## INHALT

---

Editorial . . . . .	3
Der Balsamico Tradizionale di Modena . . . . .	5
Die Rebsorten des Balsamicos Tradizionale . . . . .	10
Die Lese, Mostherstellung und Eindickungserhitzung. . .	14
Das Fasslager . . . . .	24
Die Qualitätskontrolle. . . . .	33
Qualitätsvarianten . . . . .	37
Alico srl . . . . .	40
Acetaia del Casata Bertoni . . . . .	46
Weitere Produzenten . . . . .	50
Der „weiße Balsamico“ . . . . .	59
Gesundheit mit Balsamico-Essigen . . . . .	60
Gegen die Zeit. . . . .	63
Aufbewahrung von Balsamico-Essig . . . . .	64
Verwendung des Balsamicos in der Küche . . . . .	65
Rezepte mit Condimento bianco . . . . .	66
Rezepte mit Balsamico. . . . .	76
Designer-Rezepte mit Balsamico . . . . .	82
Literatur/ Adressen . . . . .	96

Das Balsamico-Museum in Spilamberto  
und Sitz der Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale



Wer kennt ihn wohl nicht, den Balsamico di Modena, den Balsamessig, der nicht nur besser schmeckt als Weinessig, sondern auch noch dem Körper wohltut, ihn heilt? Seit 2000 ist er ein geschützter Herkunftsbezeichnung (DOC). Europaweit wurde genau festgelegt, welche Mindestvoraussetzungen ein Produkt erfüllen muss, das diesen Namen trägt. Ohne Bestandteile aus der Region Modena und Reggio Emilia geht es gar nicht. Zudem muss der Traubenmost gekocht werden, zumindest der herkunftsbezogene Teil. Der schwarze Essig bringt höhere Preise beim Verbraucher. Dass die Lebensmittelindustrie, vorrangig Italiens, an der Herstellungsdefinition beteiligt war, wird am Beispiel des Balsamicos di Modena überdeutlich. Da wundert es nicht, dass es im Internet Verrisse hagelt, insbesondere der Balsamici in deutschen Supermärkten. Erwartungen der Käufer contra europäisches Recht.

Auf der anderen Seite steht das Konsortium des traditionellen Balsamessigs, 1967 gegründet, mit eigenem Balsamico-Museum am Hauptsitz Spilamberto. Hier wird die jahrhundertealte Tradition der Herstellung hochgehalten, dokumentiert, jährlich preisgekrönt und erfolgreich verteidigt. Unter Einbringung der Wissenschaft wird genau erkundet, woraus das summarische Geheimnis der Qualität eines durch und durch echten Balsamicos di Modena besteht, es werden Bewertungshilfen festgelegt: Qualitätskontrolle höchster Art. Diese Grundsätze der Balsamico-Herstellung nehmen wir als Grundlage, um aus dem Angebot der Stufe davor auszuwählen, also was der Handel im gehobenen Preissegment bietet. Das kann aber nur exemplarisch erfolgen. Sie werden zum Kenner, um unter den vielen Hunderten von Balsamici die Spreu vom Weizen trennen zu können. Wir weihen Sie dazu in viele Geheimnisse ein.

*Doris und Eduard Kastner*

Ab 12 Jahre Reifung  
erhalten Balsamici di  
Modena Tradizionale  
diese Sonderverpackung.



## DER BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

---

Den mit ABTM abgekürzten Aceto Balsamico Tradizionale di Modena gibt es tatsächlich in italienischen Edelläden, und zwar als 12-jährigen in der Preisklasse von 50 bis 100 Euro mit silbernem Kopfetikett und als über 24-jährigen mit goldener Kopfdeklaration, der zwischen 100 und 250 Euro liegt. Das Hersteller-Konsortium hat vom Designstudio Giorgetto Giugiaro eine 100-ml-Flasche entwerfen lassen, die die Originalgarantie abgibt, denn das Konsortium füllt und packt selbst ab. Dazu gibt es eine weinrote Schachtel mit einer Broschüre in fünf Sprachen und einen Plastikstempel mit dem Logo des Konsortiums. Dieses wird auf die Siegesfässer der jährlich 12 preisgekrönten Acetaias (Essigkelle-reien) vom Großmeister persönlich gebrannt. Für die Sieger gibt es auch einen goldenen Löffel. Sie werden aus 1000 Einsendungen beim jährlichen „Palio di San Giovanni“ ermittelt, dem Fest des Balsamicos in Spilamberto im Juni – übrigens im Museum selbst wird geprüft.



## Lachs mit Sauce Bearnaise

**Zutaten (für 4 Personen):** 145 g Butter; 1 Schalotte; 5 EL Weißwein, 1 EL weißer Balsamico; 2 EL Kerbel, frisch; 2 EL Estragon, frisch; 2 EL Petersilie; 2 Eigelb; Pfeffer; Salz; 600 g Lachs; 1 TL Zitronensaft

Lachs mit Sauce Bearnaise schmeckt besonders saftig, wenn man frischen Lachs mit Haut zum Braten verwendet.

**Zubereitung:** Zunächst die Sauce Bearnaise vorbereiten. Dafür 125 g Butter schmelzen und so weit abkühlen lassen, bis sich das Butterschmalz absetzt. Für die Sauce Bearnaise nur die geklärte Butter verwenden, damit die Sauce nicht ausflockt. Für den Kräutersud eine grob gewürfelte Schalotte, Weißwein, weißen Balsamico und jeweils die Hälfte der Kräuter in einen Topf füllen und auf ca. 2 Esslöffel Flüssigkeit einkochen.

Den Kräutersud durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Eigelb im heißen Wasserbad mit Kräutersud schaumig rühren und dabei die geklärte Butter langsam unterrühren. Die Sauce Bearnaise darf nicht kochen, damit das Eigelb nicht gerinnt. Sobald die Sauce Bearnaise cremig wird, mit Pfeffer, Salz und den restlichen Kräutern würzen.

Den Lachs unter fließendem Wasser schuppen, auf Küchenpapier trocknen und mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne 30 g Butter erhitzen und den Lachs zunächst auf der Oberseite leicht anbraten. Lachs auf die Hautseite drehen, die Temperatur reduzieren und den Lachs in ca. 8 Minuten gar ziehen lassen.

Lachs mit Sauce Bearnaise anrichten und nach Belieben grüne Bohnen und Salzkartoffeln dazu servieren.