

Der Traditionelle Balsamessig aus Reggio Emilia

Auserlesenheit mit dem Geschmack der Antike

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben sich in Versuchung führen lassen durch den Traditionellen Balsamessig aus Reggio Emilia: aktuell und doch schon von alters her bekannt, geboren aus menschlichem Erfindungsgeist und Schaffensfreude, durfte er seit Jahrhunderten auf den Tischen der Reichen und Gelehrten nicht fehlen. Die ersten Berichte über die Verwendung von gekochten Mosten und Essig gehen zurück in die Anfänge der Geschichtsschreibung des Vorderen Orients. Es ist bekannt, dass Griechen und Römer sie reichlich zum Würzen vieler Speisen benutzten.

In der Literatur wird Essig sehr oft zitiert, Horaz bezeichnet ihn als "pikant", Plinius der Ältere als "edel" und "herb", für Marziale ist er "in der Küche unentbehrlich". Im alten Rom kannte man unterschiedliche Moste mit steigendem Zuckergehalt, vom Caroenum bis zum Defrutum bis zur Sopa oder Sapa, und der Essig taucht oft in der Küche auf, evtl. in Begleitung von Hasen- oder Wildfleisch.

Essig finden wir praktisch überall in den fünfhundert Rezepten, die im berühmten De re coquinaria von Markus Gavius Apicius überliefert sind. Er war eine der edelsten Zutaten des Garum, der Würze, die zum Symbol der alchemistischen Küche und Synthese in der Antike geworden war, und über Jahrhunderte hinweg war er gleichbedeutend mit römischer Küche.

Die ersten niedergeschriebenen Hinweise auf den Essig von Reggio Emilia, der ein direkter "Verwandter" des aktuellen traditionellen Balsamessigs ist, finden wir allerdings erst im Jahre 1046, als der mächtige deutsche Kaiser Heinrich III., genannt der Schwarze, auf seiner Krönungsreise nach Rom in Piacenza Rast machte. Von hier aus schrieb er einen Brief an Bonifazius, Markgraf der Toskana und Vater der berühmten Herzogin Mathilde, und bat ihn um einen besonderen Essig, "von dem er gehört hatte, dass er dort auf vorzügliche Weise hergestellt würde". In dieser Zeit beherrschte der kaiserliche Vasall ein weitläufiges Gebiet von seiner uneinnehmbaren Festung Canossa im Bergland von Reggio Emilia aus.

Es scheint tatsächlich so gewesen zu sein, dass die Fässerreihen für die Essigherstellung im Innern der Burg aufbewahrt wurden, die einige Jahre später bekannt wurde durch den berühmten "Gang nach Canossa", die Begegnung "der Vergebung" zwischen Pabst Gregor VII. und dem deutschen Kaiser am 22. Januar 1077.

Das historische Ereignis wurde von dem Mönch Donizone in dem Epos Vita Mathildis aufgezeichnet. Er berichtet ".....de aceto, quod Marchio Bonifacius trasmit Heinricho regi secundo, et de grandi dono quod quidam servus eius dedit eidem regi". Um den Wunsch des

Kaisers zu erfüllen, ließ Bonifazius ein Fass aus Silber herstellen und schickte es ihm auf einem Wagen. Heinrich dankte ihm mit diesen Worten: "Carum rex donum tenuit magnumque decorum" (der König war von diesem wunderbaren Geschenk sehr angetan). Nach der kaiserlichen Imprimatur tauchte der Balsamessig während der ganzen Renaissancezeit sehr oft auf den Tafeln von Königen und Herzögen auf, im vorliegenden Fall bei den Herzögen von Este.

Diese Dynastie, die das Herzogtum von Ferrara, Modena und Reggio beherrschte, bereicherte die Geschichtschroniken über Jahrhunderte hinweg mit Erinnerungen an den Balsamessig.

Mit der Machtübernahme durch Alfons I. von Este im Jahre 1476 – der im Jahre 1502 Lucrezia Borgia heiratete – erhielt die Geschichte des Balsamessigs einen entscheidenden Anstoß. Ludovico Ariosto, der nicht nur zufällig aus Reggio stammt, schreibt in der dritten Satire, die seinem Vetter Hannibal Malaguzzi gewidmet ist: "in casa mia mi fa meglio una rapa ch'io coco, e cotta s'uno stecco inforco e mondo e spargo poi d'aceto e sapa"

In einer Veröffentlichung von Fausto Sestini aus dem Jahre 1863 lesen wir unmissverständlich, dass "in den Provinzen Modena und Reggio Emilia seit ältester Zeit eine besondere Essigart hergestellt wird, dessen Aussehen und hervorragendes Aroma ihm den Namen Balsamessig beschert haben". Im 19. Jahrhundert gibt es zahlreiche Beurkundungen über Balsamessig in den Mitgiftlisten der Adelsfamilien aus Reggio. In dieser Zeit war es nämlich Brauch, die Mitgift einer adligen Braut durch Krüge mit wertvollem Balsamessig und Fässer mit dem kostbaren Inhalt anzureichern.

Im vergangenen Jahrhundert wurde seine Verwendung in der Küche immer bedeutender und vielseitiger, und heute ist der Traditionelle Balsamessig aus Reggio Emilia eine der wichtigsten Bestandteile der anspruchsvollen Kochkunst und in den besten Restaurants.

Aus gekochtem Most nach langem Warten..... ein Wunder

Lernen wir doch diesen "Essig, der kein Essig ist" etwas genauer kennen, dieses Elixier, das den Geschmack vieler Speisen, angefangen mit ausgefeilten und auserlesenen bis hin zu einfachen und "armen" Gerichten, hervorhebt und vollendet. Der Traditionelle Balsamessig aus Reggio Emilia entsteht durch alkoholische Gärung und essigsaurer Biooxydation von gekochtem Traubenmost. Das Geheimnis und das "Können" des Traditionellen Balsamessigs aus Reggio Emilia liegt allerdings in der danach folgenden Reifung und Alterung, die in Fässern aus unterschiedlichen Holzarten stattfindet und eine lange Zeit, mindestens 12 Jahre, in Anspruch nimmt. Jedes Holz gibt dem Essig seine Eigenheiten ab: Kastanienholz z.B. enthält viele Tannine und trägt zu der charakteristischen dunklen Farbe bei, Kirschholz mildert den Geschmack, durch das

Holz des Maulmeerbaums konzentriert er schneller, Wacholder aromatisiert ihn mit seinen Harzessenzen, während Eichenholz, normalerweise für die kleinen Fässer verwendet wird, in denen der reife Essig aufbewahrt wird. Die "Batterie" besteht aus einer Reihe von kleinen Fässern, deren Anzahl zwischen 3/5 und 20 liegen kann. Ihr Fassungsvermögen verringert sich von letzten (70/100 Liter), in das der gekochte Most hineingegeben wird, bis zum (10/20 Liter), aus dem dann der reife Essig herausgenommen wird. Jedes Fass wird mit dem Inhalt des größeren Fasses, das neben ihm liegt, aufgefüllt.

Jedes Jahr geschieht derselbe Vorgang: man steigt hinauf auf den Dachboden, wo die Essigfässer normalerweise gelagert werden, und kostet den Essig in den einzelnen Fässern, um dann zu entscheiden, wieviel man von welchem umfüllen muss.

Zum Auffüllen der größeren Fässer benutzt man gekochten Most aus den typischen Trauben der Provinz von Reggio Emilia, wie Trebbiano, Ancelotta, Spergola und einige Lambrusco-Arten.

Nach mindestens 12 Jahren Umfüllen und Alterung entnimmt man aus dem ersten Fass die Menge an Traditionellem Balsamessig aus Reggio Emilia, die man während des Jahres zu verbrauchen gedenkt. Ein Teil wird dem Urteil der Geschmacksprüfer unterstellt, für die Klassifizierung in drei verschiedene "bollini" (Siegel).

Die Unterteilung des Traditionellen Balsamessigs aus Reggio Emilia in "bollino Aragosta" (Langustensiegel), "bollino Argento" (Silbersiegel) und "bollino Oro" (Goldsiegel) erfolgt nach strengsten Kriterien, die in der Herstellungsverordnung festgelegt sind; Geschmacksprüfer führen die Kostproben durch und erteilen jedem Essig eine Punktzahl, je nach seinen visuellen, geruchlichen und geschmacklichen Merkmalen.

Traditioneller Balsamessig und andere Essige

Für den Verbraucher ist es gut zu wissen, dass unter dem Namen Essig sehr verschiedene Produkte im Handel angeboten werden:

1) Weinessig ist ein einfaches Produkt, das durch die Essigsäuregärung von Weinen entsteht und dessen Säuregrad nicht unter 6% und dessen Alkoholgehalt nicht über 1,5% liegt.

2) Traditioneller Balsamessig aus Reggio Emilia oder Modena, der als "Speisewürze" klassifiziert wird, auf der Grundlage von gekochten Mosten, das Ergebnis von Verfahren, die auf großem handwerklichen Können beruhen, und einer Reifezeit von mindestens 12 Jahren in Fässern;

3) Balsamessig aus Modena, industriell oder

halbindustriell hergestellt durch das Zusammengießen von konzentrierten Mosten mit Essigen, die einige Monate in Holzfässern gereift wurden.

Der Traditionelle Balsamessig aus Reggio Emilia wird durch die alkoholische Gärung und essigsäure Biooxydation von gekochtem Traubenmost gewonnen. Herstellung, Veredelung und Alterung werden ausschließlich im Gebiet der Provinz von Reggio Emilia durchgeführt.

Beispiel eines Herstellungsprozesses

Keltern der Trauben mit 16/18 Grad Zuckergehalt als Ausgangswert.. Man erhält 70 l Frischmost, der in Kesseln gekocht wird. Nach dem Kochen verbleiben etwa 40/50 l gekochter Most mit einer Endkonzentration von 28/36 Grad Zuckergehalt.

Man lässt den gekochten Most abkühlen und dekantiert ihn den Winter über in Ballonflaschen. Im Frühjahr beginnt die alkoholische Gärung und danach die Essigsäureoxydation, die durch das Zufügen von Essigsäurebakterien (die sog. "Mutter des Essigs") herbeigeführt wird.

Während der ersten zwölf Jahre Alterungszeit hält man den Essig in den Fässern immer auf dem gleichen Niveau (2/3 ihres Volumens), indem man jedes Fass mit Essig aus dem danebenliegenden Fass auffüllt. Dabei berechnet man, dass jährlich ca. 10-20% des Essigs durch Verdunstung verloren gehen.

Nach mindestens zwölf Jahren Alterung beginnt man mit der jährlichen Entnahme: 3 l reifer Essig (max. 20% der im letzten Fass enthaltenen Flüssigkeit), der der Genossenschaft für die organoleptische Prüfung übergeben wird.

Schutz eines unvergleichlichen Produktes

Um das Produkt und sein Markenzeichen zu schützen und dem Verbraucher eine höchstmögliche Garantie für Qualität und Übereinstimmung mit den Herstellungsbestimmungen zu geben, wurde 1986 die Genossenschaft von Erzeugern des Traditionellen Balsamessigs aus Reggio Emilia gegründet. Die Genossenschaft, die keine gewerblichen Zwecke verfolgt und deren Rechtssitz bei der Handelskammer von Reggio Emilia besteht, hat eine Erkennungsmarke geschaffen, eine exklusive und weltweit erkennbare Flasche entworfen und die Klassifizierung in drei Stufen, "bollino Aragosta" (Langustensiegel), "bollino Argento" (Silbersiegel) und "bollino Oro" (Goldsiegel) eingerichtet, entsprechend den unterschiedlichen organoleptischen Merkmalen.

Aber das wichtigste Qualitätszeugnis des Traditionellen Balsamessigs aus Reggio Emilia und Zeichen seines

Eingebundenseins in dieses Gebiet ist die kürzlich erfolgte Erlangung der geschützten Herkunftsbezeichnung (DOP), d.h. die Anerkennung auf europäischem Niveau, die nach jahrelangen strengen Kontrollen in Übereinstimmung mit der EG-Verordnung 2081/92 erteilt wurde. Dieser Weg hat heute schließlich zu der Eintragung der geschützten Herkunftsbezeichnung nach der UE-Verordnung 813/2000 geführt, wodurch das System der Qualitätskontrolle und -bescheinigung, das in der Regel durch eine Körperschaft außerhalb der Genossenschaft durchgeführt wird, in Gang gesetzt werden kann. Dieses System ist die höchste Qualitätsgarantie zum Schutz des Verbrauchers.

Der Genuss des Traditionellen Balsamessigs aus Reggio Emilia bei Tisch

Das Wort "Balsam" ruft eher die Assoziation mit der Seele als mit dem Körper hervor, aber wenn man bedenkt, dass der Körper nach heutigen Gesichtspunkten auch über das Essen gesund erhalten wird, ist es richtig, auch in der Küche von Balsam zu sprechen. Der Balsamessig mit seinem reichen, auserlesenen Charakter, mit seinem kräftigen Aroma und dem ins Süß-Saure tendierenden Geschmack ist ein einzigartiges Produkt, fast ein kulinarisches Kunstwerk, das jeden Feinschmecker begeistert.

So wie die Schönheit eines Kunstwerks aus dem Zusammenspiel von Formen und Farben entsteht, so kann man auch in den Speisen eine Harmonie schaffen, indem man die Eigenschaften der einzelnen Zutaten in Übereinstimmung bringt: Süßes mit Süßem, stark mit schwach Gewürztem, Bitter mit Süß, Sauer mit einer süßen Spur; dies ist nur möglich, wenn man echte Produkte zur Hand hat wie den Traditionellen Balsamessig aus Reggio Emilia

.Im Gegensatz zu anderen Erzeugnissen, deren Surrogate bei Bedarf das Original ersetzen können, ist dies beim Traditionellen Balsamessig aus Reggio Emilia nicht erlaubt.

Drei grundsätzliche Faktoren zeichnen den Traditionellen Balsamessig aus Reggio Emilia aus: das Herkunftsgebiet (d.h. die Tradition), der Mensch (d.h. Kultur und Schaffensfreude) und die Zeit, die ihm einen Duft und ein Aroma schenkt, die in unserem Zeitalter der schnellen Veränderungen fast verschwunden sind.

Sein gastronomischer Reichtum ist vergleichbar mit dem anderer Produkte, die die Kultur des guten Essens ausmachen: Trüffel, Gänseleber, Culatello, Parmigiano Reggiano usw. Sie alle spielen eine Hauptrolle in der Küche und lassen keine Geschmacksüberlagerung zu. Der Feinschmecker sollte also die Eigentümlichkeit des Traditionellen Balsamessigs aus Reggio Emilia in all seinen Feinheiten schätzen lernen; um seinen besonderen Geschmack voll und ganz hervorzuheben, sollte man ihn pur genießen, bevor man ihn irgendwie

verwendet.

Bollino "Aragosta" (Langustensiegel)

Noch reich an Säure und mit intensivem Holzaroma; er ist nicht so süß und eignet sich zum kurzen Aufkochen für Fleisch- und Fischgerichte, zum Anreichern von Soßen und Tunken, zum Marinieren, Anmachen von frischen Salaten oder Rohkost. Er ist ein Gewürz, daher sollte er sparsam verwendet werden, insbesondere bei rohen Fleisch- und Fischspeisen.

Geröstete Brotscheiben mit Parmigiano Reggiano und Traditionellem Balsamessigs "Aragosta"

50 g Parmigiano Reggiano reiben und mit 2 Essl. Olivenöl, Salz, Pfeffer und einem Löffel Traditionellen Balsamessigs aus Reggio Emilia vermischen. Eine geröstete, warme Scheibe Weißbrot aus der Toskana damit bestreichen: als kleiner Appetithappen.

Komposition aus Garnelen und Gänseleber mit Traditionellem Balsamessig "Aragosta"

Zutaten für 4 Personen: 30 g Traditioneller Balsamessig aus Reggio Emilia "Aragosta", 16 mittelgroße Garnelen, 200 g gemischter Salat, 100 g frische Gänseleber, 4 Scheiben Speck, 4 Löffel Olivenöl, Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Die Garnelen von den Schalen befreien und der Länge nach durchschneiden, den schwarzen Streifen im Innern entfernen; in einer beschichteten Pfanne kurz bei großer Hitze anbraten. Die Speckscheiben im Ofen rösten und die in Streifen geschnittene Gänseleber in einer heißen Pfanne sautieren.

Den gemischten Salat waschen und auf 4 Teller verteilen. Den Speck in Stücke brechen und über den Salat verteilen, die Gänseleberstreifen und Garnelen zufügen.

Eine Vinaigrette zubereiten aus 2 Löffel Essig, 4 Löffel Olivenöl, Salz und Pfeffer und über die Mischung gießen.

Bollino "Argento" (Silbersiegel)

Von mittlerer Alterung; durch die teilweise Verdampfung der Essigsäure kommen Aroma und Milde stärker zur Geltung. Er eignet sich mehr für stärkehaltige Gerichte, die süß abgeschmeckt werden sollen, wie Nudel- und Reissalate, in Kombination mit Gemüsesoßen, Gemüsesuppen und Reisgerichten. Gut schmeckt er zu pikantem oder trockenem Käse, als absolutes Muss zu Parmigiano Reggiano.

Mayonnaise mit Traditionellem Balsamessig "Argento"

Eine traditionelle Mayonaise zubereiten und dabei statt Zitronensaft einige Tropfen Traditionellen Balsamessig aus Reggio Emilia "Argento" verwenden. Hervorragend zu Krustentieren, insbesondere Hummer und Langusten.

Reis mit Kürbis und Gorgonzola-Käse verrührt mit Traditionellem Balsamessig "Argento"

*Zutaten für 4 Personen: 6 Essl. Traditioneller Balsamessig aus Reggio Emilia "Argento"
500 g Reis "Carnaroli", 500 g milder gelber Kürbis, 100 g Gorgonzola, 2 Liter Fleischbrühe, 200 g 200 g Butter, 100 g Parmigiano Reggiano, Zwiebel, Salz und Pfeffer.*

Zubereitung: Den Kürbis schälen und in Scheiben schneiden, dabei die Samen entfernen; mit etwas Olivenöl und der kleingeschnittenen Zwiebel in einer Pfanne andünsten. Den Reis in einem Topf mit etwas Öl rösten und mit der Brühe ablöschen, dann Kürbis und Zwiebel dazugeben. Während des Kochens nach und nach Brühe je nach Bedarf zufügen.

Eine Minute, bevor man den Reis vom Feuer nimmt, den Gorgonzola zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Reis mit der Butter und 4 Löffeln Traditionellem Balsamessig aus Reggio Emilia "Argento", den man in einen dünnen Strahl über dem Reis ausgießt, verrühren.

Bollino "Oro" (Goldsiegel)

Mit reichem Aroma und voller Geschmack, der nur durch eine langjährige Reifezeit entstehen kann; es ist unmöglich, sein reichhaltiges Bukett zu beschreiben, das er nach einer Alterungszeit von mindestens 25 Jahren in Fässern voller Geschichte und Aroma entwickelt. Sein hohes Ansehen und seine Faszination sind kein Zufall, sie ergießen sich in diesen einzigartigen und unnachahmlichen Geschmack, der sich, nicht gekocht, mit Süßem und Salzigem verbindet. Daher gut zu rohen oder gekochten Früchten, in Eis, Puddings und Cremes, mit Biskuitkuchen und zum Füllen von Torten oder: ihn pur genießen als Lebenselixier.

Eis "Mathilde" mit Traditionellem Balsamessig "Aragosta" und "Oro"

Wenn Sie eine Eismaschine besitzen, bereiten Sie ein normales Vanilleeis zu und rühren ein Fläschchen

Traditionellen Balsamessig aus Reggio Emilia "Aragosta" pro 5 kg Eis mit ein.

Kaufen Sie das Eis bereits fertig zubereitet, tauchen Sie die Schüssel mit dem Eis in warmes Wasser und vermischen den Essig mit einem Holzlöffel unter energischem Rühren mit dem Eis. Zum Servieren mit ein paar Tropfen Traditionellem Balsamessig aus Reggio Emilia "Oro" beträufeln.

Walderdbeeren mit Traditionellem Balsamessig aus Reggio Emilia "Oro"

Die Erdbeeren gut waschen, einige Löffel Zucker und einen Löffel Traditionellen Balsamessig aus Reggio Emilia "Oro" zufügen, gut mischen und mit einem Löffel Apfelsinensaft servieren.

Der Traditionelle Balsamessig aus Reggio Emilia wird durch die alkoholische Gärung und essigsäure Biooxydation von gekochtem Traubenmost gewonnen. Herstellung, Veredelung und Alterung werden ausschließlich im Gebiet der Provinz von Reggio Emilia durchgeführt.