

HERZ VON REGGIO, GESCHMACK AUS DER EMILIA-ROMAGNA

HOCH LEBE DER FEINE UNTERSCHIED

Mit dieser Broschüre möchten wir erneut die Gelegenheit ergreifen, über den `Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia´ zu sprechen, um seinen Bekanntheitsgrad weiter zu erhöhen.

In der Öffentlichkeit und der Lebensmittelindustrie ist der Zusatz `balsamico´ in Verbindung mit dem Wort `Essig´ mittlerweile sehr gebräuchlich und oft werden die beiden Begriffe in einem Atemzug genannt. Allerdings kennen noch immer zu wenige Menschen den grundlegenden Unterschied zwischen dem schlichtweg als 'Aceto balsamico' bezeichneten Essig und jenem Essig, der - mit dem Attribut `tradizionale´ versehen - zum sogenannten `Aceto Balsamico Tradizionale´ wird.

Im Zuge dieser Feststellung entschloss sich die Geschäftsführung der Herstellergenossenschaft des `Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia´ dieses Büchlein zu veröffentlichen, um einerseits dieses Produkt zu fördern und andererseits die Interessen der weniger gut informierten Kunden zu schützen.

Dabei geht der Autor ganz bewusst nicht auf die Unterschiede zwischen den einzelnen Produkten ein, sondern liefert vielmehr Informationen zum geschichtlichen Hintergrund, zum Herstellungsverfahren sowie zu den geltenden gesetzlichen Normen für den Qualitätsschutz dieses Essigs und rundet all dies mit einer Rezeptauswahl renommierter Köche und deren Empfehlungen für die Verwendung des `Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia´ in der Küche ab. Mit diesen Informationen über die besonderen Eigenschaften dieses Produktes bietet der Autor allen Interessierten die Möglichkeit, sich ein gewisses Grundwissen anzueignen, mit dem sie besonnen und kompetent ein objektives Urteil fällen können und ihre Kaufentscheidung bewusst treffen können.

Dem bleibt nur noch wenig hinzuzufügen, aber vielleicht kann ein letzter Hinweis doch nützlich sein. So leicht es unseren Gaumen auch fallen mag, den `Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia´ unterscheiden und schätzen zu lernen, so schwer ist es, den echten `Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia´ auch tatsächlich zu bekommen.

In der Tat handelt es sich um ein begehrtes, exklusives Produkt, das nur in geringen Mengen hergestellt wird und einen sehr langen Reifungsprozess durchläuft. Es ist seit jeher ein Nischenprodukt und wird nur durch den ausgewählten Fachhandel verkauft. Es ist an seinem charakteristischen Markenzeichen zu erkennen, das auf einer eleganten, strohfarbenen Verpackung aufgedruckt ist. Im Innern dieser Verpackung befindet sich das typische Fläschchen, dessen Form einer umgekehrten Tulpe gleicht und das jeweils mit einem der drei Gütesiegel in einer der drei Farben (Langustenrot, Silber und Gold) gekennzeichnet ist, welche die drei erhältlichen Qualitätsstufen bezeichnen.

Ich hoffe, dass diese kurze Einführung den Leser dazu verleiten wird, sich mit der auf den folgenden Seiten vertieften Materie näher zu beschäftigen. Vor allem aber wünsche ich mir, dass sie zu einer Kostprobe dieses traditionsreichen, dunkelbraunen Essigs einladen möge – ein Produkt, das sich durch seinen intensiven, verführerisch zarten Duft und exklusiven Geschmack auszeichnet und seine Einzigartigkeit den Weintrauben der Provinz Reggio Emilia und nicht zuletzt der Erfindungsgabe, dem Wissen und der Hingabe der Menschen dieser Region verdankt.

Der Präsident der Herstellergenossenschaft des 'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia'

DER FLIRT MIT DEM BALSAMICO

Wie könnte man sich der Anziehungskraft dieses dunkelbraun leuchtenden, sirupartigen Essigs mit seinem intensiven, einzigartigen Aroma entziehen? Es ist wahrhaftig nicht schwer, sich in dieses Produkt - Frucht der Begegnung von Kunst und Wissenschaft und uralter Traditionen- zu verlieben, das Sie auf Ihren kulinarischen Streifzügen durch die emilianische Gastronomie begleiten wird. Der 'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia' ist nicht nur ein Wahrzeichen der Stadt Reggio Emilia, sondern auch das Symbol für eine der weltweit renommiertesten Küchen ganz Italiens. War der vor Jahrhunderten als Balsam mit Heilkräften entstandene Aceto Balsamico in seinen Anfängen lediglich Königen und Kaisern vorbehalten, so hat er heute als Produkt ersten Ranges unsere Küchen erobert und verfeinert und bereichert den Geschmack eines jeden Rezeptes der emilianischen Küche: angefangen von einfachsten Gerichten wie frischen Salaten und Gemüserohkost, bis hin zu den raffiniertesten Speisen mit gefüllten Pastasorten und Fleisch. Von all diesen unzähligen Verwendungsmöglichkeiten betrachten die Menschen dieser Region die Verbindung von 'Aceto Balsamico Tradizionale' mit Parmesankäse als die gelungenste Kombination.

DIE WURZELN DES BALSAMICO

Seit jeher sind die Familien Reggio Emillas sehr stolz auf ihre Balsamico-Produktion. In der Tat gilt eine Essigfass-batterie auf dem Speicher als Zeichen der altherwürdigen, wenn nicht sogar adligen Abstammung der Familie. Man bedenke, dass durch das besondere Herstellungs-verfahren, bei dem immer wieder Essig vom größten Fass in das nächstkleinere Fass umgefüllt wird, im kleinsten Essigfass, dem schließlich der reife Balsamico Tradizionale entnommen wird, immer noch ein Rest Essig sein kann, der möglicherweise noch aus der Zeit des Großvaters oder des Urgroßvaters stammt.

Auch vor mehr als hundert Jahren angesetzte Batterien in Familienbesitz sind keine Seltenheit; einige stammen sogar aus dem 18. Jahrhundert. Nicht umsonst besaßen in Reggio Emilia und Umgebung über Jahrhunderte hinweg Gefäße mit Aceto Balsamico den gleichen Stellenwert in Testamenten wie Goldmünzen und andere wertvolle Gegenstände im Besitz der Familie. Der 'Aceto Balsamico Tradizionale', das sagt schon sein Name, dient somit seit jeher als Brücke zwischen den Generationen und ist zugleich Symbol der unauslöschlichen Verbundenheit der Menschen aus den Tälern der Flüsse Enza, Crostolo, Tresinaro und Secchia mit ihrer Region.

FOLGEN SIE IHRER NASE

Dieser vollkommen untypische Essig ist das Ergebnis eines langen und umsichtig begleiteten Gärungsprozesses von eingekochtem Traubenmost in edlen Hölzern. Er eröffnet uns die faszinierende Welt des Geruchssinnes. Unter den fünf Sinnen wird dem Geruchssinn die wohl geringste Beachtung geschenkt und dies, obwohl er doch das wichtigste Zentrum für unsere prägnantesten Sinneseindrücke sowie für alle mit dem Essen verbundenen Erinnerungen und Emotionen darstellt, wie die Eingeweihten unter den Sommeliers und Gastronomen sehr wohl wissen. Im 'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia' verschmelzen Duft und Geschmack in vollendeter Harmonie miteinander. Sein diskretes, unaufdringliches Aroma bereichert jede süße oder herzhaftige Speise, rundet deren Geschmack ab und regt unsere Sinne und Gedanken an. Wohl aus diesem Grund tun es die Manager und Geschäftsleute, die den Erfolg des emilianischen Unternehmensmodelles im neuen Jahrtausend verkörpern, niemand Geringerem als dem Herzog von Modena und Reggio gleich, indem sie einen antiken Schatz auf ihrem Speicher hüten: eine Essigfassbatterie – *comme il faut!*

VON TRAUBEN UND BOUQUETS

Der 'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia' verdankt sein Bouquet in erster Linie den Estern, die aus der Verbindung von Säuren und Alkoholen entstehen. Einige davon sind in geringen Mengen bereits im Traubenmost enthalten und stellen ein spezifisches Charakteristikum der für die Balsamico-Herstellung verwendeten Rebsorten dar. Um einen hochwertigen 'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia' zu erhalten, bedarf es also einer genau definierten Menge Trauben, die nach den geltenden Bestimmungen aus der Provinz Reggio Emilia stammen müssen. Die für den Traubenmost verwendeten Rebsorten sind in erster Linie 'Trebiano', 'Occhio di Gatto', 'Spergola', 'Berzemino' sowie weitere für die Herstellung des Lambrusco Doc zugelassene Rebsorten.

DIE GESCHMACKS-UND QUALITÄTS-KONTROLLE

In dem Moment, in dem der 'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia' auf Ihrem Tisch steht, ist er nicht nur mindestens zwölf Jahre im Fass gereift, sondern hat auch eine strenge Prüfung eines Experten-Ausschusses durchlaufen, welcher Geschmack, Geruch und Äußeres des betreffenden Produktes genau analysiert. Die einschlägigen Bestimmungen (Gesetz Nr. 191 vom 3. März 1987) sehen vor, dass der 'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia', um als solcher bezeichnet werden zu dürfen, ganz genau definierten Anforderungen gerecht werden muss. Eine Kommission, bestehend aus fünf Prüfern, die zuvor aus einem bei der Handelskammer hinterlegten Register ausgelost wurden, probiert die etiketten-losen Proben und beurteilt die Eigenschaften derselben.

Die Beurteilung erfolgt auf entsprechenden Karteikarten, worauf die Prüfer eine in Zahlen ausgedrückte Benotung für Optik, Geruch und Geschmack der jeweiligen Proben angeben. Von der Gesamtwertung hängt ab, ob das Produkt in den Handel geht, oder ob der Essig andernfalls für eine weitere Verfeinerung zurück ins Fass gegeben werden muss. Im Zuge dieser offiziellen Wertung werden die qualitativen Merkmale des Produktes ermittelt und dementsprechend eines der drei Gütesiegel in den drei typischen Farben (Langustenrot, Silber und Gold) mit dem Markenzeichen der Genossenschaft vergeben; die drei Gütesiegel entsprechen drei unterschiedlichen Qualitätsstufen.

Diese streng kodifizierte Qualitätskontrolle bietet dem Verbraucher die bestmögliche Qualitätsgarantie.

Die drei Gütesiegel in unterschiedlichen Farben – eine Spezialität des `Aceto Balsamico Tradizionale` (abgekürzt ABT) aus Reggio Emilia – geben dem Verbraucher darüber hinaus die Möglichkeit, seine Kaufentscheidung sowohl an ökonomische Aspekte als auch an den täglichen Bedarf in der Küche anzupassen.

Das Ergebnis von soviel Arbeit und eines so langen Reifungsprozesses ist schließlich ein Produkt mit unverwechselbaren Merkmalen und einem einzigartigen Geschmack, Duft und Äußeren:

- Die Farbe: dunkelbraun, klar, leuchtend;
- die Dichte: sehr ausgeprägt und sirupartig fließend;
- der Duft: anhaltend intensiv, wohlriechend, angenehm säuerlich und einem vom jeweils verwendeten Holz beeinflussten Bouquet;
- der Geschmack: ausgewogen herb-süß, mit einer angenehmen Säure in vollendeter Harmonie mit den übrigen geschmacklichen und optischen Eigenschaften.

EIN UNWIDERSTEHLICHER GENUSS

Irgendwann kommt man ohne ihn nicht mehr aus. Ob mit goldenem, silbernem oder langustenrotem Gütesiegel: man braucht ihn letztendlich einfach. Wer ihn einmal kennengelernt hat, möchte ihn niemals wieder missen, denkt gar voller Genuss an ihn und kombiniert ihn im Geiste mit den Rezepten des Alltags. Bei wichtigen Anlässen steht der `Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia` im Mittelpunkt der Tafel, wird zum wahren Protagonisten, der nicht nur als Würzmittel sondern als regelrechtes Elixier der Meditation dient. Tropfen für Tropfen verströmt er kulinarischen Genuss, sei es auf Parmesankäsestückchen, in Reis - oder Nudelgerichten, serviert mit weißem oder rotem Fleisch, mit Hummer oder Scampis, mit Erdbeeren oder cremigem Eis. Der `Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia` ist immer und überall eine wahre Gaumenfreude!

WIE UND BEI WELCHEN ANLÄSSEN

Die Verwendungsmöglichkeiten des `Aceto Balsamico Tradizionale`

(ABT) aus Reggio Emilia sind wahrhaftig unbegrenzt: Tropfenweise, gesprüht, vom Teelöffel genippt, als Würze für köstliche Saucen und Marinaden, am Ende der Garzeit kurz über dem Gericht verdampft, zum Aromatisieren von Cremespeisen und Eis oder auf frischen Erdbeeren.

Nach Lust und Laune maßvoll und bedacht genießen, das soll die Devise sein. Hervorragend schmecken einige Tropfen ABT auch auf mildem Parmaschinken, kombiniert mit dem typisch emilianischen Spinatkuchen `erbazzone`. Kurzum: jeder einzelne Tropfen wird Ihnen Freude schenken, Tag für Tag...

DIE DREIEINIGKEIT

Angesichts der Tatsache, dass der im Handel erhältliche ABT aus Reggio Emilia mindestens 12 Jahre gereift ist und gemäß der einschlägigen Bestimmungen eine über 25-jährige Partie Essig das Prädikat `extravecchio` (besonders alt) erhält, ist es sinnvoll, die drei Essigtypen (Langustenrot, Silber und Gold) ihren spezifischen Eigenschaften entsprechend unterschiedlich zu interpretieren und einzusetzen. Mit zunehmendem Alter nimmt die flüchtige Säure ab und der Zuckergehalt zu. Das heißt also, dass beim Übergang von der Qualitätsstufe `Languste` zu `Silber` und `Gold` der betreffende Essig immer milder, vollmundiger und duftender wird; man verwendet also die Kriterien, anhand derer man sonst einen frischen, lebhaften Weißwein oder einen körperreichen Rotwein von einem Likörwein unterscheidet.

EIN WAHRHAFT KÖNIGLICHER ESSIG

Wie bei kaum einem anderen Produkt verkörpert die Geschichte des `Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia` das Produkt selbst. Seit vielen Jahrhunderten ist der Balsamico – Frucht der Erfindungsgabe und der Leidenschaft der Menschen dieser Region - von den Tischen kundiger und vom Glück gesegneter Familien nicht mehr wegzudenken.

Seine weit in die Vergangenheit zurückreichenden Wurzeln, seine Erfindung und die ersten Herstellungsverfahren - die von Generation zu Generation weiter gegebenen `modus operandi`, die wir heute als Know-how

bezeichnen würden - sind weitestgehend unbekannt und umhüllen den "besten Essig der Welt" mit einem Hauch von Mysterium. Die erste Überlieferung geht auf das Jahr 1046 zurück, als der deutsche Kaiser Heinrich II. sich auf dem Weg zu seiner Krönung nach Rom befand und seine Reise in Piacenza unterbrach. Bei jener Gelegenheit bat er Markgraf Bonifaz von Tuszien, den Vater der berühmten Gräfin Mathilde von Canossa, um ein wenig seines vorzüglichen Essigs, denn er hatte gehört, dass man "diesen hier auf ganz treffliche Weise herzustellen vermag". In der Tat erzählte man sich, dass ausgerechnet in dieser Burg, die einige Jahre später wegen der Zusammenkunft zwischen Papst Gregorius und Kaiser Heinrich VI., dem Büsser, zu großer Berühmtheit gelangen sollte, ein Essig hergestellt wurde, Elixier und Balsam zugleich, der von den Herrschern der damaligen Zeit hoch geschätzt wurde. Diese Anekdote wird im Epos 'Vita Mathildis' erzählt, verfasst vom wichtigsten Biographen der großen Gräfin Mathilde von Canossa, Mönch Donizone. Was das 12., 13. und 14. Jahrhundert anbelangt, weiß man mit Sicherheit, dass in Reggio Emilia, Scandiano und den Hauptorten des Herzogtums der Estenser bereits Essigwinzer tätig waren. Diese hatten sich damals schon zu regelrechten Genossenschaften zusammen geschlossen, deren Mitglieder verpflichtet waren, das Geheimnis des Herstellungsverfahrens des hoch gelobten Essigs zu hüten wie ihren eigenen Augapfel. Im Zuge der kaiserlichen Imprimatur wurde der Balsamessig schließlich während der gesamten Renaissance fester Bestandteil der herrschaftlichen Tafeln, insbesondere am Hofe der Herzöge d'Este.

Als schließlich im Jahre 1476 Alfonso I., Herzog von Ferrara, den Thron bestieg, erhielt die Geschichte des Balsamessigs einen entscheidenden Impuls. Sämtliche Herrscher des Herzogtums von Modena, Reggio und Massa füllten bis zum Jahre 1859 über Jahrhunderte hinweg die Hofchroniken mit Anekdoten über den 'Aceto Balsamico Tradizionale'. Lodovico Ariosto, der nicht umsonst aus Reggio Emilia stammte, widmete dem Vetter Annibale Malaguzzi in seiner dritten Satire das folgende Zitat: "In meinem Haus schmeckt mir eine geputzte, gekochte Rübe, die ich auf einen Holzstab stecke und mit Essig bestreiche am besten". In einer aus dem Jahre 1863 stammenden Schrift von Fausto Sestini ist zu lesen, dass "in der Provinz von Modena und Reggio Emilia seit uralten Zeiten ein Essig von besonderer Qualität hergestellt wird, dessen äußeres Erscheinungsbild und exzellentes Aroma diesem den Namen 'Aceto Balsamico' eingebracht haben". Im 19. Jahrhundert schließlich häufen sich in den Aussteuerlisten adliger emilianischer Familien die Hinweise auf den Balsamico. In der Tat war es damals üblich, der Aussteuer einer adligen Braut auch Gefäße des wertvollen Balsamico oder eine Essigfassbatterie samt ihres kostbaren Inhaltes hinzuzufügen. Die verlebende Geschichte des Balsamico gehört in unsere Tage.

EINGEKOCHTER MOST, ESSIGBAKTERIEN, TAUSENDJÄHRIGES WISSEN

Nach soviel geschichtlicher Hintergrundinformation wird sich der Leser fragen, was es mit diesem Essig der Extraklasse wirklich auf sich hat und wie er hergestellt wird. Daher soll dieses Elixier, das sämtliche Gerichte - seien sie üppig und raffiniert oder schlicht und bescheiden - abzurunden und zu verfeinern vermag, einmal aus der Nähe betrachtet werden: Der Ausgangsstoff des ABT aus Reggio Emilia ist eingekochter Traubenmost, in dem eine Zucker- und Essigsäuregärung abläuft. Das wahre Geheimnis und die Kunst bei der Herstellung des emilianischen ABT besteht jedoch in einem optimal verlaufenden Reifungsprozess, der sich in Essigfassbatterien aus unterschiedlichen Hölzern über viele (mindestens 12 Jahre) hinweg vollzieht. Dabei ist die Verfeinerung des Bouquets, das ständig intensiver, milder und damit immer angenehmer für Nase und Gaumen wird, der wohl komplexeste und heikelste Teil des Reifungsprozesses. Genau hier ist die Erfahrung des Essigwinzers von ganz wesentlicher Bedeutung. Wohingegen bei herkömmlichem Essig zur Essigsäuregärung Wein benutzt wird, verwendet man im Falle des ABT aus Reggio Emilia eingekochten Traubenmost. Der Tradition entsprechend wird der ABT in Essigfassbatterien, die aus mindestens drei kleinen Holzfässern bestehen, hergestellt. Das Verfahren kann in drei Phasen unterteilt werden: die Alkoholgärung, die Oxydation des Essigs und der Reifungsprozess. Für die Batterien werden vorwiegend Fässer aus Eiche, Kastanie, Maulbeerbaum, Kirsche, Esche und Wacholder benutzt. Jedes dieser Hölzer verleiht dem ABT sein besonderes Aroma und einzigartiges Bouquet.

DAS ABC DER BALSAMICO-HERSTELLUNG

Sind Sie von diesem Produkt und seiner tausendjährigen Geschichte fasziniert? Wollen Sie selbst mit der Balsamico-Herstellung beginnen? Alles beginnt mit dem Kauf von mindestens 3 bis gewöhnlich 5-6 Fässern in verschiedenen Größen und unterschiedlichen Hölzern. Die Fässer werden sterilisiert und anschließend mit Essig getränkt, d.h. für ca. 1 Jahr mit gutem Weinessig gefüllt. Danach werden die Fässer erneut geleert und zu 3/4 oder

4/5 ihres Fassungsvermögens mit eingekochtem Traubenmost gefüllt, dem eventuell Essigbakterien zugesetzt werden. Hierbei sollte darauf geachtet werden, dass sich im Most schon eine Teilumwandlung des Zuckers in Alkohol vollzogen hat und dieser einen Alkoholgehalt von mindestens 5-6% besitzt. Nach einem weiteren Jahr fängt man mit dem Umfüllen - bzw. Auffüllen an: Hierbei wird in das kleinste Fass, dem etwas reifer Essig entnommen wurde, aus dem nächstgrößeren Fass soviel Essig aufgefüllt, bis beide Fässer wieder denselben Flüssigkeitsstand aufweisen; diese Prozedur wird mit allen Fässern bis zum größten Fass wiederholt. Das letzte Fass wird mit frisch eingekochtem Most des jeweiligen Jahrgangs aufgefüllt.

Der Jahreszeiten-wechsel begünstigt aufgrund der damit einhergehenden Temperatur-schwankungen die chemischen Prozesse und leistet somit einen Beitrag zur ganz persönlichen Note der jeweiligen Essigpartie. Nach einem mindestens 12-jährigen Reifungs-prozess und den wiederholten Um - und Auffüllungen steht Ihnen der 'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia' zum Gebrauch und Genuss bereit. Um in den Handel zu kommen, muss der Essig die Geschmacksprüfung des Experten-Ausschusses bestehen, der die Eignung und die charakteristischen Merkmale des Essigs strengstens kontrolliert.

DER SCHUTZ UND DIE PROMOTION EINES UNVERGLEICHLICHEN PRODUKTS

Um die Qualität dieses Essigs, Ergebnis einer tausendjährigen Tradition, zu zertifizieren, wurde in den Achtziger Jahren die kontrollierte Herkunftsbezeichnung des 'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia' gesetzlich anerkannt (Gesetz Nr.93 vom 3. April 1986 und Ministerialdekret Nr.191 vom 3. März 1987) und somit das Herstellungsverfahren, der Schutz des Produktes und die entsprechenden Kontrollen festgelegt. Die einschlägigen Bestimmungen sehen vor, dass der als Lebensmittelwürze klassifizierte 'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia' aus "auf offener Flamme eingekochtem Traubenmost, aus gepressten und in der Provinz Reggio Emilia angebauten Weintrauben" gewonnen wird.

Die intensiven Bemühungen der Genossenschaftsmitglieder, extrem hohe Qualitätsanforderungen an ihr Produkt zu erfüllen, haben schließlich mit der EG-Verordnung 813/2000 die Anerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung ermöglicht, wodurch der Balsamessig aus Reggio Emilia das höchstmögliche Schutzniveau erhalten hat, welches die Europäische Union jenen Produkten zuteil werden lässt, die besonders eng mit den Traditionen ihres Herkunftsgebietes verbunden sind.

Um dem Verbraucher bei seiner Entscheidung für Qualität ein Höchstmaß an Schutz bieten zu können, wurde des Weiteren die Gesellschaft P.A.I. (Product Authentication Inspectorate) Italia Srl, ein international tätiger und durch das zuständige italienische Ministerium anerkannter Zertifizierungs- und Kontrollorganismus, damit beauftragt, die Hersteller des 'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia' zu besuchen und zu zertifizieren.

Gleichzeitig bemüht sich die auch Genossenschaft weiterhin durch einen eigenen technischen Ausschuss um den Qualitätsschutz. In diesem Zusammenhang sind die zahlreichen wissenschaftlichen Tätigkeiten zu nennen, die jedes Jahr in Zusammenarbeit mit den örtlichen Universitäten zur Qualitätsprüfung des Produktes stattfinden, sowie die zahlreichen Veranstaltungen, mit denen Hersteller und Verbraucher über die besonderen qualitativen Vorzüge des Produktes informiert werden.

Die Genossenschaft hat also die Aufgabe, die Interessen der Hersteller zu vertreten und diese mit entsprechender Öffentlichkeitsarbeit bei der erfolgreichen Vermarktung des Produktes zu unterstützen. Sie verfolgt keine wirtschaftlichen Interessen und hat ihren Sitz in der Handelskammer von Reggio Emilia.

Mittlerweile ist das Markenzeichen der Genossenschaft auf allen vornehmen und anspruchsvollen Tafeln dieser Welt anzutreffen und kennzeichnet die exklusiven Fläschchen des ABT aus Reggio Emilia und schmückt diese, den jeweiligen Qualitätsmerkmalen des Flascheninhalts entsprechend, mit einem der drei bekannten Gütesiegel in 'Gold', 'Silber' oder 'Langustenrot'. Neben der Genossenschaft ist in Reggio Emilia und unmittelbarer Umgebung die sog. 'Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale reggiano' tätig; bei dieser Bruderschaft handelt es sich um eine kulturell ausgerichtete Vereinigung, welche sich die Förderung des Bekanntheitsgrades des ABT aus Reggio Emilia zum Ziel gesetzt hat. Sie publiziert unter anderem die Zeitschrift 'Das silberne Fässchen' (ital. 'Il botticello d'argento'), ein wichtiger Bezugspunkt für alle Freunde des ABT, und organisiert am Ende jedes Jahres den Wettbewerb zur Prämierung des besten Balsamico, bei dem sich die Elite der professionellen Hersteller und Hobbywinzer miteinander misst.

DIE REIFUNG DES BALSAMICO

Während der Weinessig ein bekanntes und umfassend untersuchtes Produkt ist, kann dies vom 'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia' schwerlich behauptet werden. Auch Paolo Giudici, Mitglied der Universität

Catania und Giovanni Masini, verantwortlicher Wissenschaftler des technischen Ausschusses der Genossenschaft des ABT aus Reggio Emilia stellen fest, dass "auch innerhalb der europäischen Gemeinschaft der ABT fälschlicherweise mit den herkömmlichen Essigen verwechselt [wird]". In Wirklichkeit handelt es sich jedoch um zwei Produkte, die sich im Hinblick auf ihren Ausgangsstoff, ihre Entstehung, das jeweilige Herstellungsverfahren sowie ihre mikrobielle Population grundlegend unterscheiden, ganz zu schweigen von den sicherlich ebenso wichtigen Unterschieden in Bezug auf Geschmack und Geruch. Der Ausgangsstoff des ABT aus Reggio Emilia ist ein auf offener Flamme eingekochter Traubenmost mit einem Zuckergehalt von 30% bis 50%, in dem eine durch osmophile Hefen und Essigbakterien bedingte Essigsäuregärung stattfindet. Von den ca. 60 bekannten Hefen sind nur drei im ABT nachgewiesen worden: *Zygosaccaromyces (bailii bisporus rouxii)*, *Schizosaccharomyces* und *Saccarimycodes*. Der Zuckergehalt, das Glycerin (Nebenprodukt der Hefen), die Essigsäure, die Apfelsäure und die gluconische Säure (aus dem Abbau der Glukose durch die Essig-Bakterien entstanden) nehmen während des Reifungsprozesses zu, während der Ph-Wert von 3,1 auf 2,56 fällt. Grundsätzlich können innerhalb dieses komplexen Reifungsprozesses zwei wichtige Erscheinungen beobachtet werden:

- 1) der Wasserverlust durch die Verdampfung und Feuchtigkeits-absonderung durch die Holzfässer;
- 2) die durch die Technik des Um- und Auffüllens bedingte Vermischung von Essigen mit jeweils unterschiedlichem Alter in den Batterien.

Zu guter Letzt ist auf einige chemische Parameter hinzuweisen, die den ABT aus Reggio Emilia deutlich von dem Aceto Balsamico aus Modena sowie von Apfel- oder Weinessigen unterscheiden:

Der niedrige Ph-Wert, der hohe Glyzeringehalt und die Gluconsäure-konzentration (0,012 bis 7 gr/100ml) sowie die Anzahl der Milch-, Essig-, Glucon- und Apfelsäureester, bedingt durch die hohe Intensität der Veresterung während des Reifungsprozesses.

TAFELFREUDEN MIT DEM 'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA'

Lassen Sie uns nun der Frage nachgehen, wie diese Delikatesse aus Reggio Emilia in der Küche am besten zur Geltung gebracht werden kann. Sicherlich könnte man den ABT mit edlen Köstlichkeiten wie Kaviar, Trüffel oder Gänseleber kombinieren, auch wenn man damit dem Umstand, dass dieser Essig seine eigene Geschichte besitzt und zugleich Produkt der Natur und Kultur ist, nicht vollkommen gerecht wird. In der Tat fließen humanistische Weisheit und angewandte Wissenschaft in diesem wertvollen Elixier zusammen. Darüber hinaus besitzt der ABT eine Eigenschaft, die wahrhaftig nicht jeder sein Eigen nennen kann: Er wird mit zunehmendem Alter immer besser. Der ABT aus Reggio Emilia eignet sich zweifelsohne ganz ausgezeichnet als Ergänzung und Verfeinerung anderer Gerichte. Aber das ist bei weitem nicht alles! Dieser reife, leuchtend dunkelbraune, dichte Essig ist in Verbindung mit anderen Aromen eine wahrhaftige Gaumenfreude, er besticht durch sein unübertroffenes Gleichgewicht zwischen Süß und Sauer und seinen feinen Nachgeschmack - in vollendeter Harmonie mit dem jeweils servierten Gericht. Neben diesen Eigenschaften, durch die sich dieser einzigartige Essig auszeichnet, wollen wir uns im Folgenden auch seinen zahlreichen Verwendungsmöglichkeiten in der Küche zuwenden. Wurde er in der Vergangenheit vor allem aufgrund seiner heilenden und wohltuenden Wirkung benutzt, so wird er heute in zunehmendem Maße im Rahmen einer hochwertigen Gastronomie und zur Verfeinerung der gehobenen Küche verwendet. Die vom herzoglichen Hof der Estenser überlieferten kulinarischen Traditionen deuten darauf hin, dass der Balsamico vor allem in Verbindung mit besonders erlesenen Speisen eingesetzt wurde; heute hingegen kann der Balsamico auch im Alltag benutzt werden, um beispielsweise einfachen Gemüse- oder Fleischgerichten Ausdruck zu verleihen und sie geschmacklich abzurunden. Er schmeckt ausgezeichnet auf frischen Salaten oder dem sog. 'Pinzimonio', einer typisch italienischen Gemüserohkost, auf fein gehobelten Parmesankäsestückchen oder aufgeschnittenem Parmaschinken. Hervorragend eignet er sich auch zur Verfeinerung von selbstgemachter Majonäse, von Saucen, Cremes, Tunken und aromatischen Fonds. Er harmoniert vorzüglich mit allen roten Fleischsorten, Wild, Geflügel und Kaninchen (man denke etwa an die Spezialität "Coniglio all'Aceto Balsamico") und passt ebenso gut zu Meeresfrüchtesalat wie zu gedünstetem Fisch. Wichtig ist jedoch, ihn bei gekochten Gerichten erst am Ende hinzuzufügen, damit er sein Aroma und sein flüchtiges Bouquet nicht verliert. Auch zur Verfeinerung von Süßspeisen ist er unübertroffen: Auf cremigem Eis können einige Tropfen ABT (Eiscreme à la Mathilde) wahre Wunder bewirken. Der ABT ist demnach ein Würzmittel, das seines Gleichen sucht und aufgrund seiner Vielfältigkeit auf die unterschiedlichste Art und Weise eingesetzt werden kann. Es genügen wenige Tropfen, denn in der Tat ist er mit Maß zu verwenden, damit er die anderen Aromen nicht überdeckt, sondern diesen lediglich mehr Ausdruck verleiht. Ein wahrer Gourmet sollte des Weiteren bedenken, dass jeder ABT aus Reggio Emilia in Abhängigkeit von seinem Reifungsprozess und den hierzu verwendeten Hölzern eine ganz persönliche

Note erhält. Neben Exemplaren mit einem eher runden oder einem kräftig sauren Geschmack erhalten andere ihr Bouquet wiederum vor allem durch das Holz des Fasses: Diesen Unterschieden sollte man auch durch einen differenzierten und umsichtigen Gebrauch gerecht werden. Auf rohem Gemüse ist ein ABT mit ausgeprägter Säure vorzuziehen, wohingegen für gekochte, warm servierte Gerichte ein reifer, duftender ABT mit vollem Bouquet verwendet werden sollte. Im Falle des ABT mit dem Prädikat "extravecchio" mit einer Lagerung von über 25 Jahren - ein dickflüssiges, dunkelbraun leuchtendes Elixier und eine wahrhaftige Sinnesfreude für Nase und Gaumen - ist es sicherlich angebracht, von einem "Balsamico der Meditation" zu sprechen, der bedächtig am Löffel oder aus einem Gläschen genippt wird.

EIN SIEGREICHES TRIO

Warum und vor allem wann sollte man zwischen den Gütesiegeln Langustenrot, Silber, Gold unterscheiden? Zweifelsohne ist es eine Kunst, Harmonie auf dem Teller zu erreichen, und als solche bleibt sie Ihrer Sensibilität und kulinarischen Erfahrung überlassen. Der ABT mit langustenrotem Gütesiegel - die erste der drei erhältlichen Qualitätsstufen - zeichnet sich vor allem durch sein herbes, sauer-flüchtiges Aroma und seine weniger ausgeprägte Süße aus. Dank seines feinen, zarten Duftes und der angenehmen Säure eignet er sich hervorragend für Carpaccio, Pinzimonio (Gemüserohkost) und Salate wie auch zum Abschmecken von Krustentieren, Lammkoteletts, Hühnerbrust und rotem, kurz gebratenem Fleisch. Des Weiteren bietet er sich an für Fonds zur Zubereitung von Wild, Geflügel und Kaninchen. Der ABT mit silbernem Gütesiegel ist aufgrund seines längeren Reifungsprozesses noch feiner im Geschmack. Er wird eher in Verbindung mit ungekochten Gerichten benutzt, da er milder und süßer ist. Er ist prädestiniert für Entrees, Soufflés, für Risotto, Saucen und Kurzgegartes. Er besitzt einen intensiven, vollen, ins Süßliche statt Säuerliche tendierenden Duft. Er eignet sich zum Würzen von selbstgemachter Majonäse, von Saucen für gekochtes Fleisch oder Fisch, sowie zur Verfeinerung von Gemüse- oder Hummerrisotto, von anspruchsvollen ersten Gängen wie Rinderfilet oder Gänseleber. Die Empfindung der flüchtigen Säure tritt in den Hintergrund, es bleibt ein süßer, voller Geschmack und ein angenehmes Bouquet im Abgang. Der ABT mit goldenem Gütesiegel wird nicht zum Würzen, sondern fast ausschließlich als 'Dessert' benutzt. Er überzeugt durch sein außergewöhnliches und komplexes Bouquet, die vollendete Harmonie zwischen verschiedenen, eher ins Süße als ins Saure tendierenden Geschmacks-empfindungen und seinen soliden, beständigen und zugleich schmeichelnden Charakter. Er passt hervorragend zu edlen, würzigen Käsesorten, zu Waldfrüchtesalaten, zu Erdbeeren und Kirschen, zu Cremes und Eis, zu Panettone und Strudel. In erster Linie aber handelt es sich hierbei um ein Elixier im wahrsten Sinne des Wortes, das man mit einem Löffel oder aus einem Gläschen nach dem Essen genießt. Zum Abschluss noch ein Hinweis, der für alle drei Qualitätsstufen und jede Art der Verwendung des ABT gilt: Vermeiden Sie langes Kochen; der Essig sollte nur kurz erhitzt werden, sozusagen kurz verdampfen, um nicht sein über so viele Jahre hinweg gereiftes Aroma zu verlieren.

EIN ESSIG VON WELT

Es ist eine Tatsache, dass mittlerweile mehr als 80% des ABT aus Reggio Emilia ins Ausland exportiert wird, um dort das Herz sachkundiger, anspruchsvoller Gourmets höher schlagen zu lassen. Nicht umsonst war der 'Aceto Balsamico Tradizionale' in einer jüngsten Umfrage in der internationalen Presse zum Thema 'cucina italiana' das meist zitierte Produkt. Guten Appetit!

DER CHEFKOCH EMPFIEHLT

Der 'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia' ist aus den Rezepten der besten italienischen, französischen, deutschen, schweizerischen, amerikanischen, kanadischen und japanischen Chefköche nicht mehr wegzudenken. Wie wäre diese Behauptung besser zu untermauern, als durch eine Reihe von Rezepten, in denen Innovation und die "Kultur des Balsamico-Essigs" miteinander verschmelzen. Die folgende Rezeptsammlung, abgerundet durch einen Beitrag aus Großbritannien, wird von einigen der renommiertesten emilianischen Restaurants präsentiert. Es handelt sich hierbei um eine Mischung aus z.T. sehr typisch emilianischen, sehr raffinierten wie auch sehr einfachen Rezepten, denen jedoch allen gemeinsam ist, dass der ABT die Rolle des Protagonisten innehat. Lassen Sie sich also inspirieren! Quirino Piccirilli, genannt Picci, Gastronom und renommierter Koch aus Cavriago bei Reggio Emilia, weiß, dass es "großer Kreativität bedarf", wenn es darum geht, Traditionen zu bewahren und gleichzeitig zu erneuern. Seit jeher ist Picci einer der größten Liebhaber des ABT aus Reggio Emilia: "Seine Verwendungsmöglichkeiten in Saucen, aber auch zum Würzen von gebratenem Fleisch oder für hervorragende

Marinaden sind unbegrenzt; wichtig ist lediglich, "herbe" mit "milden" Geschmacksempfindungen in Einklang zu bringen", so Picci. Als eingeweihter Kenner der Balsamessige ist Picci Meister gelungener Kompositionen: die herberen und jüngeren Essige passen zum Beispiel besser zu frischem Salat, Nudelgerichten, Mehlspeisen, Knollengewächsen und Zwiebeln, während die süßeren, reiferen Essige sich besser mit gekochtem Fleisch, Süßspeisen und Eis kombinieren lassen. Alberto und Enzo aus dem Edelrestaurant "Caffè Arti e Mestieri" im historischen Stadtkern von Reggio Emilia interpretieren die nouvelle vague der "Küche auf der Grundlage von Balsamessig" auf ihre Weise mit Gerichten, die sowohl den Gaumen als auch das ästhetische Empfinden ihrer Gäste erfreuen und die als wahre Kunstobjekte höchsten Genuss versprechen. "Wer den 'Aceto Balsamico Tradizionale' nicht mag, mag ihn deshalb nicht, weil er ihn nicht kennt", folgert Enzo. Paola Cavazzini Rossi hingegen ist die kreative Kraft des Restaurants "La Greppia" im Zentrum Parmas, wo man anspruchsvolle Gourmets gewohnt ist und nicht umsonst das "Herz" Reggio Emilias, den 'Aceto Balsamico Tradizionale' schätzt und zu seiner Bekanntheit beiträgt. Zum Abschluss unserer Rezeptsammlung möchten wir Ihnen, stellvertretend für die zahlreichen Liebhaber und Kenner des ATB unter den großen Chefköchen in der ganzen Welt, einen überaus originellen Rezeptvorschlag von Alberico Penati aus Harrys Bar in London präsentieren.

Wie Sie den 'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia' in der Küche einsetzen, bleibt selbstverständlich Ihrem Geschmack und Ihrer Kreativität überlassen, aber dennoch: Viel Spaß mit den Vorschlägen unserer Chefköche!

Filetsalat mit Rosinen und Pinienkernen mit 'Aceto Balsamico Tradizionale' (langustenrotes Gütesiegel)

(Rezept von Quirino Piccirilli, Restaurant "Picci" in Cavriago bei Reggio E.)

50 gr Rosinen in ABT (mit langustenrotem Gütesiegel) einlegen. Eine Balsamico-Vinaigrette vorbereiten und 100 gr zerkleinerten Friséesalat oder gemischten Salat damit anmachen. 400 gr Rinderfilet mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Die restliche Vinaigrette auf einen Teller geben und die Filetscheiben mit der Sauce marinieren. Den Salat auf einzelne Teller oder in eine Salatschüssel geben, die Filetscheiben darauf anrichten und mit 20 gr gerösteten Pinienkernen und den in ABT eingelegten Rosinen bestreuen. Nach Belieben mit Olivenöl, Salz und Pfeffer nachwürzen.

Kaninchenfilet-Salat mit Granatapfel-Sauce und 'Aceto Balsamico Tradizionale' (langustenrotes Gütesiegel)

(Rezept von Quirino Piccirilli, Restaurant "Picci" in Cavriago bei Reggio E.)

Zwei Kaninchenlenden vom Knochen lösen und in 4 Stücke zerteilen. Die Knochen zerkleinern und in einer Pfanne mit ein wenig Öl, einer Möhre, 1/2 Zwiebel und Olivenöl bräunen. Mit etwas Brühe ablöschen und den Sud eine Stunde einköcheln lassen. In einer Pfanne die Kaninchenfilets mit 2 wallnussgroßen Butterstücken braten und anschließend abkühlen lassen. Den Bratensud sieben und abermals mit 1/2 Granatapfel, 2 Esslöffeln ABT (langustenrotes Gütesiegel) erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals wenige Minuten erhitzen, damit die Sauce bindet. Einen gemischten Salat auf Tellern anrichten und die längs in dünne Scheiben geschnittenen Kaninchenfilets fächerförmig an den Salat legen. Die heiße Sauce darüber gießen und mit Möhrenwürfeln und Granatapfelkernen garnieren und lauwarm servieren.

Crêpes mit Apfelzwiebel-Creme und 'Aceto Balsamico Tradizionale' (silbernes Gütesiegel)

(Rezept von Quirino Piccirilli, Restaurant "Picci" in Cavriago bei Reggio E.)

600 gr junge, rote Tropea-Zwiebeln in Ringe schneiden und für 2 Stunden in 1 Liter Milch einweichen, um die rote Farbe der Zwiebeln zu bleichen. Anschließend abtropfen lassen und in einem Topf bei schwacher Hitze mit 50 gr Butter ca. 30 Minuten glasig dünsten und ein paar Tropfen ABT (Silber) hinzugeben. Einen säuerlichen Apfel im Ofen garen und das Fruchtfleisch sorgfältig mit den Zwiebeln vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn das Gemisch eine cremige Konsistenz erreicht hat, vom Feuer nehmen. 8 auf herkömmliche Art zubereitete Crêpes auf einem Tisch ausbreiten, mit geriebenem Parmesankäse bestreuen und anschließend die Apfel- Zwiebelcreme darauf verteilen. Die Crêpes taschenförmig falten und in eine gebutterte Ofenform legen. Erneut mit Parmesankäse bestreuen und bei 180°C 10 Minuten im Ofen backen. Einen weiteren Apfel in dünne Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne unter Zugabe von ABT (Silber) für einige Minuten auf lebhafter Flamme goldgelb bräunen. Die Crêpes aus dem Ofen nehmen und

jeweils zwei Crêpes auf einem Teller in Schmetterlingsform anrichten und mit den Apfelscheiben garnieren. Den eingedickten Balsamico auf den Crêpes verteilen und servieren.

Mit Radicchio gefüllte Ravioli und `Aceto Balsamico Tradizionale` (langustenrotes Gütesiegel)

(Rezept von Quirino Piccirilli, Restaurant "Picci" in Cavriago bei Reggio E.)

Für die Füllung 4 Scheiben fein gewürfelte Bauchspeck und 1/2 Zwiebel in ein wenig Olivenöl bräunen. 500 gr fein geschnittenen Radicchio hinzufügen, mit ein wenig ABT ablöschen und zugedeckt auf kleiner Flamme schmoren lassen. 150 gr Parmesankäse und 20 klein gehackte Pinienkerne begeben und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Nudelteig vorbereiten, dünn ausrollen, in Streifen schneiden und die Füllung darauf verteilen und Ravioli zuschneiden. Die Ravioli in reichlich, leicht gesalzenem Wasser abkochen, das Wasser abgießen und die Ravioli auf einzelnen Tellern oder einem Servierteller anrichten. In der Zwischenzeit 50 gr Butter schmelzen, mit ABT (Langustenrot) und 2-3 Esslöffeln geriebenem Parmesankäse zu einer flüssigen, braunen Creme verrühren, die auf die Ravioli gegeben wird.

Kaninchensalat auf einem Rucola-Bett mit `Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia`

(Rezept von Paola Cavazzini Rossi, Restaurant "La Greppia" in Parma)

Für 6 Personen: Ein halbes Kaninchen ca. eine Stunde in einer Kasserolle mit einer Selleriestange, einem Lorbeerblatt, vier Wacholderkörnern, einem Stück Zitrone und Salz garen. Ein wenig ABT mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen, anschließend nach und nach Olivenöl "extravergine" begeben. Das Kaninchenfleisch in Scheiben schneiden und abkühlen lassen. Die Scheiben auf einem Salatbett aus Rucola anrichten, mit einigen Grapefruitscheiben garnieren und mit der Balsamicosauce beträufeln. Kalt servieren.

Quadrucchi (kl. Nudelquadrate) mit Wirsing, Parmaschinken und `Aceto Balsamico Tradizionale` (langustenrotes Gütesiegel)

(Rezept von Paola Cavazzini Rossi, Restaurant "La Greppia" in Parma)

Für 6 Personen: 600 gr Wirsing klein schneiden und kurz in Salzwasser blanchieren. In einer Kasserolle 40 gr Butter, Olivenöl extravergine und ein Lorbeerblatt erhitzen; 180 gr in Streifen geschnittenen Parmaschinken, den blanchierten Wirsing und 2 Schöpflöffel Fleischbrühe hinzugeben. Alles etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Nudelquadrate auf der Hälfte der Garzeit abgießen und in die Schinken-Wirsing-Sauce geben; fertig garen und zum Schluss 2 Teelöffel ABT (Langustenrot) und 50 gr Parmesankäse hinzugeben und kurz ziehen lassen. Für den Nudelteig: 500 gr Mehl (Type 00) mit 5 ganzen Eiern, einem Esslöffel Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig bis auf 3 mm ausrollen und in kleine Quadrate schneiden.

Stockfisch mit `Aceto Balsamico Tradizionale`

(Rezept von Paola Cavazzini Rossi, Restaurant "La Greppia" in Parma)

Für 6 Personen: 6 vom Salz befreite Stockfischstücke (je 200 gr), 2 Esslöffel Paniermehl, 200 gr Sahne, 2 Esslöffel ABT (Languste).

Die Sahne, den ABT und den Stockfisch in einer großen Pfanne 15 Minuten vorsichtig garen. Den gegarten Stockfisch auf einem Servierteller anrichten. Die Balsamicosauce etwas ziehen lassen, eventuell mit einer Prise Salz abschmecken, zwei Esslöffel Paniermehl unterrühren und anschließend über den Stockfisch geben. Mit Pellkartoffeln servieren.

Ricotta mit `Aceto Balsamico Tradizionale` (silbernes oder goldenes Gütesiegel)

(Rezept von Paola Cavazzini Rossi, Restaurant "La Greppia" in Parma)

Für 6 Personen: 3 ganze Eier mit 200 gr Puderzucker verquirlen, 500 gr frische Ricotta hinzugeben und die Mischung in zwei Teile teilen. Eine Hälfte mit 100 gr bitterem Kakaopulver vermischen. Währenddessen eine Kastenform mit Backpapier auslegen und erst die helle Füllung und anschließend die Kakaofüllung hineingeben. Gut verschlossen ca. 12 Stunden im Gefrierschrank aufbewahren. Anschließend die gefrorene Masse in Scheiben schneiden. 200 gr Zuckersirup mit drei reichlichen Esslöffeln ABT (Silber oder Gold) vermischen und jede Scheibe mit der Sauce beträufeln.

Kürbissoufflé mit `Aceto Balsamico Tradizionale` (langustenrotes Gütesiegel)

(Rezept von Enzo Bertelli, Restaurant "Caffè Arti e Mestieri" in Reggio E.)

Für 4 Personen: Im Mixer 400 gr im Ofen gegarten Kürbis, 4 ganze Eier, 200 gr Sahne, 100 gr geriebenen Parmesankäse, 4 Amaretti (ital. Mandelplätzchen), Salz und Pfeffer und 2-3 Esslöffel ABT (Languste) ca. zwei Minuten pürieren. Anschließend die Masse ca. 40 Minuten in gebutterten Förmchen im vorgeheizten Ofen bei 150°C backen. Die fertigen Törtchen auf einem mit Olivenöl extravergine und ABT angemachten Salat der Saison servieren.

Filetzöpfe vom Schwein in Balsamico Tradizionale

(Rezept von Enzo Bertelli, Restaurant "Caffè Arti e Mestieri" aus Reggio E.)

Für 4 Personen: zwei Schweinefilets längs halbieren, die beiden Hälften jeweils nochmals in drei Streifen schneiden, aber am oberen Ende zusammen lassen. Anschließend einen Zopf flechten und mit einem Zahnstocher zusammenhalten. Das Fleisch in einer Pfanne mit Olivenöl und Butter auf beiden Seiten braten, salzen und pfeffern und am Ende mit ein wenig ABT beträufeln und etwas dunklen Fond zugeben. Die Sauce ein wenig einköcheln lassen. Als Beilage eignet sich in Butter gedünsteter Spinat oder ein Gemüsesoufflé.

Chicorée mit Parmesankäse und Balsamico

(Rezept von Enzo Bertelli, Restaurant "Caffè Arti e Mestieri" in Reggio E.)

Für 4 Personen: 3 Chicorées in breite Streifen schneiden und mit Öl, Salz und Pfeffer anmachen, 200 gr in kleine Stücke geschnittenen Parmesankäse und ABT (Languste) hinzufügen. Diese einfache aber delikate Vorspeise ist Frau Paola Prati gewidmet, eine Liebhaberin der Köstlichkeiten der Küche Reggio Emillas, zu denen selbstverständlich auch ein hochwertiger Balsamico gehört.

Crêpes mit Sahneeis und Erdbeeren mit `Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia`

(Rezept von Enzo Bertelli, Restaurant "Caffè Arti e Mestieri" in Reggio E.)

Süße Crêpes backen und diese mit Sahneeis füllen. Frische Erdbeeren klein schneiden, zuckern und mit ein wenig ABT (Silber oder Gold) beträufeln. Die Erdbeeren an den gefüllten Crêpes servieren.

Heiß serviertes Ricottatörtchen mit `Aceto Balsamico Tradizionale` (silbernes Gütesiegel)

(Rezept von Alberico Penati, Harrys Bar, London)

Für 10 Törtchen: 140 gr Zucker mit 260 gr Ei schaumig schlagen, nach und nach 80 gr Mehl, 250 gr durch ein Sieb gedrückte Schafsricotta, Gewürze (1/2 frisch geriebene Muskatnuss, 1/4 Teelöffel Zimt), 50 gr Balsamico und 250 gr Crème Double (ersatzweise Mascarpone) unterheben. Die Masse ca. 15 Minuten ruhen lassen. Drei Eischnee mit 40 gr Zucker schlagen und unter die Masse heben. 10 ofenfeste, nicht haftende Förmchen buttern. Den Boden mit 100 gr Keksbröseln bestreuen. Die Masse in die Förmchen geben, bei 170°C 20 Minuten backen. Die Törtchen anschließend 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen lassen. Eine Sauce aus 50 gr geschmolzener Butter und Aceto Balsamico (Silber) zubereiten. Die Törtchen auf Tellern anrichten und mit der Balsamicosauce beträufeln. Eventuell mit herbem Mandeleis servieren. Mit einem Hauch Kakaopulver, Puderzucker oder Zuckerwatte garnieren.