



Zeit der Reife

*Aromatisch und eine kleine Kostbarkeit:
Aceto Balsamico aus Modena hat längst seinen Siegeszug durch
die Schweizer Küchen angetreten. Hergestellt wird er unter anderem von
Acetum, einem Unternehmen in der Emilia Romagna.*

TEXT *Birgitta Willmann*

FOTOS *Anne Gabriel - Jürgens*



Chiara Nicoletti:
Kellermeisterin bei Acetum.

Die Flüssigkeit sieht aus wie rot-brauner Sirup. Und sie schmeckt auch ein bisschen so: fruchtig, süsslich und sehr, sehr intensiv. Richtig gut! Cinzia Bombarda nippt fast andächtig an dem weissen Plastiklöffel, auf dem die cremige Substanz träge schwappet. «Das ist der Most, eingekochter Traubensaft – unser Basisprodukt», sagt sie dann lapidar. Ort der kleinen Degustation ist das Labor von Acetum, einem der grössten Balsamico-Produzenten in der Nähe von Modena. Von hier, aus der Emilia Romagna, kommt der Bio-Balsamessig von Coop Naturaplan.

Zur Demonstration, wie aus Most Balsamessig wird, hat Kellermeisterin Chiara Nicoletti neben Reagenzgläsern und Apparaturen ein paar Flaschen mit der dunkelbraunen Flüssigkeit aufgestellt. Den einfachen Balsamessig für jeden Tag genauso wie den edlen, dickflüssigen «Aceto Balsamico Tradizionale di Modena», der nach dem traditionellen Rezept dieser Region hergestellt wird und bis zu 25 Jahre reifen muss. Cinzia Bombarda, die Schwester von Acetum-Eigentümer Marco Bombarda, ist mit dieser Spezialität aus Modena gross geworden und arbeitet als Exportmanager für die Firma: «Jede Familie hier hat ihr eigenes Balsamicorezept», erzählt sie. «Bei meiner Grossmutter lagerten wir den Essig auf dem Dachboden.»



Holzfässer
Hier reift der Balsamico-Essig.



Mitarbeiterin:
Verpacken für den Versand.



Produktionshalle:
Blick auf die Abfüllanlage.



Jahrelange Erfahrung:
Mitarbeiter von Acetum.



Etiketieranlage:
Alles läuft maschinell.



Frisch ab Laufband:
abgefüllter Aceto Balsamico.

Etwas müde sieht sie aus, auch wenn ihre blonden Locken bei jedem Satz fröhlich mitwippen. Seit am 29. Mai 2012 in Cavezzo, gleich neben Modena, die Erde mit Stärke 6 bebte, ist nichts mehr, wie es war. Die letzten Monate waren eine emotionale Achterbahn für die 45-Jährige. «In 10 Sekunden war alles kaputt, was wir jahrzehntlang aufgebaut haben», sagt sie trocken. Seither sind die Büros von Acetum in Containern untergebracht. Das wunderschöne Traditionsgebäude ein paar Strassen weiter, in dem die Fässer mit dem kostbaren alten Essig ruhten, musste geräumt werden. Cinzia hat seither durchgearbeitet und ist einfach nur froh, dass nebst dem, dass keiner der Mitarbeiter zu Schaden kam, auch alle Fässer gerettet werden konnten. «Das ist unser kleines Wunder.»

Auf dem Firmengelände stehen Kräne, im Hauptgebäude werden die Böden gefliest, einige Büros sind schon wieder eingerichtet. «Es sah aus wie nach einem Bombenangriff», erzählt sie weiter und zeigt Fotos der Zerstörung auf dem Computer. Zum Glück blieben die grossen Werkhallen von Acetum einigermaßen verschont, und so kam zumindest die Produktion nicht zum Stillstand. Vorbei an Abfüllanlagen und ratternden Bändern, auf denen Flaschen etikettiert werden, führt sie uns in den hinteren Teil

der Fabrik. Da stehen sie ordentlich nebeneinander aufgereiht wie Soldaten, die riesigen, 30 000 Liter fassenden Holzfässer aus Eiche, gefüllt mit dem Kapital von Acetum: Balsamessig in allen Stadien der Lagerung.

Denn was einen echten Balsamessig ausmacht, ist einerseits die Wahl der Traubensorten – bei Acetum sind es Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta Fortana und Montuni – und andererseits die fachgerechte, mitunter jahrelange Lagerung in Holzfässern. Hergestellt wird er aus Most, fast 24 Stunden gekochtem Traubensaft. Sonst nichts. Nach traditioneller Verarbeitung wird der Most ohne jeglichen Zusatz dank den in den Fässern vorhandenen Bakterien, der Essigmutter, jahrelang fermentiert. «Aceto Balsamico di Modena», der heute meistverkaufte Balsamessig, ist aber eine Mischung aus Most und Weinessig. Je mehr Mostanteil der Essig hat, je länger er reifen kann, desto kostbarer wird er. Die Kunst der Kellermeister besteht darin, durch die fachgerechte Lagerung in Fässern dafür zu sorgen, dass die Essigessenz die Holzaromen aufnehmen kann. Verwendet wird neben Eiche auch Kirsche, Kastanie oder beispielsweise Maulbeerholz.

Chiara Nicoletti hat sich der Führung angeschlossen. Die 28-jährige studierte Lebensmittelingenieurin ar-

beitet seit drei Jahren für Acetum und sorgt als Kellermeisterin dafür, dass die Qualität stets gleichbleibend hoch ist. Das Unternehmen, das allein am Standort Cavezzo 100 Mitarbeiter beschäftigt, produziert unter anderem auch den Bio-Balsamessig für Coop Naturaplan. Dass Acetum auch die hohen Anforderungen von Bio Suisse erfüllt, erzählen die Frauen mit Stolz.

«In diesen Eichenfässern», erklärt die Kellermeisterin und deutet auf die Giganten vor ihr, «lagern wir den normalen Balsamessig für den Alltag während mehr als zwei Monaten.» Die Spezialitäten des Hauses reifen aber in den kleinen Holzfässern heran, die auf Holzgestellen eine Etage höher liegen. Es ist wichtig, dass sie genügend Luft bekommen, denn nur so kann durch die Temperaturschwankungen Flüssigkeit verdunsten – die Voraussetzung für eine Intensivierung der Aromen im Laufe der Zeit. Die Flüssigkeitsmenge nimmt kontinuierlich ab – zwischen 30 und 70 Prozent je nach Alter. Auch deshalb werden die verwendeten Fässer immer kleiner.

Wann der perfekte Moment erreicht ist, bestimmt Chiara Nicoletti. Dann wird der kostbare braune Saft vorsichtig aus dem Fass gelassen, dieses aber nicht gereinigt, sondern wieder aufgefüllt, denn am Boden des Fasses ist

das, was den Essig erst ausmacht: das Sediment mit der Essigmutter, das die Fermentierung vorantreibt. Abgefüllt wird die Spezialität in Flaschen; je kleiner diese sind, desto wertvoller ihr Inhalt. So können 100 Milliliter des 25 Jahre alten «Balsamico Tradizionale» über 100 Euro kosten. «Das ist natürlich nicht für den Alltag gedacht – dafür ist er viel zu intensiv», sagt Cinzia Bombarda. Aber das ist auch kein Problem. Vom wunderbaren «Aceto Balsamico di Modena» gibt es schliesslich über 500 verschiedene Sorten. Für jeden Gusto ein Fläschchen!

Bio-Suisse-zertifizierter Balsamessig aus Italien

Bio-Aceto Balsamico bei Coop

Der Bio-Balsamessig von Coop Naturaplan wird von Acetum im italienischen Cavezzo bei Modena produziert und ist seit 2004 Bio-Suisse-zertifiziert. Für den Bio-Balsamessig werden ausschließlich biologisch angebaute Trauben der Sorten Sangiovese und Trebbiano verwendet. Die Fässer, in denen der

Balsamessig reift, unterliegen strengen Kontrollen und werden nur für Bio-Essig verwendet. Mit dem Condimento Balsamico Bianco und dem Apfel-Balsamessig finden sich im Naturaplan-Sortiment noch zwei weitere Balsamessig-Spezialitäten.

Mehr Infos unter: www.acetum.it



















AGETO BIO BIANCO
APPROVED BY
BIO SUISSE









