

BEST
SELLER

1

8.-14. JANUAR 2011

- DAS PREMIUM-MAGAZIN -

1,50 €
Deutschland

1. VERKAUFSTAG 30.12.2010 www.tvms.de

4 190378 401502 0

tv

Hören und Sehen

Landlust-Reisen Das schönste Geheimnis Italiens

Peter Scholl-Latour
Die Wahrheit
über die Welt

EXTRA Das neue
**China-
Horoskop**
Liebe - Erfolg - Chancen



Die beste
5 Pfund
an einem
Wochenende
**Neujahrs-
Diät**



DER GROSSE SEHTEST

Wie gut sind meine Augen?



Balsam für die Seele

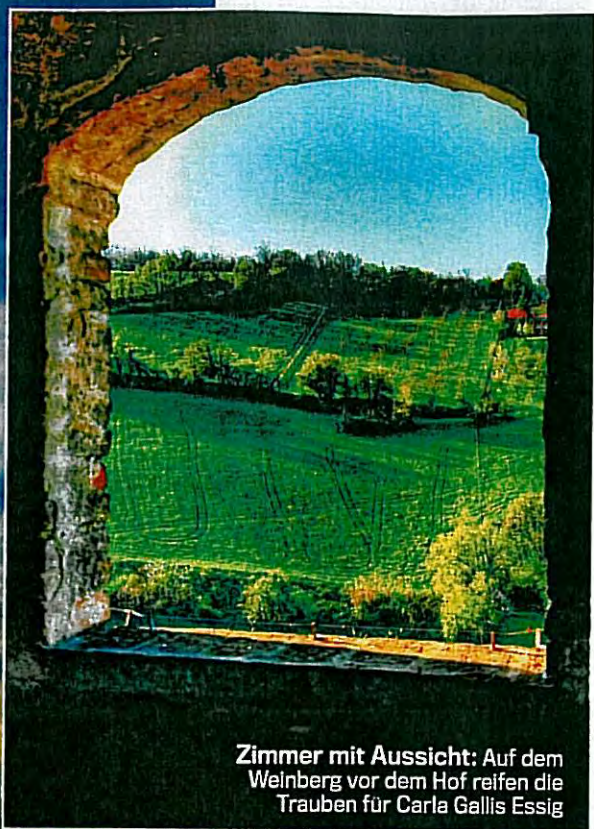
Die Emilia Romagna, üppige Nachbarin der Toskana, ist ein Hort italienischer Geheimnisse ...

Rebland: Klima, Boden und erfahrene Winzer machen die Emilia Romagna zu einer der besten Weinregionen Italiens



D

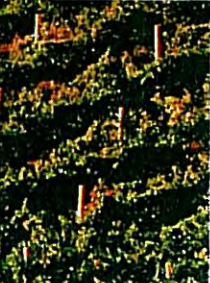
er Dachboden liegt im mystischen Halbdunkel. Nur wenige Sonnenstrahlen zwängen sich durch die Luken und streichen über lange Reihen von Holzfässern. Eine Frau im weißen Kittel hantiert mit Pipette und Reagenzglasern. Der Gedanke an das Geheimlabor eines Alchimisten drängt sich auf – und ist gar nicht so abwegig: Auf dem Speicher von Carla Galli wird tatsächlich Gold gemacht, Flüssiges Gold. Ein paar dunkelbraune Tropfen davon träufelt Carla auf den gehobelten Parmesankäse, den sie ihren Besuchern serviert. Zunge und Gaumen reagieren mit Ekstase auf diesen ganz besonderen Saft, in dem 50 Jahre Arbeit und 1000 Jahre Erfahrung stecken: „Aceto Balsamico Tradizionale di Modena“, echter alter Balsam-Essig, wie er ausschließlich in Familienbetrieben im italienischen Modena erzeugt wird. Das Wort „Tradizionale“ unterscheidet ihn vom Billig-Balsamico, der unsere Supermarktregale überschwemmt und sich



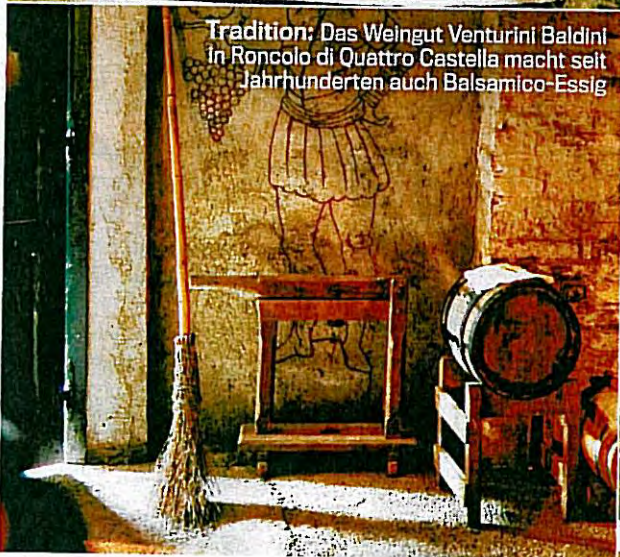
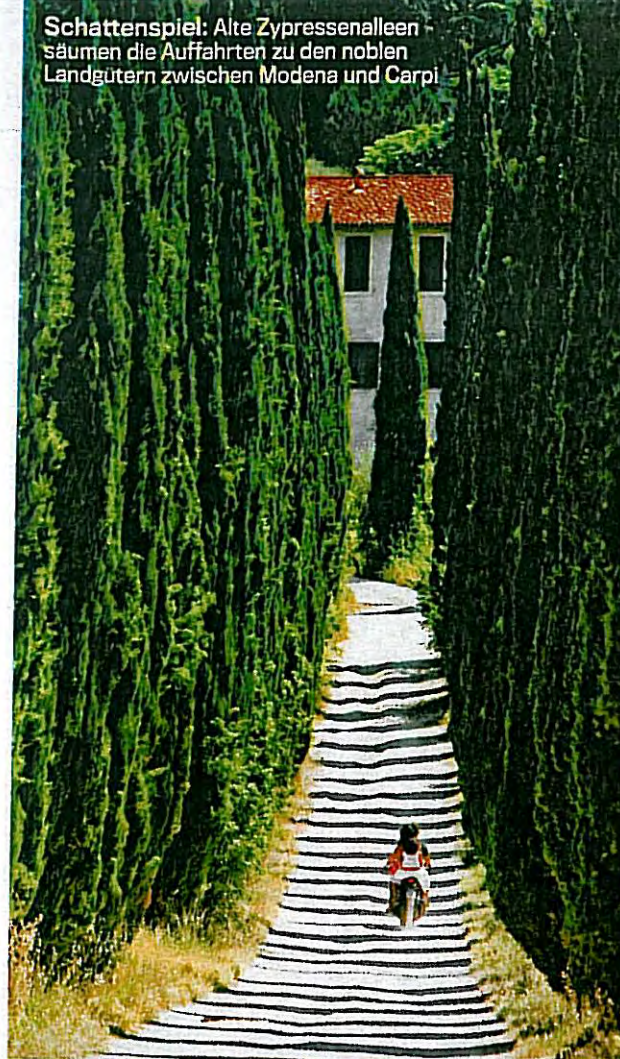
Zimmer mit Aussicht: Auf dem Weinberg vor dem Hof reifen die Trauben für Carla Gallis Essig



Teure Tropfen: Fläschchen für den Hausgebrauch in Carlas Küche, mit 12, 25 und 50 Jahre altem Balsamico



Schattenspiel: Alte Zypressenalleen säumen die Auffahrten zu den noblen Landgütern zwischen Modena und Carpi



Tradition: Das Weingut Venturini Baldini in Roncolo di Quattro Castella macht seit Jahrhunderten auch Balsamico-Essig



Modena: Verträumte Gassen und elegante Arkaden prägen die einstige Residenzstadt der Herzöge d'Este



Ravenna: Klöster (Foto), Kirchen, Paläste und Mausoleen zeugen von der einstigen Bedeutung der Adria-Stadt

Bergland: Der Apennin, das Rückgrat Italiens, erreicht südlich von Modena Höhen von mehr als 2000 Metern



„di Modena“ nennen darf, auch wenn er nur im Tankwagen durch die Stadt gefahren wurde. Während dieser gewöhnliche Industrie-Essig aus Wein oder anderen alkoholhaltigen Essenzen gemacht und mit Farb- und Aromastoffen auf „Balsamico“ getrimmt wird, entsteht der echte „Tradizionale“ aus unvergorenem Traubenmost, in einem extrem aufwändigen Prozess – und ist entsprechend teuer: Für 0,1 Liter ihres 50 Jahre alten Essigs verlangt Carla Galli 100 Euro.

Die 58-jährige Italienerin bewirtschaftet ein kleines Landgut bei Modena. Efeu umrankt das alte Gutshaus wie ein verwünschtes Schloss; zufriedene Katzen sitzen auf den Fensterbänken in der Sonne. Im verwilderten Garten wachsen Walnuss- und Esskastanienbäume. Dahinter an einem Hang reifen die Trauben für Carlas eigenen Wein – und für ihre Essigproduktion. Dreißig Reihen Holzfässer lagern auf ihrem Dachboden; jede Reihe hat fünf verschieden große Fässer, das größte mit 30, das kleinste mit 8 Litern Inhalt – eine sogenannte Batterie. Carla Galli hat sie von den Großeltern geerbt: Echter Balsamico ist das Werk von Generationen.

Schon 1046 erhielt Heinrich II. vom Herzog von Canossa als Gastgeschenk ein kleines Silberfass mit Essig; die Begeisterung des späteren Kaisers über den Inhalt ist urkundlich bezeugt. 1747 wird die Herstellung erstmals in einem Rezeptbuch beschrieben. Die Methode hat sich seitdem nicht geändert. Reife Trauben der Rebsorten Trebbiano und Lambrusco werden nach der Ernte schonend gepresst; der Most wird, ehe die Gärung beginnt, zwanzig Stunden lang im Stahltank gekocht. Dann wird der Sud in die Holzfässer gefüllt, die nicht luftdicht, sondern nur mit einem Tuch verschlossen werden, damit der Inhalt „atmen“ und fermentieren kann.

Nun wird Jahr für Jahr die verdunstete Menge vom jeweils größeren in das nächstkleinere Fass nachgefüllt, bis im größten Fass Platz ist für neuen Most. So wandert der Essig viele Jahre lang vom größten ins kleinste Fass, wo er nach frühestens 12, oft erst nach 25 oder 50 Jahren entnommen wird: dickflüssig wie Sirup und von einer unvergleichlichen Geschmacksfülle. Die Fässer werden aus verschiedenen Hölzern hergestellt, die ihr jeweiliges Aroma abgeben: Eiche, Kastanie, Kirsche, Wacholder und Maulbeere. Neue Fässer werden zunächst ein

Balsam für die Seele

Fortsetzung von Seite 7

Jahr lang mit Weinessig präpariert, um das Holz mit Essigbakterien zu „impfen“. Und der Dachboden ist wegen der großen Temperaturunterschiede der ideale Lagerraum: Die Sommerhitze fördert die Fermentierung und Verdunstung, die Winterkälte fällt die Trübstoffe aus und erleichtert das Umfüllen.

Es ist kein Zufall, dass diese Köstlichkeit aus Modena kommt. Die wunderbare mittelalterliche Stadt liegt im Herzen der Emilia Romagna, der Genussregion Italiens mit der besten Küche, mit hervorragenden Weinen und mit vielen traditionellen Spezialitäten: der berühmte Käse Parmigiano Reggiano, der Parmaschinken oder der Nudelklassiker Spaghetti Bolognese tragen Herkunftsnamen aus der Emilia Romagna. Bei Vignola im Panarotal wachsen die dicken Duroni-Kirschen, bei Savigno werden die Trüffelschweine fündig. In Zocca im Apennin wird von Brot bis Bier alles aus Esskastanien gemacht. Und in Castelfranco wurden die Tortellini erfunden; gefüllte, handgemachte Nudeln, die angeblich dem Nabel der Venus nachgeformt sind – Götterspeisen in einem gesegneten Land.

In Spilamberto, 15 Kilometer südöstlich von Modena, träufeln zehn Männer dunkelbraunen Sirup in Probiertgläser; sie riechen und lecken und halten den Inhalt gegen das Licht: Hier im kleinen Balsamico-Museum sind die „Maestri Assaggiatori“ bei der Arbeit – die Meistertester. Nur was der strengen Prüfung dieser Supernasen standhält, darf das Qualitätssiegel „Aceto Balsamico Tradizionale di Modena“ tragen. 150 Familien, die auf ihren Dachböden eine „Acetaia“ betreiben, haben sich zu einem Balsamico-Konsortium zusammengeschlossen, um die Tradition zu bewahren und die Vermarktung zu fördern.

Alberta Righetti kauft ihren Balsamico nur bei ihrer Freundin Carla Galli. Alberta und ihr Mann Lorenzo bieten Urlaub für Leib und Seele auf ihrem Bauernhof Cà Monduzzi bei Zocca – ein zauberhaftes Landhaus auf dem Hügel, ein stilles Paradies. Pferde traben über die Weiden; der Blick geht weit über Kastanienwälder und Zypressenhaine bis zum Monte Cimone, dem höchsten Gipfel (2165 Meter) des Apennin. Alberta tischt Deftiges auf, bis sich ihre rustikalen Tische biegen. Die hübsche Enkelin serviert Selbstgebrannten; zuletzt gibt es frische Erdbeeren auf Vanilleeis – mit ein paar Tropfen altem Balsamico veredelt, ein Geschmacks Wunder.

Carla Galli ist eine der größten Balsamico-Produzentinnen in Modena. Aus ihren 30 Batterien gewinnt sie pro Jahr 60 Liter dickflüssiges Gold. Gerade hat sie eine neue Batterie angelegt zur Geburt ihrer jüngsten Enkelin; so ist es Brauch im Essigland. Bis das Kind ins heiratsfähige Alter kommt, ist auch der Balsamico Tradizionale für die Mitgift herangereift.

HERBERT KISTLER



Probe: Essigmeister Giuseppe Pedroni aus Modena prüft den Inhalt einer Balsamico-Batterie

TV-TIPP

MO 19.30 BRAlpha

Italien - Land der Verheißung
(Reise-Doku, 4 Folgen Di.-Fr.)

96.258.039