Der König

„Balsamico" ist zweifelsohne der König unter den Essigen

Aceto Balsamico Tradizionale ist der Stolz des italienischen Modena. Der harmonisch süß-saure Essig ist eine Kostbarkeit – und wird nicht nur für Salat & Co. sondern auch für Desserts und andere feine Speisen verwendet. Wir haben „Balsamico" aller Preis- und Qualitätsklassen getestet.

„Essig mußt Du verdünnen – sonst zieht's Dir das Hemd hinten rein", lautet eine alte Grazer Küchenweisheit. Freilich: da war den Grazern auch noch nicht die italienische Kostbarkeit namens „Balsamico" ein Begriff. Denn der schwarzbraune „König unter den Essigen", der in und um Modena produziert wird,hat in den letzten Jahren einen wahren Siegeszug in der heimischen Zeitgeist-Küche angetreten. Wir haben daher 20 Proben aller Preisklassen einem beinharten Test unterzogen.

Für den nötigen Stil sorgte dabei **Engelbert Tschech** vom **Ristorante Corti** (Münzgrabenstraße), der unsere 9köpfige Test-Crew vom Starkoch bis zum Radio-Moderator

(siehe Kasten rechts) in die Geheimnisse des Balsamico-Verkostens einweihte. Ganz wichtig dabei: Vom (mehr oder weniger) kostbaren Saft wird nur ein kleiner Tropfen vom Handrücken geschleckt.

Die Top-Qualität ist der „Aceto Balsamico Tradizionale", der zumindest zwölf Jahre alt sein muß. Jährlich werden davon in Modena kaum mehr als 2.000 Liter erzeugt. Kein Wunder also, daß ein 0,1-Liter-Fläschchen seinen Preis hat – man legt dafür bis zu 500 S hin. Und erst jüngst wechselte in Deutschland ein 200 Jahre alter Balsamico um 250 „Blaue" seinen Besitzer.

Natürlich gibt's den „Balsamico" aber auch etwas preisgünstiger – etwa bei D'Piu um 24,90 S für den halben Liter. Urteil unser Tester: „Eher dafür geeignet, im Bad die Kalkflecken zu beseitigen..." Tschech: „Aceto Balsamico unter 180 S für 0,5 l ist meist industrieller Weinessig, der gesüßt und mit Hilfe von Zuckercouleur gefärbt wurde." Hesperiden & Co. lassen grüßen... Allerdings: Schon billige Kreszenzen können eine erstaunliche Qualität bringen – wie etwa jener von „Pam Pam", der immerhin auf Rang sechs landete. *kls*

Mit der Pipette wird Balsamico auf den Handrücken geträufelt. Alle Fotos: Kramer

So testet man Balsamico

- **Farbe im Kerzenlicht**
  Farbe, Reinheit werden im Gegenlicht einer Kerze getestet – von hellbraun- bis ebenholzfarben.
- **Duft aus dem Glas**
  Balsamico-Essig wird wie Wein im Glas geschwenkt, von wo aus die Nase erste Duftspuren wahrnimmt.
- **Geschmackstest am Handrücken**
  „Kahig" Ein winziger (mit Pipette angebrachter) Tropfen wird vom Handrücken geschleckt.

Quelle: Engelbert Tschech, Ristorante Corti

107,5-Boy Steidl bei der Geruchsprobe.

derGrazer

im Härtetest!

Essigen – wir testeten mit saurer Miene 20 Proben aller Preisklassen

Das Test-Team: Engelbert Tschech (Corti), Umberto Mangini, Robert Eder, Eva Bardel, Dorian Steidl, Karl Lamprecht, Rudolf Lantschbauer, Günther Schönberger (v. r.).

Sauer macht lustig: 20 Balsamico-Essige im Test

1. A. Balsamico Trad., Bentivaglio 109,5 P.
Gekauft bei Wein & Co., 30 Jahre alt, 900 S für 0,1 l

2. A. Balsamico, Rossini 99,5 Punkte
0,25 l gibt's um 250 S. Für Carpaccio, Erdbeeren, Eis.

3. A. Balsamico Trad., Bentivaglio 95 P.
Der jüngere von Wein & Co. (10 J.): 544 S für 0,1 l.

4. A. Balsamico, Fattoria Estense 90,5 P.
Der „Billigere" von Wein & Co. 90 S für 0,25 l.

5. A. Balsamico, Estense, S. Bertoni 88 P.
Der Balsamico des „Kaffeehaus"-Glossing.

6. A. Balsamico, Monari Fed. 85 Punkte
Überraschung vom Supermarkt (Pam Pam, 0,5 l: 38 S)

7. A. Balsamico, De Nigris 84 Punkte
Der 12 Jahre alte Balsamico paßt zu Wild, Omeletts.

8. A. Balsamico, Toschi 82 Punkte
Preis-Leistungs-Hit vom Weinhof Auer: 0,5 l um 33 S.

9. A. Balsamico, Fini 81 Punkte
Gekauft am Jakominiplatz (Thomitler), 0,25 l um 88 S.

10. Bals. Cavelli, Ferdinando 80,5 P.
0,25 l kosten 100 Schilling. Vom Geruch etwas scharf.

11. A. Balsamico, G. Giusti 79,5 Punkte
Ein 8 Jahre alter Balsamico (Meinl, 0,25 l um 235 S).

12. A. Balsamico, Manicardi 79 Punkte
5 Jahre alt, 41,50 S. Weinhof Auer, für Salat, Gemüse

13. A Balsamico, Sel. Oro 78,5 Punkte
20 Jahre, am besten für Fisch, Fleisch, Desserts.

14. A. Balsamico, Castello 78 Punkte
Der Preis-Brecher von Hofer: 0,5 l um 79,90 S.

15. A. Balsamico, Monari Fed. 65,5 Punkte
0,25 l kosten am Jakominiplatz 74 S (Thomitler).

16. A. Balsamico, C. de Cesare 64 Punkte
0,5 l bei Spar um 39,90 S. Für Fisch, Fleisch, Salat.

17. A. Balsamico, Fondo Carrate 62,5 P.
0,25 l kosten bei „Autogrill" (ITA) ca. 105 S.

18. A. Balsamico, Del duca 61 Punkte
37,90 S kostet bei Pam Pam die 0,5 Liter-Flasche.

19. A. Balsamico, Mazzetti 61 Punkte
18 Jahre,56 Schilling pro 0,25-Flasche.

20. A. Balsamico 52 Punkte
24,90 S kosten 0,5 l bei D'Piu (Graz). Urteil: scharf!

Eva Bardel (Schloßbergchefin), **Dr. Robert Eder** (Weinbauschule Silberberg) **Willi Haider** (Star-Koch), **Karl Lamprecht** (Vinothek b. d. Oper), **Rudolf Lantschbauer** (Vorleger, Winzer), **Umberto Mangini** (Koch aus Leidenschaft), **Günther Schönberger** (Ex-ÖAV, Winzer), **Klaus Schweighofer** (der neue Grazer), **Dorian Steidl** (107,5-Moderator).