

Der Balsamico aus Grünem Veltliner

Christine und Thomas Mayer haben als Hobbywinzer begonnen und sind mittlerweile Essigproduzenten: Sie produzieren **Veltsam**, Balsamessig aus Grünem Veltliner. **VON KARIN SCHUB**

Die Großmutter war schuld. Sofern man in diesem Zusammenhang von Schuld sprechen kann. Man könnte auch sagen, ihr gebührt Dank. Denn sie war es, die in der Familie Mayer einst den Weinbau betrieben hat, wenn auch im Nebenerwerb. „Meine Eltern haben das nicht mehr gemacht. Aber meine Frau und ich haben vor 25 Jahren damit begonnen, den Weinbau wieder aufzunehmen“, sagt Thomas Mayer heute. Der gelernte Computerfachmann hat die Weingärten ebenfalls nur nebenberuflich bewirtschaftet, als Hobby, wie er heute sagt. Auf insgesamt einem Hektar hat er vorwiegend Grünen Veltliner gleich hinter seinem Haus im niederösterreichischen Krems kultiviert. „Es war zu wenig, um Marketing zu betreiben, und zu viel für den Eigengebrauch“, sagt seine Frau, Christine Mayer.

Beim Weinbau ist es allerdings nicht geblieben. Natürlich wird der auch heute noch in der Familie Mayer betrieben, aber viel mehr um (neben dem Eigengebrauch) daraus eben Essig zu machen, genau genommen Balsamico-Produktion üblich ist – inklusive peniblen Umfüllens in aus verschiedenen Hölzern gemachten Fässern und jahrelanger Reifezeit. Im Gegensatz zum Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ist der Begriff Balsamessig übrigens nicht geschützt.

Anfangs haben die beiden Hobbywinzer nur für den Eigenbedarf experimentiert.

essig aus Grünem Veltliner. „Das hat vor acht Jahren eigentlich aus Eigeninteresse begonnen. Das Ziel war, einen Balsamessig zu machen, der hochwertig, aus heimischen Trauben und trotzdem leistbar ist“, sagt Thomas Mayer. Denn er schätze zwar den echten Aceto Balsamico Tradizionale, aber „den verwendet man ja nur in homöopathischen Dosen auf ausgewählten Sonntagsspeisen. Wir wollten etwas, was man auch jeden Tag für den Salat verwenden kann.“ Die ersten Versuche hat das Ehepaar in der eigenen Küche vorgenommen. Ein paar Jahre wurde experimentiert, wie man hochwertigen Essig herstellen kann, abseits des aufwendigen Verfahrens, das bei der traditionellen, aus Modena stammenden



Seit 2011 kümmert sich Mayer hauptberuflich um den Veltliner Balsamico, den das Paar unter dem Namen

Veltsam verkauft. Seit Kurzem ist auch eine Balsamico aus Zweigeltrauben, der Zwelsam, auf den Markt gekommen. „Für die, die es doch lieber ein bisschen saurer haben.“ Und auch einen „Veltsam+“ gibt es, einen noch einmal reduzierten, sprich erneut eingekochten Veltliner-Balsamico.

Essigraum im Saunahaus. Im Herbst herrscht bei den Mayers Hochbetrieb. Dann nämlich steht die ganz normale Weinernte auf dem Programm. Fünf Kilogramm Weintrauben braucht es um einen Liter Essig zu produzieren. „Bei der Ernte hilft die ganze Familie mit.“ Dann werden aus den hauseligenen und aus zugekauften Trauben (in Bio-Qualität) Traubensaft und ungeschwefelter Wein gemacht. Der Traubensaft wird im Wirtschaftskeller langsam eingedickt, damit er später mit dem Essig vermischt werden kann.

Währenddessen wird der ungeschwefelte Wein im „Essigraum“ mit Essigbakterien versetzt. Im früheren Weinkeller der Großmutter, der danach zu einem Saunarium wurde – zumindest die Türen er-

nen noch daran –, wird der Wein in einen 280 Liter fassenden Tank gefüllt. Vorerst nur 50 Liter, dann kommen Essigbakterien dazu, die Mayer mittlerweile selbst kultiviert. Das Gemisch wird dann in dem Tank mit einem Umluftsystem in Bewegung gehalten. Jeden Tag wird etwas Wein dazugefügt, bis der Tank beinahe voll ist. „Die Essigbakterien brauchen das richtige Milieu aus Alkohol und Säure, die Sauerstoffzufuhr verhindert, dass sie sich aneinanderketten, die Viecher“, sagt Mayer, um sich daraufhin gleich auszubessern: „Veganer sagen ja, das sind keine Viecher, aber ich bin mir da nicht so sicher.“

Nach rund zwei Wochen wird der Tank entleert und in einen Kanister, ebenfalls im Essigraum, für ein, zwei Wochen gelagert, damit sich die Trübstoffe am Boden absetzen können. Bis in den April wird im Essigraum also Wein mit Essigbakterien versetzt.

Weinkeller von 1853. Anschließend wird der Essig mit dem zuvor eingedickten, süßen Traubenmost vermischt und im alten Weinkeller, ein paar Häuser weiter, in Holzfässern gelagert. Da



Christine und Thomas Mayer produzieren in einem alten Weinkeller in Krems Balsamico. // Clemens Fehry

hat der Essig dann gut ein Jahr Zeit um sich zu entwickeln und die stichigen, flüchtigen Geschmacksstoffe zu verlieren. Die Süße des Mostes ist es auch, die dem Essig die Balsam-Note gibt. „Es gibt ja keine allgemeine Definition für Balsamico, aber für mich ist es dann einer, wenn Süße und Säure ausgewogen harmonieren.“ Gelagert werden die alten Bar-

Der Veltsam lagert lediglich ein Jahr, was ihn leistungsfähig macht. Mild ist er dennoch.

riquefässer in einem 1853 errichteten Weinkeller. „Das Holz ist wichtig für den Luftaustausch, damit der Essig arbeiten kann. Ein bissl was verdunstet auch, nach einem Jahr fehlt etwas.“

Die Holzart selbst spielt im Gegensatz zur traditionellen Balsamico-Methode allerdings keine Rolle. Auch die sonst übliche Wärme, die in den Essiglagern in Modena (meist in alten Dachböden) herrscht, gibt es hier nicht. „Er muss nicht noch einmal reduzieren im Fass, dafür wäre es hier auch zu kalt.“

Nach gut einem Jahr kostet Mayer den Essig, ob er schon so weit ist beziehungsweise ihm das Verhältnis zwischen Süße und Säure passt. Wenn das der Fall ist, wird der Essig in Flaschen abgefüllt. Nur für die „Veltsam+“-Variante wird der Essig noch einmal ein paar Tage lang bei rund 40, 45 Grad Celsius einreduziert, wodurch der Essig süßer und intensiver wird.

„Wenn man will, kann man das aber auch zu Hause beim Kochen in der Pfanne machen.“ Auch sonst rät Mayer zum Experimentieren in der Küche. „Überall dort, wo man eine süßsaure Note haben will, passt er.“ Er selbst gibt gerne einen Schuss Veltsam in ein Joghurt mit Früchten. Auch um geschmortem Chicorée (siehe Rezept) die bittere Note zu nehmen, sei er durchaus empfehlenswert. „Manche Kunden geben auch einen Schuss Veltsam in den Prosecco, als Aperitif. Er passt eigentlich überall, nur nicht zum Krautsalat“, sagt Mayer. Zwischen 3000 und 4000 Liter Essig produzieren er und seine Frau im Jahr. „In den vergangenen drei Jahren sind wir schnell und stark gewachsen.“ Im Nebenerwerb geht sich das jetzt nicht mehr aus. ■