



# VELTLINER BALSAMICO für die Seele

Balsamico aus Krems? Geht nicht? Geht doch. Und am besten geht er den Gaumen runter.

Für Thomas Mayer ist sein VELTSAM viel mehr als nur Essig. Es ist sein Zaubertrank, sein Lebenselixier, das er zum ersten Mal am Tag bereits am Morgen nach dem Aufstehen zu sich nimmt, denn: „Durch den niedrigen Ph-Wert wirkt Essig entschlackend, desinfizierend und fördert die Verdauung“, so Mayer. Und Thomas Mayer muss es wissen. Schließlich beschäftigt er sich mit Balsamico-Essigen schon sehr lange. „Abgesehen davon, dass ich Balsamico-Essig gerne esse – am liebsten täglich –, hat es mich immer interessiert, ob man abseits der tra-

ersten Verkostungen haben ihn Spitzenköche und Freunde darin bestärkt, aus seinen Essigversuchen ein marktreifes Produkt zu entwickeln. Mit Erfolg. Herausgekommen ist ein samtiger VELTSAM – ein Wortspiel aus VELTliner und BALSAMico. Heute stellt das Familienunternehmen Mayer+Mayer rund 15.000 Flaschen feinsten VELTSAM und ZWEISAM (ZWEigelt und BALSAMico) her. Im nächsten Schritt soll der deutsche Absatzmarkt vorbereitet werden auf diese süß-saure Geschmacksexplosion made in Krems.



ditionellen Methode – bei der der Balsamico mindestens neun Jahre lagert – genauso ehrlich, aber eben effizienter, schneller und dadurch auch kostengünstiger produzieren kann. Zwischen den Traditionalisten und den industriell hergestellten Essigsorten gibt es insgesamt wenige Produkte. Diese Nische habe ich für mich genutzt“, erzählt der Essigexperte.

Seiner Leidenschaft für Essig also ist es zu verdanken, dass er vor rund zehn Jahren im simplen Kochtopf die ersten Versuche der Essigherstellung startete. Nach den

## EINE HERZHAFT LIAISON

Ob VELTSAM oder ZWEISAM, eines haben die beiden gemeinsam: Das Geheimnis der Rezeptur liegt in ihrer Einfachheit. Nur Weintrauben, sonst nichts. „Unsere Essige sind reine Naturprodukte, ohne jeglichen Zusatz, Farbstoff oder Zucker.“ Hergestellt werden die speziellen Essige in der Weinzierbergstraße 9 in Krems. Aus der Gästewohnung wurde das Lager, und die Essigproduktion hat sich längst von der Küche in die Produktionsstätten rund um das Haus verlagert. Von einem kleinen Teil der Weintrauben wird unge-



schwefelter und unfiltrierter Naturwein gemacht und danach in Essig umgewandelt. Dem Großteil des frisch gepressten Traubenmostes wird weiter schonend Wasser entzogen, wodurch er stark reduziert wird und seine dickflüssige, sirupartige Konsistenz und seine dunkelbraune Farbe erlangt. Beide, Essig und Most, werden am Schluss wieder in einem richtigen Verhältnis vermengt.

Ein paar Meter weiter die Weinbergstraße hinauf lagert in einem restaurierten Presshaus das flüssige Geschmackserlebnis und reift vor sich hin. Genauer gesagt: In 225-Liter-Barrique-Fässern, in denen zweimal Zweigelt ausgebaut wurde, gelangt der Essig in mindestens 365 Tagen unter saisonabhängigen Temperaturschwankungen zur Reifung.

## ESSIG-KULTUR

Um einen Liter Essig zu produzieren, braucht es etwa 5 kg heimische Veltliner-Trauben. Im VELTSAM steckt also die geballte Kraft der Weintraube. Und darauf legt Thomas Mayer großen Wert. Denn die Lebensmittelindustrie erfindet mehr und mehr leistbare Produkte für den Mainstream. Dieser angebliche Balsamico sieht aus wie Balsamico, schmeckt aber nicht danach und in der Flasche ist alles andere als ein gutes Produkt. „Industriell hergestellte Balsamessige sind zumeist zwar süß, weisen aber sonst keine Eigenschaften von Balsamico auf. Unsere Essige werden in Bioqualität und Nicht-Bioqualität erzeugt – Biotrauben werden aus dem Weinviertel zugekauft, die anderen reifen in den eigenen Weinbergen.“ Mittlerweile ist der VELTSAM ein viel prämiertes Balsamico für die Seele und so gut am Markt etabliert, dass das Familienunternehmen an Expansion denkt. 2015 hat der Balsamico bei der „Alpen-Adria-Verkostung Mostbarkeiten“ sogar den Gesamtsieg erringen können.

## AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN?

Balsamico ist ein sehr vielfältig einsetzbarer Essig. Seit einigen Jahren verbreitet sich die Mode, hochwertigen Balsamico unverdünnt als nicht alkoholischen Aperitif oder Digestif zu trinken. So wie ihn Thomas Mayer frühmorgens trinkt, könnte der VELTSAM über den Salat hinaus bald auch den Abend erobern.

Die Mayer+Mayer-„Delikatessige“ sind in vielen Feinkost-, Bio- und Naturläden in ganz Österreich zu finden. Auch die Gastronomie arbeitet mehr und mehr mit den feinen Gaumenfreuden aus der Balsamico-Manufaktur. In Krems werden die Produkte ab Hof verkauft; Montag bis Freitag 8–12 Uhr. Alle Essige sind ab Hof auch lieferbar.



VELTSAM Klassik – ist der Mayer+Mayer-Klassiker. VELTSAM+ – wird nach der Reifung im Eichenfass noch einmal mit niedriger Temperatur um mindestens die Hälfte reduziert. Dadurch entsteht eine geballte Kraft aus Traubenzucker und Essig in dickflüssiger Konsistenz. Eine Gaumenfreude sondergleichen. Vor allem für Erdbeeren, Vanilleeis und Schokomus. NEU: ZWEISAM – ein Balsamico aus Zweigelt-Trauben.

Mehr über Abläufe der Essigproduktion sowie interessante Rezeptideen finden Sie auf [www.mayer-mayer.at](http://www.mayer-mayer.at).

MAYER+MAYER  
WEINZIERLBERGSTRASSE 9  
3500 KREMS

Tel.: 0664/8517234  
E-Mail: [office@mayer-mayer.at](mailto:office@mayer-mayer.at)  
Website: [www.mayer-mayer.at](http://www.mayer-mayer.at)

VERKAUFSTERMIN NACH VEREINBARUNG  
MO–FR : 9–18 UHR UND SA: 9–17 UHR