

Aceto balsamico vom Munot statt aus Modena

BALSAMICO Aceto balsamico könnte man überall herstellen, wo es Trauben gibt. Nur muss man auf die Idee kommen und viel Geduld mitbringen. Der Schaffhauser Daniele Peruch hatte vor 16 Jahren beides. Inzwischen lagert er das köstliche Würzmittel fassweise.

Kaum hat man die «Acetaia» oder Essigfabrik von Daniele Peruch in einem unauffälligen Gewerbebau im Merisshausertal nördlich von Schaffhausen betreten, erschnuppert man schon den Geruch von köstlichem Balsamicoessigs. Ins Auge stechen auch die vielen Barriques, die hier entlang den Wänden aufgereiht stehen –,

VOM HIESIGE

Das Gute liegt so nah

Eine Serie über Kulinarisches aus der Region und über Leute, die es machen

sowie einige «Batterien». Darunter hat man sich Gestelle mit fünf oder sechs kleineren Fässchen von abnehmender Grösse vorzustellen.

Ihnen kommt im Reifeprozess eine zentrale Rolle zu und sie machen anschaulich, worum es bei der Balsamicoproduktion eigentlich geht: um eine über Jahre (oder gar Jahrzehnte) andauernde, kontinuierliche Konzentration, bis am Schluss eine zwar geringe aber dafür höchst geschmacksintensive Menge des kostbaren Würzmittels übrig bleibt. Während seiner Reifung durchläuft der Aceto alle Fässchen einer Batterie.

Ein Generationenprojekt

Im ersten und grössten Fass befindet sich der Ein-Stern-Balsamico, der noch einen hohen Anteil an jungem Essig aufweist und der als «Condimento balsamico» bezeichnet wird. Danach wird der Inhalt von Fass zu Fass geringer, konzentrierter, sirupartiger. Denn durch die Lagerung geht Feuchtigkeit verloren: Im Sommer verdunstet durch die Wärme Flüssigkeit, im Winter setzen sich durch die Kälte die festen Stoffe am Boden ab, die später entfernt werden. «Je älter, desto konzentrierter, desto kostspieliger», so laute die Faustregel.

Daniele Peruch kümmert sich um die Acetaia, aber auch um die Teigwarenproduktion, die in separaten Räumen im gleichen Gebäude angesiedelt ist. «Ich bin flexibel im Einsatz», sagt er, «ausser Administrativem mache ich fast alles.» Dies überlässt er seinem Sohn Marco (37), während im (schönen!) Laden am Schaffhauser Fronwagplatz die Mutter im Einsatz steht: Ein rich-



Ein Familienprojekt: Vater Daniele und Sohn Marco Peruch beim Degustieren ihres hauseigenen Aceto.

Bilder Marc Dahinden

tiger italienischer Familienbetrieb also – denn auch Sohn Nicolas (35) hilft gelegentlich ebenfalls mit. «Wegen der langen Reifedauer ist Aceto balsamico sogar ein Mehrgenerationenprojekt», sagt Peruch. «Wir haben vor sechzehn Jahren mit wenigen Fässchen angefangen; heute lagern hier 102 Holzfässer.»

Auf den Aceto balsamico gekommen ist Peruch, als 1999 die



Regelmässiges Überwachen und Umfüllen gehören dazu.

Überproduktion dazu führte, dass die Schaffhauser Winzer «nicht mehr wussten, wohin mit den Trauben». Da hatte er eine Idee: Daraus liesse sich doch auch Aceto balsamico machen. Gesagt, getan: «Zunächst haben wir den Traubenmost auf unserem Kochherd eingekocht», erinnert er sich. Später versuchte man es im grösseren Stil: «In der Doppelgarage kochten wir so viel Most ein, dass der Schaum, der sich dabei bildet, die ganze Einfahrt ausfüllte...»

Alles selbst ausgetüftelt

Als «Aceto-Pionier» musste Daniele Peruch jedoch alles durch Tüfteln selbst herausfinden, denn die Produzenten in Italien wollten ihm ihre Geheimnisse natürlich nicht verraten. «Etwas Unterstützung erhielt ich von italienischen Küfern», sagt er: «Denn Fässer aus verschiedenen Hölzern spielen bei der Reifung eine zentrale Rolle.» So werden dabei Akazien-, Kirschbaum-, Eichen-, Kastanienbaum- und Maulbeerbaumholz «durchlaufen», die den Balsamico mit ihren Aromen wesentlich mitprägen. Das «Kirschbaumholz verleiht ihm eine schmeichelhafte Note, während ein Eichenfass eher tan-

nartige Aromen abgibt», erklärt er, «Einen wichtigen Einfluss hat natürlich auch der Traubenmost mit seinen Aromen.» Diesen bezieht er von verschiedenen Lieferanten im nahen Klettgau.

Auch die Reifung gibt Arbeit

Das regelmässige Umfüllen von Fass zu Fass und die Überwachung des Reifeprozesses machen die Acetoproduktion ziemlich zeitintensiv; neben Daniele Peruch kümmert sich ein Mitarbeiter zu etwa 40 Prozent darum. «Die Hauptarbeit ist aber sicher das Einkochen», sagt er, während er auf eine grosse Anlage unter dem Vordach seiner Acetaia hinweist. «Hier wird der Most in kleinen Chargen à 600 Liter ein erstes Mal radikal konzentriert.»

So werden aus 10 000 Litern Trauben- oder Apfelmast 3000 Liter Basiskonzentrat; bei diesem Vorgang steigt der Zuckergehalt zudem von 75 bis 90 °Öchle auf bis zu 220 °Öchle. Während seiner Reifung wird der künftige Aceto laufend auf seinen Säure- und Zuckergehalt geprüft. Dafür werden zwar auch technische Messgeräte eingesetzt, fast wichtiger sei aber das Probieren: «Er muss harmonisch sein im Mund,

das ist die Hauptarbeit», sagt Peruch, der also quasi ein «Kellermeister» in Essigbelangen ist. Ausgeliefert wird der Aceto, wenn er ein perfektes Reifestadium erreicht hat.

Auf den Apfel gekommen

Inzwischen dienen nicht mehr nur Riesling-Silvaner-Trauben aus der Region als Grundlage, sondern auch Äpfel, denn von einem Traubenüberschuss ist heute keine Rede mehr. Ganz im Gegenteil wird es immer schwieriger, genügend davon aufzutreiben. So ist Peruch auf den Apfel als Ausgangsprodukt gekommen – mit grossem Erfolg: «Heute ist der Apfel-Condimento unser meistverkauftes Produkt.» Diese weniger lang gelagerten Essige von goldgelber Farbe erfreuten sich grosser Beliebtheit, weil man damit «den Fünfer und das Weggeli» habe: «Sie verfügen zwar über die balsamischen Geschmacksnoten, ergeben aber trotzdem eine helle Sauce», erklärt er. «Denn mit einer dunkelbraunen Salatsauce haben hierzulande noch viele Leute ein Problem...»

Kochtipps vom Acetaia

Peruch findet, man müsse in der Küche ohnehin verschiedene Essigsorten zur Verfügung haben: «Ein Essig ist keiner!», sagt er. So könne ein noch junger Condimento aus Äpfeln mit seinem Säure-Süsse-Spiel zu Rauchlachs einen erfrischenden Akzent beisteuern. Ein- und Zwei-Stern-Condimenti ergäben eingekocht zu Ravioli eine super Sauce, während der Drei-Stern-Balsamico, tropfenweise eingesetzt, optimal zum Abschmecken eines Bratens bzw. dessen Fond geeignet sei.

Nicht nur fliesst einem bei diesen Empfehlungen das Wasser im Mund zusammen, man hört auch heraus, dass Peruch ein leidenschaftlicher Koch ist, der über eine reiche Erfahrung mit seinen Produkten verfügt – und dieses Wissen gerne weitergibt.

Alex Hoster

DIE PRODUKTE

Daniele-Balsamico: Die Produktpalette

Aceto balsamico Daniele
1-Stern 250 ml / 500 ml
11.50 Fr. / 19.80 Fr.

Aceto balsamico Daniele
2-Stern 250 ml
16.80 Fr.

Aceto balsamico Daniele
3-Stern 200 ml
33.50 Fr.

Aceto balsamico Daniele
4-Stern 100 ml
36.50 Fr.

Aceto balsamico classico Daniele
5-Stern 100 ml (auf 150 nummerierte Flaschen limitiert)
66.50 Fr.

Condimento

Condimento balsamico bianco
Daniele
250 ml / 500 ml
10.90 Fr. / 18.50 Fr.

Condimela

Condi Mela
Balsamischer Apfelessig
500 ml
14.80 Fr. amh

Weitere Informationen:

Daniele Pasta & Balsamico
Manufaktur, Fronwagplatz 7
8200 Schaffhausen
Tel. 052 625 82 70
mail@shop-daniele.ch



Inzwischen lagern 102 Holzfässer in der Acetaia in Schaffhausen.

VON AUTOS, PASTA UND BALSAMICO

Daniele Peruch ist 1957 in Feuerthalen als Kind italienischer Einwanderer geboren: Sein Vater kam nach dem Krieg als Metallarbeiter nach Schaffhausen. Er selber habe sich so schnell wie möglich einbürgern lassen, weil er «das administrative Theater» beim Vater miterlebt habe, das der Immigrantentatus nach sich ziehe. Nach einer Carrosseriespengerlehre und der Meisterprüfung machte er sich gemeinsam mit seiner Frau (die er übrigens «in der letzten Klasse auf dem Pausenplatz» kennen gelernt hatte)

in einem kleinen Lädli in der Unterstadt selbstständig, wo er mit der Produktion von frischen Teigwaren begann. Dabei sei ihm die Kenntnis der italienischen (Ess-)Kultur von zu Hause her sehr nützlich gewesen – doch auch sein Wissen aus der Carrosseriebranche war nicht verloren: «Die Verformung von Blech und Teig sowie der Einfluss von Wärme dabei sind sich sehr ähnlich», sagt er schmunzelnd. «Zudem war mir mein technisches Wissen auch beim Unterhalt der Pastamaschinen sehr nützlich...» amh