Eine kleine Probe gefällig? Mathias Brunner lässt seine Frucht-Balsamessige zum Teil jahrelang in Holzfässern reifen.

Der Sauermacher

Was macht man als Winzer, wenn man nebst Rebstöcken auch Obstbäume besitzt? Man brennt Schnaps. Oder entscheidet sich wie Mathias Brunner und stellt hochwertigen Balsamessig aus dem Obst her.

TEXT STEFAN FEHLMANN **FOTOS** MONIQUE WITTWER

Wenns um Essig geht, macht Mathias Brunner niemand so schnell etwas vor: Der Winzer aus Hitzkirch im luzernischen Seetal stellt Balsamico-Essig her, der sich nicht hinter dem Original aus Modena verstecken muss. Was allerdings kein Werturteil über seine Weine sein soll, denn die erfreuen sich ebenfalls grosser Beliebtheit. Bei Weinliebhabern notabene, nicht bei Essigfreunden … Und damit auch ja kein Verdacht aufkommt: Der Önologe kreiert seinen Balsamico vorwiegend aus Äpfeln, Birnen und Pflaumen. In dieser Reihenfolge. Traubenessig steht bei ihm mengenmässig erst an vierter Stelle. Nur, wie kommt der Winzer bloss zum Obst-Balsamico? Die Frage entlockt dem findigen 41-Jährigen ein schelmisches Lächeln: «Als wir hier vor zwölf Jahren mit dem Weinbau angefangen haben, konnte ich auch etliche Hochstammobstbäume übernehmen», erklärt er. «Zuerst dachte ich ja daran, Destillate zu brennen, aber die gibts hier in der Gegend ja wie Sand am Meer.»

Was tun mit den Hochstämmern?

So ging der engagierte Jungwinzer in sich und überlegte, was er mit den vielen Hochstammobstbäumen anstellen wollte. Lange musste er allerdings nicht nachdenken: «Meine Frau und ich sind auch kulinarisch sehr interessiert, also beschlossen wir, aus dem Obst Balsamico-Essig zu machen.» Gedacht, getan – oder auch nicht. Denn auch wenn böse Zungen behaupten würden, dass dem Winzer der Essig im Blut liegt, Mathias Brunner hatte kaum eine Ahnung von Essig und von Balsamsssig schon gar nicht. «In der Ausbildung zum Önologen stand das Thema Essig genau an einem Tag auf dem Programm», erklärt er. «Aber die Verarbeitung ist natürlich ähnlich wie beim Wein, nur dass man beim Essig alles macht, was man beim Wein nicht machen sollte.» Was einfach klingt, hat natürlich so seine Tücken.

Das Schweigen in Modena

Also reisten die Brunners kurzerhand nach Modena, zur Wiege des Balsamessigs, um sich aus erster Hand kundig zu machen. Und kehrten entsprechend ernüchtert nach Hitzkirch zurück: «Die gaben natürlich nichts preis! Deshalb mussten wir unsere Erfahrungen selber machen.» Schliesslich ist Balsamico nicht einfach saurer Obstsaft, sondern erfordert in seiner Herstellung viel Geduld und ein sorgsames Vorgehen. Brunner verarbeitet für seinen Balsamico → Seite 37

Der Mann hat den Durchblick: Mathias Brunner in seinem Lager mit all seinen Spezialitäten.

→ ausschliesslich traditionelle, alte Obstsorten. Diese werden sorgsam geerntet, entsaftet und der Most schonend um rund die Hälfte eingekocht. Dieser Dicksaft wird dann durch die Zugabe von Acetobacter, der Essigmutter, zu Essig vergoren. Anschliessend füllt Brunner seinen Balsamico in Eichenfässer, wo er je nach Sorte und Qualität teilweise über Jahre ausgebaut wird. Dabei verdunstet ein weiterer Wasseranteil und der Essig wird konzentrierter.

Enttäuschungen blieben nicht aus

Wenn der Balsamico dann im idealen Verhältnis von Süsse und Säure steht und der Fruchtgeschmack intensiv zum Tragen kommt, ist Brunner zufrieden. Aber sein Anspruch ist hoch. «Ich habe so ziemlich mit allem, was hier wächst, versucht Essig zu machen. Aber manchmal sind die Erwartungen einfach zu hoch. Mein Experiment mit den Brombeeren hat mich enttäuscht. Dafür klappts mit den Himbeeren super.» Unterdessen verarbeitet er rund 20 bis 25 Tonnen Früchte pro Jahr für seinen Essig; allesamt aus eigener Kultur. «Einen Kiwi- oder Bananenbalsamico wird es von mir deshalb nie geben», erzählt er überzeugt.

Bei Spitzenköchen beliebt

Übrigens, seinen persönlichen Liebling hat Brunner im Pflaumen-Balsamico gefunden, wie er stolz erklärt: «Der ist sehr ausgewogen und lässt sich besonders vielseitig verwenden. Zum Beispiel zu Nüsslisalat oder Randen. Und als Würze zu Herbstgerichten wie Wild oder Pilzen passt er auch super.» Das hat unterdessen auch die Gastronomie entdeckt. Nebst vielen regionalen Betrieben verwendet auch die Basler Sterneköchin Tanja Grandits seinen Balsamico. Das freut Mathias Brunner natürlich ungemein, auch wenn er bescheiden sagt: «Einen guten Balsamico herzustellen, ist im Gegensatz zum Wein natürlich dankbar. Mehr als Essig kanns nicht geben!» ●

EDELSAUER
Frucht-Balsamico

Coop führt in ausgesuchten Filialen der Region Zürich/Zentralschweiz eine Auswahl an Essig-Spezialitäten von Mathias Brunner, zum Beispiel den Seetaler Apfel-Balsamessig (Fr. 18.95/250 ml) oder den Seetaler Kirschen-Balsamessig (Fr. 18.50/250 ml). Auch sein Zwetschgen- und sein Birnen-Balsamessig (je Fr. 19.80/250 ml) sind erhältlich. Die Produkte können auch beim Produzenten direkt bestellt werden unter:

www.brunner-weinmanufaktur.ch