

Hotel Karnerhof: Salatgeflüster am Faaker See

Sauer macht glücklich

Salatmischen ist im Hotel Karnerhof Chefsache. Denn für den Gastgeber Hans Melcher kann es mit dem Genießen auch gern einmal Essig werden – als einer der führenden Balsamico-Experten Österreichs.

Schuld war das Wetter. Cortina d'Ampezzo zeigte sich von seiner unfreundlichen Seite, genau das bescherte Hans Melcher einen „vergnüglichen Nachmittag“, wie er sagt, in Jerry Gasparis legendärer Vinothek. Und hier wurde der Grundstein gelegt für eine Leidenschaft: kleine, süße Tropfen mit fruchtiger Säure – der Aceto Balsamico Tradizionale. „Da bin ich draufgekommen, dass es etwas anderes gibt als Wein- oder Apfelessig“, beschreibt der Hotelier vom Faakersee sein auf Käse geträufeltes Aha-Erlebnis. Denn vor rund 30 Jahren hatten die Italiener ihren nördlichen Nachbarn viel voraus, wenn es darum ging, den Speisen Saures zu geben. Also begab man sich gen Süden, in die Heimat des Aceto Balsamico, nach Modena. Schmunzelnd erinnert sich Hans Melcher an die Suche nach dem feinen Saft. „Wir sind in ganz Modena herumgefahren, von den rund 120 Familien, die Balsamico Tradizionale herstellen, verkaufen nur 25 etwas davon.“ Schließlich wurde der wissbegierige Kärntner in der Casa Malpighi fündig. Seither fährt der Seniorchef des Karnerhofs selbst zweimal pro Jahr nach Modena und kauft ein. Rund 200 Kilo pro Fahrt. „Aceto wird in Kilo gemessen, denn er hat ein sehr hohes Gewicht“, weiß der Hotelier, der einer von wenigen Balsamico-Spezialisten in Österreich ist. Zu Hause kommen die Glasballons erst einmal auf den Balkon. Dort werden sie – in bester Modena-Tradition – Wind und Wetter ausgesetzt.

Hohe Temperaturschwankungen und die Möglichkeit zu verdunsten machen in den Holzfässern der Acetaias von Modena aus einem Aceto Balsamico nach Jahren einen „Tradizionale“, dickflüssig und von der Farbe dunklen Nussholzes. Diese Kostbarkeit mit offizieller Banderole vom Konsortium, die man dort mit der Pipette aus dem Holzfässchen auf Perlmuttlöffel zum Verkosten reicht, wird im Karnerhof nur tropfenweise eingesetzt. Hans Melcher jedoch greift als Salatmeister auf seine Balkonbestände zurück. Hier reift jene Balsamico-Cuvée, die er speziell und höchstpersönlich für feine Blattsalate komponiert. Im Karnerhof ist der Salat Chefsache. Und mittlerweile Legende. Die Zutaten: erntefrische Blattsalate, der Melcher'sche Balsamico, ausgesuchtes Olivenöl und – eine riesige Schüssel. Ohne die gehe es nicht, meint Melcher, könne nicht ordentlich gemischt werden. Und so kommt der Salat knackig und bissfest auf den Tisch, Grünzeug mit einem Suchtfaktor ähnlich wie Schokoladetrüffel. Wenn die Abreise naht, ist der Entzug schmerzlich, aber vermeidbar. „Manche Gäste decken sich bei mir für ein ganzes Jahr mit Essig ein“, lächelt Signore Balsamico ein wenig stolz, „sogar Urlaube wurden schon vorverlegt, weil die Bestände zu Hause zur Neige gingen.“ Aber natürlich habe man auch Essig vom Gegenbauer oder Gölles für jene, die es doch saurer mögen. Alles eine Frage des Geschmacks. Und der Leidenschaft.

Familie Karner, Hotel Karnerhof*s
Karnerhofweg 10, 9580 Egg am Faaker See, Austria
Tel +43 (0)4254/2188, hotel@karnerhof.com, www.karnerhof.com***