

## **Vegan, seit es ihn gibt: Der original Aceto Balsamico di Modena von *Mazzetti L'Originale***

**Walluf, November 2015. Er schmeckt tierisch lecker und kommt dabei ganz ohne tierische Zutaten aus: Das macht den Aceto Balsamico di Modena von *Mazzetti L'Originale* zum idealen Begleiter in der veganen Küche. Hört sich selbstverständlich an – ist es aber nicht. Denn auch ein auf den ersten Blick rein pflanzliches Produkt wie der aus Traubenmost gewonnene Balsamico kann, je nach Herstellungsweise, sehr wohl tierische Bestandteile enthalten. Zusammen mit Arne Ewerbeck, dem Experten für vegane Lebensmittel von *The Vegetarian Diaries* gehen wir dem Balsamico von *Mazzetti L'Originale* auf den dunklen Grund und lüften das Geheimnis seiner veganen Herstellung.**

### **Veganer Balsamico – alles andere als selbstverständlich**

Es ist nicht leicht einzusehen, wie ein Produkt, das nur aus Traubenmost, einem Schuss Weißweinessig und mit sehr viel Reifezeit hergestellt wird, überhaupt tierische Zutaten soll enthalten können. Wie also kommt das Tier in den Essig und warum? „Es ist die Gelatine“, so Arne Ewerbeck. Der überzeugte Veganer weiß, wovon er spricht. Auf seinem Blog *The Vegetarian Diaries* setzt sich der studierte Physiker intensiv mit Ernährungsthemen auseinander. „Gelatine wird aus tierischem Gewebe gewonnen, ist geschmacksneutral und wird in der Lebensmittelindustrie zur Klärung eingesetzt, d.h., um nicht lösliche Trüb- und Schwebstoffe aus Wein, Fruchtsäften, Schnäpsen usw. zu filtern. Auch viele Essighersteller nutzen dieses Verfahren.“ Mazzetti, das italienische Familienunternehmen, das seit den 1940er Jahren für den echten *Aceto Balsamico di Modena* steht, verzichtet dagegen bis heute darauf, seinen Balsamico mit Gelatine zu reinigen. Aber bedeutet der Verzicht auf Gelatine dann nicht einen Reinheits- und Qualitätsverlust? „Es gibt vegane Alternativen zur Gelatine“, widerspricht Arne Ewerbeck.

„Betonit oder auch Kiesel Erde eignen sich hervorragend, um die unerwünschten Stoffe rückstandslos zu entfernen. Qualität und Geschmack bleiben davon gänzlich unberührt.“ Das gilt auch für die Verwendung von feinem Filterpapier, das Mazzetti zur Klärung seiner Produkte einsetzt. Wie bei einem Kaffeefilter werden feste Bestandteile dadurch weitgehend zurückbehalten. Finden sich trotzdem einmal leichte Spuren im Essig – sichtbar vor allem beim Condimento Bianco – ist auch das kein Zeichen für schlechte Qualität, sondern, im Gegenteil, ein natürliches Indiz für einen besonders fruchtigen Geschmack eines rein veganen Produkts.

### **Vegan ist in aller Munde – doch das Tier lauert überall**

Vorbei sind die Zeiten, als Anhänger der veganen Lebensweise noch überwiegend als weltfremde Sonderlinge wahrgenommen und für Ihre Entscheidung, auf tierische Produkte in jeder Form zu verzichten, bestenfalls belächelt wurden. Heute leben bis zu einer Million Menschen in Deutschland, die sich zu einer mehr oder weniger strengen Auslegung der veganen Lebensweise bekennen – Tendenz steigend. Dass eine konsequent vegane Ernährung heute trotz der breiten gesellschaftlichen Akzeptanz noch immer alles andere als normal ist, liegt auch daran, dass sehr viele unserer Lebensmittel tierische Zusätze enthalten – oft auch solche, von denen man es zunächst nicht erwarten würde. Arne Ewerbeck: „Die Verwendung von tierischen Hilfsmitteln wie Gelatine ist in diversen Verordnungen geregelt, eine verbindliche Kennzeichnungspflicht auf den entsprechend behandelten Lebensmitteln gibt es in Deutschland aber nicht. Für den Verbraucher ist somit nicht klar erkennbar, ob etwa der Balsamico mit Gelatine geklärt wurde oder nicht.“



## Mazzetti L'Originale

1846 von Filippo Mazzetti im italienischen Piemont als Destillerie zur Herstellung von hochwertigem Grappa gegründet, gehört seit 1948 auch die traditionelle Balsamico-Produktion nach überlieferten Originalrezepten zum Portfolio des Unternehmens, das sich seit sechs Generationen in Familienbesitz befindet. Der Firmen- und Produktionssitz von *Mazzetti L'Originale* liegt seitdem in der norditalienischen Region Modena. Heute gehört Mazzetti zu den erfolgreichsten Unternehmen der Region, ist Gründungsmitglied des *Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena*, das sich für die Einführung und Einhaltung transparenter Herkunftsbezeichnungen einsetzt, und exportiert seine mehrfach qualitäts- und herkunftszertifizierten Balsamico-Spezialitäten international. In Deutschland wird das Sortiment von Mazzetti L'Originale exklusiv von Importhaus Wilms vertrieben.

## Importhaus Wilms

Gegründet 1950 importiert und vermarktet das Traditionsunternehmen aus dem hessischen Walluf seit über 60 Jahren in führender Position ausgewählte Lebensmittel national und international bekannter Premiummarken aus dem Feinkost- und Süßwarenereich. Seit 1984 gehört das Importhaus Wilms als selbstständige Tochtergesellschaft zur ZERTUS GmbH, beschäftigt heute über 200 Mitarbeiter an zwei deutschen Standorten mit eigenem Logistikzentrum und ist Mitglied in vielen angesehenen Marken- und Branchenverbänden. Für sein ökologisch nachhaltiges Wirtschaften wurde das Unternehmen mit der Ökoprotit-Urkunde Rheinhessen-Nahe 2012/2013 ausgezeichnet. Mit Mazzetti verbindet Wilms eine über 20-jährige, erfolgreiche Partnerschaft.

Pressekontakt:

DEDERICHS REINECKE & PARTNER, Agentur für Öffentlichkeitsarbeit, Schulterblatt 58, Werkhalle, 20357 Hamburg, Ansprechpartner: Stephanie Fuchs, Tel.: 040 20 91 98 229, Fax: 040 20 91 98 299, E-Mail: [stephanie.fuchs@dr-p.de](mailto:stephanie.fuchs@dr-p.de)