

Wissenswertes über Essig

Schon vor mehr als 5000 Jahren stellten Ägypter und Chinesen Essig her. Sie ließen Tonkrüge mit Wein und anderen alkoholischen Flüssigkeiten stehen, so dass der Alkohol durch die in der Luft vorkommenden Essigbakterien vergoren wurde. Zu dieser Zeit war die Bedeutung des Essigs wesentlich für die Konservierung von Fleisch, Gemüse, Fisch und Früchten.

Darüber hinaus wurde Essig über lange Zeit zur Erfrischung – vor allem auf langen Reisen – verwendet. Doch nicht alles was sauer ist, darf sich auch Essig nennen. Laut Lebensmittelrecht muss Gärungsessig einen Mindestsäuregehalt von 5%, Weinessig von 6% aufweisen. Da unsere Balsame und Aperitive aus Weißweinessig einen Säuregehalt von 3% aufweisen, handelt es sich im rechtlichen Sinne nicht um Essig.

Rohstoffe

Wie bei allen anderen Lebensmitteln bestimmt auch beim Essig die Güte der eingesetzten Rohstoffe die Qualität des Endproduktes. Die Ausgangsstoffe für die Essigherstellung sind alkoholhaltige Flüssigkeiten wie Weine, Obstweine oder Branntweine aus Kartoffeln, Getreide und Zuckerrüben. Die Produktion selbst übernehmen winzige Mikroorganismen, die Essigbakterien. Mithilfe von Luftsauerstoff verwandeln sie den Alkohol in Essigsäure. Diesen Vorgang bezeichnet man als biologische Gärung.

Die unkontrollierte Essiggärung lässt lediglich Zufallsprodukte ohne kulinarischen Wert entstehen. Guten Essig zu produzieren will schließlich gelernt sein!

Essigsorten

Hier stellen wir Ihnen die wichtigsten Essige vor:

Wein-/Branntweinessig

Die in Deutschland am meisten verwendete Essigsorte. Er besteht aus mindestens $\frac{1}{4}$ reinem Weinessig und $\frac{3}{4}$ Branntweinessig. Dadurch erhält der Essig seinen erfrischenden, sauerwürzigen Geschmack mit einem Säuregehalt von 5%.

Weinessig wird aus Rot- oder Weißwein hergestellt und hat einen Säuregehalt von 6%. Er trägt den typischen Geschmack südlicher Weine und gilt daher als besondere Spezialität für die feine Küche.

Brandweinessig wird aus Branntwein hergestellt, den man durch alkoholische Gärung und anschließende Destillation aus Zuckerrüben, Getreide und Kartoffeln gewinnt. Er wird meist als Tafel- oder Speiseessig mit einem Säuregehalt von 5% angeboten. Branntweinessig ist relativ preiswert in der Herstellung und hat im Vergleich zu Weinessig oder Obstessig geschmacklich deutlich weniger Aromen.

In der Lebensmittelindustrie wird Branntweinessig hauptsächlich zum Einlegen, z. B. von Gurken, oder zur Herstellung von kalten Saucen wie Mayonnaise oder Ketchup verwendet, da andere Essige zu viel Eigengeschmack entfalten würden.

Obstessig

Kann prinzipiell aus allen Obstweinen hergestellt werden. Der gängigste Obstessig ist allerdings fast immer der Apfelessig. Wegen des guten Geschmacks dieser Obstessigsorte und der vergleichsweise preiswerten Herstellung sind andere Früchte hier kaum vertreten. Die übrigen Fruchtessige sind fast immer Essige mit Fruchtextrakt-Zusätzen. Da der Alkoholgehalt im Obstwein etwas geringer ist als im Traubenwein enthält auch der Obstessig mit 5% meist weniger Säure.

Um eine bestmögliche Qualität zu garantieren verwenden wir für die Herstellung unserer Essig-Spezialitäten ausschließlich Weinessige und Obstessige.

Essiggewinnung

Heute werden im Wesentlichen zwei Produktionstechniken angewendet:

Großraumbildnerverfahren

Bei dieser traditionellen Methode rieselt die alkoholhaltige Flüssigkeit (Maische) in großen Bottichen (Essigbildnern) kontinuierlich über Buchenholzspäne, auf denen leistungsfähige Essigbakterien angesiedelt sind. Durch ein Gebläse wird von unten ständig Luft zugeführt (Gegenstrom). Die große Atmungsfläche auf den Spänen ermöglicht den Essigbakterien somit eine ideale Aufnahme des

Sauerstoffes aus der Luft. Die Maische wird solange über die Späne gepumpt, bis sie in Essig umgewandelt und der gewünschte Säuregrad erreicht ist. In ungefähr 6 Tagen hat sich in dem Bildner der Alkohol in Roh-Essig umgewandelt.

Submers-Verfahren

Hierbei ergänzen sich traditionelle und moderne Herstellungsverfahren zu einem harmonischen Veredelungsprozess.

Bei dieser neueren und schnelleren Methode entfällt jegliches Trägermaterial (Späne). Die Bakterien befinden sich direkt in der alkoholischen Maische, sie sind sozusagen untergetaucht – daher auch der Name Submers-Verfahren. Über einen Belüfter wird der gesamte Inhalt des Gärtanks kontinuierlich mit Luftblasen versorgt, so dass die Bakterien an jeder Stelle des Tanks eine optimale Sauerstoffkonzentration zur Gärung vorfinden. Der Herstellungsprozess dauert nur 24 Stunden.

Aufgrund der Vorteile dieses Verfahrens wird zunehmend nur noch mit dem Submers-Verfahren Essig – insbesondere Weinessig – erzeugt.

Die normale Gärung vollzieht sich in einem Temperaturbereich zwischen 28° und 32 °C. Das Aroma des biologischen Essigs ist abhängig vom Ausgangsprodukt. Erst durch die Lagerung bekommt Essig seine Reife und sein harmonisches Aroma. Zur Reifung wird der Essig in Lagerbottiche gefüllt. Die Reifezeit kann bis zu einem Jahr dauern. Danach wird er durch Filtration von Schweb- und Trübstoffen befreit und je nach Sorte und Rezeptur weiterveredelt.

Welche Essigarten gibt es?

Im Rahmen der Kleinproduktion unterscheiden wir zwischen Gär- und Ansatzessig.

Gäressig entsteht durch eine Essiggärung aus einer alkoholischen Flüssigkeit und stammt aus Obst (z.B. Äpfeln, Birnen, Kirschen) oder gutem Wein.

Veredelte Essige (Ansatzessige) ergeben guten, anders schmeckenden Essig. Feinste Obst- und Weinessige bilden die Grundlage für unsere Frucht-, Kräuter- und Gewürzessige. Durch die Veredelung mit ausgesuchten Fruchtextrakten, Kräuterauszügen und Gewürzessenzen entsteht eine große Sortenvielfalt von unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen.

Haltbarkeit & Lagerung

Da Essig ein Konservierungsmittel ist, wird auf ein Mindesthaltbarkeitsdatum verzichtet. Bakterien mögen generell Licht, Wärme und Sauerstoffzufuhr, daher empfehlen wir eine kühle, dunkle und geschlossene Lagerung, um die Bildung der Essigmutter (s.o.) weitestgehend zu vermeiden.

Essig - Vielfältig einsetzbar!

Lange Zeit wurde Essig als einfache Speisewürze, Medizin und Reinigungsmittel verwendet.

Essig als Speisewürze finden wir in vielen Bereichen unserer Nahrung. Früher war dies verhältnismäßig einfach, da nur wenige Essigsorten angeboten wurden. Hauptaufgabe des Essigs war es, Speisen „anzusäuern“, selten wurde er für die Verbesserung des Geschmacks mit Gewürzen versetzt. Heute hat er sich längst zu einem unverzichtbaren Begleiter in der guten Küche etabliert. Die unglaubliche Sortenvielfalt ermöglicht unzählige Verwendungsmöglichkeiten.

Die klassischste Anwendung ist immer noch bei der Zubereitung von Salat. Ein Salat ohne Essig erscheint nur halb fertig. Unsere verschiedenen Fruchtessige bieten die Möglichkeit, den gleichen Salat mit den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen zu versetzen. Somit stehen heute dem Profikoch, aber auch dem Hobbykoch, unendlich viele Variationsmöglichkeiten offen.

In vielen Köpfen ist Essig leider heute noch ausschließlich als Zutat eines Salatdressings bekannt. Doch nicht nur für die Herstellung wohlschmeckender Salate ist Essig von großer Wichtigkeit. Etliche Speisen, wie wir sie kennen, wären ohne Essig nicht das, was wir erwarten. Was zum Beispiel wäre ein Gulasch ohne die harmonische Würze eines wohlschmeckenden Essigs? Auch Mayonnaise, Senf, Ketchup und Chutney sowie viele andere Zuspeisen könnten ohne Essig nicht bestehen. So ließen sich viele Speisen aufzählen, bei denen Essig als Grundwürzmittel notwendig ist. Es würde uns fehlen, könnten wir nicht unsere eingelegten Gemüsevarianten im Winter verzehren.

Essig dient nicht nur als Mittel der Verfeinerung für salzige oder säuerliche, sondern auch für Süßspeisen: Wie würde wohl ein Teig für einen Apfelstrudel ohne einen Schuss Essig schmecken? Ein fruchtiger Aperitif-Essig im Obstsalat bildet zum Beispiel an Stelle von Zitronensaft eine harmonischere Alternative.

Oder kreieren Sie doch mal einen alkoholfreien Cocktail mit unseren Essigspezialitäten - ein herrlich erfrischendes Getränk an heißen Sommertagen!

Quelle: Informationsbroschüre Laux GmbH