

Ein altes Lebensmittel *neu entdeckt*

Dem Essig wurde lange keine besondere Beachtung geschenkt. Durch Verarbeiter wie den Haldihof hat sich das geändert.

«Ein guter Essig ist für mich Synonym für ein gutes Lebensmittel, das schmeckt und gesund ist», fasst Bruno Muff seine Begeisterung für das saure Würzungsmittel zusammen. Vor zehn Jahren hat er zusammen mit seiner Frau Rebecca den Haldihof übernommen und auf Knospe-Produktion umgestellt. Damals haben die beiden auch mit der handwerklichen Herstellung von Essig begonnen. Neben dem Obstanbau auf 550 Hochstamm-bäumen haben Muffs die Hofverarbeitung als wichtigen Betriebszweig etabliert. So finden sich in den Regalen des Hofladens nicht nur zwanzig verschiedene Essigsorten, sondern auch Edelbrände, Fruchtaufstriche, Trockenobst und weitere Spezialitäten. Grundlage dafür sind neben Äpfeln, Birnen, Zwetschgen und Kirschen auch seltene Arten wie Kornelkirschen und Mispeln.

Wir müssen keine standardisierten Produkte liefern

«Die Kunden schätzen die Naturbelassenheit unserer Essige», erzählt Muff und erläutert, dass diese weder pasteurisiert noch gefiltert werden, wie es bei der industriellen Produktion

in aller Regel der Fall sei. «Als Direktvermarkter können wir unseren Kunden Zusammenhänge erklären und müssen keine standardisierten Produkte liefern», freut sich Muff. «Ohne die Behandlungen werden ein besseres Aroma und die gesunde Wirkung des Essigs auf die Darmflora aufrechterhalten.» Dass sich dafür manchmal eine Essigmutter in der Flasche bildet, würden manche Kunden sogar schätzen als Beweis dafür, dass der Essig nicht behandelt wurde.

Neben der Naturbelassenheit der Essige sieht Muff für Hofverarbeiter eine weitere Chance darin, Spezialitäten anzubieten. Dies könnten sortenreine Essige sein oder – ein Beispiel aus dem Haldihof-Sortiment – ein Blütenhonigbalsam, der auf der Grundlage von Honigmet hergestellt wird. *Theresa Rebolz* •

Näheres zur Essigproduktion auf dem Haldihof
→ www.haldihof.ch > Produkte > Essige / Balsame



Bruno Muff in der hofeigenen Essigmanufaktur (oben). Eine Auswahl des vielfältigen Essigsortiments im Hofladen des Haldihofs (unten). *Bilder: Theresa Rebolz*



Wie entsteht Essig?

Bei der Essigherstellung wird Alkohol (z. B. Wein aus Trauben, Äpfeln oder Birnen) mithilfe von Essigbakterien und Sauerstoff in Säure umgewandelt. Der spätere Säuregehalt entspricht etwa den Volumenprozenten, der Alkoholgehalt darf nicht zu hoch sein (ab 15 Vol.-%, sterben die Bakterien ab). Das Orléans-Verfahren ist das ursprüngliche Verfahren: Der Wein wird mit einer Essigmutter oder Essigbakterien geimpft und über zwei bis vier Monate unter Luftzufuhr stehen gelassen. Beim Submersverfahren (Acetatorverfahren) wird der Wein durch Zugabe von Essigbakterien und unter kontrollierten Bedingungen (Luftzufuhr, Temperatur) in eigens dafür vorgesehenen Behältern innerhalb von zwei bis drei Tagen in Essig umgewandelt. Das Fesselverfahren, bei dem sich die Essigbakterien auf Holzspänen ansiedeln, findet kaum mehr Anwendung.

Eigenen Essig herstellen

Um einen Essig mit persönlicher Note herzustellen, empfiehlt Bruno Muff, einen handwerklich hergestellten Grundessig für drei bis vier Monate mit Kräutern nach Wahl anzusetzen und so zu aromatisieren.

Wer selbst einen Grundessig herstellen möchte, benötigt dafür zum Beispiel Wein oder sauren Most. Wird dieser mit einer Essigmutter – bei Produzenten, die handwerklich Essig herstellen, erhältlich – in einem Glasbehälter angesetzt und bekommt ausreichend Licht und Sauerstoff, entsteht innerhalb von zwei bis vier Monaten Essig.

Essigkurs am FiBL

Allen, die mehr über die Herstellung und den Einsatz von Bioessig erfahren möchten, sei der FiBL-Essigkurs am 21. November in Frick empfohlen. Bruno Muff ist einer der Referenten und gibt Einblick in die Herstellung von Bioessig in der Praxis.

→ www.fibl.org > Termine > Herstellung und Einsatz von Bioessig > mehr lesen