



Im Holzfass produziert Bruno Muff auf dem Haldihof Essig nach dem traditionellen Fesselverfahren.

# Essigbakterien pflegen

Rund 500 Hochstammobstbäume stehen auf dem Land von Bruno und Rebecca Muff. Einen Teil der Früchte vom Haldihof in Weggis verarbeiten sie zu Essig.

TEXT NOËLLE KÖNIG FOTO MISCHA CHRISTEN

Eigentlich ist es ganz einfach: Hefe wandelt den in Trauben- oder Apfelsaft enthaltenen Zucker in Alkohol um, danach verwandeln Essigbakterien die alkoholhaltige Flüssigkeit in Essig. Eigentlich, denn: «Nur mit erstklassigen Früchten, guten Essigbakterien und der richtigen Temperatur bringt das Endprodukt genussvolle Säure auf den Tisch», erklärt Bruno Muff und fährt fort: «Tatsächlich kann jede und jeder selber zu Hause Essig herstellen. Aber nur aus den besten Rohstoffen wird ein gutes Endprodukt.»

Der 54-jährige Bio-Bauer führt den Haldihof in Weggis und ist damit Herr über rund 500 Hochstammobstbäume. «Mit dieser Menge an Früchten muss man etwas machen. Aus diesem Grund haben wir von Anfang an einen Teil der Ernte zu Essig verarbeitet. Dieses Produkt ist sehr dankbar, weil es lange haltbar ist», erklärt Bruno Muff. Wird der Essig mit Fruchtsaft verfeinert, entsteht

daraus Essig-Balsam. Während sie den Essig zuvor mit einem sogenannten Submersverfahren hergestellt haben, bei dem die Essigbakterien frei in der Flüssigkeit schwimmen und alles mit Sauerstoff belüftet und gemischt wird, haben sie vor zwei Jahren mit dem Fesselverfahren begonnen. «Das ist eine sehr traditionelle Produktionsweise. Dabei fliesst der Trauben- oder Apfelwein in einem Eichenfass von oben durch Holzspäne, die mit Essigbakterien versetzt wurden. Durch den steten Kreislauf hat man nach drei bis vier Wochen Essig.»

## Produktion im Kleinformat

Ein Küfer, also ein Handwerker, der Fässer herstellt, aus Küssnacht am Rigi hat Bruno Muff auf die Idee mit dem Fesselverfahren gebracht. «Normalerweise ist diese Methode auf eine grössere Menge an Essig ausgelegt. Wir haben das ganze auf ein Kleinformat heruntergerechnet

und gebaut», sagt Muff. Da Essigbakterien sehr lebendige Bakterien seien, müsse man die Produktionsstätte streng von andern Produktionsräumen trennen. «Auf der anderen Seite ist es so, dass wenn man die Bakterien pflegt und ihnen immer genug zu fressen gibt, sie auch in 30 bis 40 Jahren noch Essig produzieren», sieht der Bio-Bauer positiv in die Essig-Zukunft. ●

## AUCH BEI COOP

Fruchtiges vom Haldihof

Verschiedene Produkte des Haldihofs in Weggis sind auch bei Coop in der Region erhältlich. So finden Sie zum Beispiel Most-Senf, Erdbeer-Fruchtaufstrich und natürlich auch Apfel-, Blütenhonig- oder Quitten-Balsam im Sortiment.