

Auf der Suche nach dem Geheimnis des Essigs

Wie wird Bio-Essig produziert? Um diese Frage drehte sich der Kurs des FiBL, welcher auf dem Haldihof in Weggis LU stattfand. Bruno Muff weihte dort die Kursteilnehmenden in die Geheimnisse des Essigs ein.

TERESE KRÄHENBÜHL

«Wenn man sich entscheidet, Essig herzustellen, dann muss man es richtig machen», erklärte Bruno Muff bei der Essigfachtagung des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL), welche am Dienstag auf seinem Betrieb in Weggis LU stattgefunden hat. Der Kurs richtete sich an spezialisierte Betriebe, vorwiegend Höfe und Manufakturen, welche bereits selber Essig herstellen oder ihr Sortiment erweitern wollen.

Seine Nische finden

«Zum Starten der Essigproduktion muss man mit Kosten von 15000 bis 20000 Franken rechnen», betonte Muff. Je nach Erfolg könne auf dieser Basis aufgebaut werden. Obwohl zu Beginn etwas investiert werden müsse, sehe er in solchen Produkten wie Essig ein grosses Potenzial. «Gerade auf kleineren Höfen wie dem Haldihof mit seinen 6 Hektaren Landwirtschaftliche Nutzfläche ist es wichtig, dass man sich spezialisiert und etwas Besonderes macht, mit dem man sich von der Masse abhebt.»

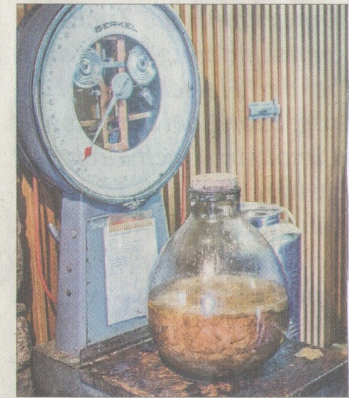
Produkte mit Geschichte



Bruno Muff hält eine Essigmutter in der Hand. (Bilder: Therese Krähenbühl)



Verschiedene Essigsorten für die Degustation.



Essigmutter auf dem Haldihof.



Bruno Muff führt die Kursbesucher über seinen Betrieb.



