

Essig selbst herstellen

Was brauche ich für 1 Liter Essig herzustellen?



- Eine Essigmutter mit Starterflüssigkeit
- 1 Liter Wein (rot oder weiss je nach Essigmutter Sorte)
- 1 Gärfäss für mind. 1 Liter (aus Glas, glasiertem Ton, Keramik, kein Metall, z.B. Einmachglas 1.7 Lt mit Deckel Chrüterhüsli CHF 7.00)
- Kaffeefilter, 1 Trichter und die entsprechende Menge Flaschen zum Abfüllen

WICHTIG:

Die Essigmutter darf nie mit Metall in Berührung kommen!

Tipps:

- Damit sich keine neuen Essigmuttern in den Flaschen bilden, kochen Sie den Essig bis zum Siedepunkt auf.
- Es eignen sich alle Gefässe aus Glas, glasiertem Ton, Keramik oder Kunststoff.
- Benutzen Sie Holz oder Kunststoffkellen.

Anleitung:

1. Schütten Sie 1 Liter Wein, Bier oder Champagner in Ihr Gärfäss.
2. Geben Sie die Essigmutter samt Starterflüssigkeit hinzu.
3. Decken Sie das Gefäss mit einer Gaze so ab, dass keine Verunreinigungen/Fruchtfliegen den Essig zerstören können. Beschweren Sie es mit einem Holzbrettchen, so dass die Luft mit der Gärflüssigkeit zirkulieren kann.
4. Stellen Sie das Gärfäss an einen ruhigen, warmen Ort (optimal zwischen 25 und 30°C).
5. Nach ein bis zwei Wochen bildet sich eine dünne Haut auf der Oberfläche. Die Essigbakterien sind aktiv und vermehren sich. Während der Essiggärung riecht die Flüssigkeit meist ähnlich wie Klebstoff. Das ist der Geruch von Ethylacetat und ein Zeichen für die Essigbildung.
6. Nach ein paar weiteren Wochen ist ein junger Rohessig entstanden. Der Alkohol ist umgewandelt und die Bakterien sterben teilweise ab. Durch stetiges Probieren muss der richtige Zeitpunkt zum Abfüllen individuell festgelegt werden.
7. Es empfiehlt sich, den Essig zunächst mit einem Kaffeefilter zu filtrieren und anschliessend kühl und dunkel aufzubewahren. Dabei klärt er sich noch weiter und reift zu fertigem Essig heran. Es können nach Belieben Kräuter und Beeren zur Aromatisierung hinzugefügt werden. Gewöhnlich dauert dieser Prozess noch einmal 2-3 Monate, dann kann er in Flaschen umgefüllt werden.
8. Während dieser Zeit kann schon wieder der nächste Essigansatz gestartet werden. Dafür muss die Essigmutter im Gärfäss verbleiben, am besten gibt man auch den Filtrierrückstand wieder hinzu. Anschließend wird wie gehabt mit Wein aufgegossen. Die einmal erstandene Essigmutter kann also immer wieder verwendet werden. Bei guter Pflege hält sie über Jahre.



1 Essigmutter mit Starterflüssigkeit Fr. 16.00 (wahlweise Rot- oder Weisswein-Essigmutter)