

# Essigzubereitung im Essigfass – Herstellung von Weissweinessig

---

Nicht von ungefähr heisst Essig auf französisch „vinaigre“ (von vin = Wein und aigre = sauer). Und genau das ist Essig: Wein der sauer geworden ist. Als Ausgangsstoff für die Essigherstellung kommen neben Wein viele weitere Produkte in Frage, sofern sie sich vorhergehend vergären lassen: Melasse, Früchte, Beeren, Honig, Kartoffeln, Randen, Getreide, Molke, usw.

Die Mikroorganismen, die für die Essigsäuregärung verantwortlich sind gehören zu den Gattungen **Acetobacter** und **Gluconobacter**, beides aerobe stäbchenförmige Bakterien. Weil die Bakterien Ethanol nur mit Hilfe von Sauerstoff zu Essigsäure umwandeln, ist dieser Gärungstyp eigentlich gar keine Gärung im engeren Sinne (Siehe Skript S.13 Kap. 5.1.1), die Mikroorganismen wachsen an der Oberfläche und bilden im Laufe der Tätigkeit eine gallertartige Haut, die Essigmutter. Essigbakterien reagieren empfindlich auf Temperaturänderungen, bei der Essigzubereitung muss eine konstante Temperatur von 25 – 30°C eingehalten werden. Treten stärkere Temperaturschwankungen auf, kann es zur Unterbrechung der Essigbildung kommen und es dauert wieder eine lange Zeit, bis sich die Bakterien regenerieren.

## Materialien:

1 Essigfass aus Steingut mit Deckel und Hahn (zu Beziehen z.B. bei Manufactum <http://www.manufactum.ch> Bestell-Nr. 29844), Essigmutter (Bestellen z.B. bei Ernesto Pauli <http://www.ernestopauli.ch>), 0.75 l Weisswein (möglichst hochwertige Qualität, keine unfiltrierten Weine verwenden), Heizplatte und Pfanne

## Durchführung (gemäss Anleitung Manufactum):

1. Den Wein (insbesondere Weine mit hohem Restzuckeranteil und Non-filtré-Weine) in einem Topf kurz auf 60°C erhitzen, um noch aktive Hefezellen abzutöten. Den Wein aber nicht über 60°C erhitzen, sonst verflüchtigt sich der Alkohol. Den Wein anschliessend wieder auf Raumtemperatur abkühlen.
2. Das Essigfass gründlich mit Wasser ausspülen.
3. Bevor der Hahn in das Essigfass eingesetzt werden kann, muss der Kork in lauwarmem Wasser eingeweicht werden. Dann den Hahn vorsichtig mit einer drehenden Bewegung in die dafür vorgesehene Öffnung einführen.

4. Den vorbereiteten Wein in das Essigfass geben und 100 ml Essigbakterien dazugeben, umrühren. Das Fass mit dem Deckel verschliessen. Der lose aufliegende Deckel gewährleistet die notwendige Luftzirkulation im Gefäss.
5. Das Fass an einen Ort mit konstanter Temperatur stellen (25 – 30°C). Täglich einmal vorsichtig umschwenken.
6. Nach ein bis zwei Wochen eine weitere Flasche desselben Weissweins dazugeben, nach weiteren ein bis zwei Wochen wiederum.
7. Sobald der Essig das gewünschte Aroma bzw. die gewünschte Säure (pH-Papier) aufweist, kann abgezapft, evtl. filtriert und verfeinert werden.

### **Links:**

- <http://www.ernestopauli.ch/Wein/Weinessig.htm>
- <http://www.haiku-plus.de/essig.html>