

Essig (Info)

Kategorien: Information, Essig, Gewürze, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Was ist Essig ?

Warum aus Wein Essig wird, fand 1846 der Chemiker Louis Pasteur heraus. Er entdeckte, dass Essigbakterien mit Hilfe von Sauerstoff den Alkohol in Essigsäure umwandeln, was als "Essiggärung" bezeichnet wird. Aus einem Molekül Alkohol entsteht ein Molekül Essigsäure, die Umwandlung entsteht also im Verhältnis 1:1. Die Wahl des Alkoholgehaltes bestimmt also auch den Grad der gebildeten Essigsäure.

1972 wurde in der "Verordnung über Essig und Essigessenzen" festgelegt, dass für Essig ein Mindestgehalt von 50 Gramm Essigsäure auf einen Liter vorgeschrieben sind, also eine fünfprozentige Lösung.

Herstellung - Orléansverfahren: Bei diesem Verfahren wird der Wein durch Essigbakterien in Holz- oder Steingutbehältern vergoren. Essig, der in Holzfässern reift, ist durch das entstehende feine, blumige Aroma (Bildung von Estern) in der feinen Küche sehr geschätzt. Der Essig entsteht bei der Lagerung bei Temperaturen zwischen 20 und 25 Grad.

Schnell- oder Rieselfverfahren: Bei diesem Verfahren wird der Herstellungsprozess verkürzt. Dies geschieht durch Buchenholzspäne auf Siebböden, durch die der Wein "rieselt". Aufgrund der grossen Oberfläche der mit Essigbakterien versehenen Hobelspäne erfolgt eine schnellere Vergärung von Wein zu Essig. Die so gewonnenen Essige bezeichnet man als Gärungeessige. Sie haben ein sortenspezifisches Aroma und werden aus alkoholischen Getränken wie Obstwein, Rot- und Weisswein gewonnen. Molkenessig entsteht durch Milchsäuregärung aus eingedickter Molke. Auch aus alkoholartigen Maischen von Getreide und Kartoffeln, sowie aus Apfelmost und Bier lässt sich Essig herstellen.

Sorten: Echter Weinessig: Echter Weinessig entsteht ausschliesslich aus Traubenwein. Der Essigsäuregehalt liegt je nach Alkoholgehalt im Wein zwischen sechs und zehn Prozent. Weissweinessig ist eine mildere Variante als der Rotweinessig. Je edler das Ausgangsprodukt, desto feiner ist auch der daraus gewonnene Essig (sehr spritziger Geschmack, gut an Salaten und Fisch).

Branntweinessig: Er wird aus verdünntem Branntwein hergestellt, der aus Produkten wie Zuckerrübenmelasse, Getreide oder Kartoffeln destilliert wird. Da er neutral schmeckt, wird ihm fehlendes Aroma häufig nachträglich zugesetzt. Bei der Gesamtessigherstellung stellt er den grössten Anteil. Er wird hauptsächlich als Einlegessig in der Industrie verwendet.

Weinwurziger Essig oder Wein-Branntweinessig: Dieser wird aus einem Verschnitt aus Branntweinessig mit 20 bis 40 % Weinessig hergestellt. Die oftmals dunkle Färbung stammt aus einem Zusatz von Zuckercouleur. Durch den Weinessigzusatz erhält dieser Essig eine leicht fruchtig-saure Note, die besonders gut zu Salaten passt.

Essig (Info)

(Fortsetzung)

Obstessig: Obstessig kann prinzipiell aus allen Obstweinen hergestellt werden. Der gaengigste Obstessig ist allerdings der Apfelessig. Da der Alkoholgehalt im Obstwein geringer ist als im Traubenwein enthaelt der Obstessig meist weniger Saeure (5 %).

Aromaessig: Aromaessig, Frucht-, Kraeuter- und Gewuerzessig entstehen durch Zugabe der Basisessige mit Kraeuterauszuegen, Fruchtextrakten und Gewuerzessenzen. Durch unterschiedlichste Zusaetze und Lagerzeiten entsteht z. B. der beliebte "7-Kraeuter-Essig", Zitronenessig oder Himbeeressig. Im Falle des beliebten Himbeeressigs ist er immer nacharomatisiert, weil Himbeeren bei der Gaerung ihr Aroma verlieren. Echte Feinschmecker werden aber den selbstgemachten mit frischen Kraeutern oder Fruechten angesetzten Essig immer einem gekauften vorziehen.

Sherryessig: Sherrywein wird mit Essigbakterien geimpft und lagert dann auch entsprechend lang in Holzfaessern. Die Lagerzeit bestimmt neben der Qualitaet den Preis des Essigs.

Reisessig: Japanisch " Su" genannt, kommt aus dem asiatischen Raum. Er wird aus Reisweindestillat hergestellt und ist ein sehr milder Essig.

"Aceto Balsamico Tradizionale" - Was macht diesen Essig so beliebt ?_ Der Luxus-Essig aus den kleinen, weissen und sehr suessen Trebbiano-Trauben kommt aus Italien. Ueber mehrere Jahre in Holzfaessern (z. B. Kastanien-, Kirsch-, Eichen-, Eschenfaessern) gelagert, nimmt er den jeweiligen Geschmack der Faesser an und dickt langsam ein. Der dunkelbraune Essig schmeckt wuerzig und etwas suesslich. Je laenger der Aceto Balsamico Tradizionale lagert, desto edler und teurer wird er (100 ml, ueber 12 Jahre ca. Euro 55,00; ueber 25 Jahre ca. Euro 110). Junger Balsamessig ist mit dem Original nicht zu vergleichen, ist dafuer aber preiswerter. Fuer eine gute Qualitaet dieses "Aceto Balsamico di Modena" (3 Jahre, ohne Konservierungsstoffe und kuenstliche Aromen) bezahlt man fuer 250 ml ca. 16 Euro.

Gesundheitliche Wirkung: Die Hauptbedeutung von Essig basiert auf dem Genusswert infolge seiner Wuerzkraft. Die Saeuren gehoeren zu seinen wirksamsten Stoffen, die den Speichelfluss anregen und somit verdauungsfoerdernd und stoffwechselanregend wirken. Besonders dem Obstessig werden viele heilende Wirkungen zugesprochen. Die gesundheitsfoerdernden Aussagen ueber den Obstessig beruhen groesstenteils auf persoentlichen Erfahrungen und sind wissenschaftlich nicht abgesichert. Ein altes Hausmittel bei Verstaechungen sind Umschlaege mit in Essig oder Obstessig getauchte Leinentuecher. Inzwischen gibt es auch Essig aus oekologischem Anbau.

Unterschied zwischen Essig und Essig-Essenz: Es gibt Leute, denen ist der normale Essig mit 5 oder 6 % nicht stark genug. Nun koennen aber die Essigbakterien nur bis zu ihrer eigenen Toleranzgrenze Essig herstellen; wenn das Milieu zu sauer wird, sterben sie ab. Hochprozentige Essige muessen auf syntmetischem Weg hergestellt werden. Die im Laden erhaeltliche Essigessenz enthaelt 25 % freie Essigsaeure und muss deshalb mit Wasser verduennt werden. Ich rate vom Gebrauch der Essigessenz ab, denn natuerlicher Essig enthaelt noch eine Menge gesunde und geschmackvolle Begleitstoffe.

Essig (Info)

(Fortsetzung)

Rezepte: Tomatenrelish Heidelbeer-Kraeuter-Essig Linsensalat mit Aceto balsamico.