Essig selber machen

Viele Menschen, die Interesse an natürlichen Vorgängen haben, möchten aus eigenem Obstwein oder Wein schmackhaften Essig für den Eigenbedarf produzieren. Die Essigherstellung ist nicht sehr gut erforscht und dementsprechend gibt es in der Literatur auch recht unterschiedliche Angaben. Ein einfaches Rezept, wie man mit grosser Sicherheit zum gewünschten Produkt gelangt gibt es nicht. Wenn man aber die nachfolgenden Hinweise beachtet sind die Erfolgschancen recht gross.

Ausgangswein: Zur Herstellung von Obst- oder Weinessig eignet sich prinzipiell jeder gesunde oder leicht essigstichige Wein oder Obstwein. Nicht geeignet sind nur leicht alkoholhaltige Getränke, die noch Fruchtzucker enthalten. Bei der Umwandlung von Alkohol in Essigsäure entsteht aus 1 Vol% Alkohol ungefähr 1 Gew% Essigsäure. Das heisst somit, je höher der Alkoholgehalt, um so saurer wird der Essig. Weine mit hohen Alkoholgehalten werden vorteilhaft mit etwas Wasser verdünnt.

Essiggefässe: Als Essiggefässe eignen sich vor allem Glasflaschen (Korbflaschen von 5-50 Liter) und glasierte Tongefässe. Zur Umwandlung des Alkohols in Essigsäure brauchen die Bakterien viel Sauerstoff. Aus diesem Grund werden die Essiggefässe nur dreiviertel gefüllt und mit einem Wattebausch oder einem Tüchlein abgeschlossen.

Bakterien

Um eine rasche Essigbildung zu erreichen, muss der Obstwein mit Essigbakterien oder mit einer Essigmutter geimpft werden. Zu einer Essigmutter kommt man am besten durch herumfragen im Bekanntenkreis. Wer es einfacher will, kann bei uns eine Essigkultur beziehen.

Hege und Pflege

Essigbakterien sind luft- und wärmebedürftig. Die günstige Temperatur liegt bei 20 -25 °C. Tägliches umrühren bringt Sauerstoff ins Medium. Die Zunahme der Essigbildung kann am einfachsten degustativ verfolgt werden, dauert aber oft recht lange d.h. es kann 10 bis 12 Wochen gehen, bis aus Obstwein Essig wird.

Wer zum Beispiel für die Direktvermarktung Essig in grösseren Mengen herstellen will, muss ein schnelleres und zuverlässigeres Verfahren anwenden und sich selbstverständlich auch an die

gesetzlichen Bestimmungen halten. Beim sogenannten Fesselverfahren wird das Medium mit einer Pumpe, die an einer Schaltuhr angeschlossen ist, in regelmässigen Intervallen, rundgepumpt und rieselt immer wieder über Buchenspäne, Maisspindeln oder Traubenkämme. Die Essigbakterien siedeln sich auf diesen Materialien an, wo sie genügend Sauerstoff bekommen. Beim sogenannten Submers-Verfahren schweben die Bakterien dagegen im Gärmedium und werden durch eingeblasene, feinstverteilte Luftbläschen mit Sauerstoff versorgt. Für diese Methode wurden in den letzten Jahren Anlagen für Kleinbetriebe entwickelt. In solchen modernen Gärfermentern wird nicht nur die Sauerstoffzufuhr optimiert sondern auch die Temperatur auf einem konstanten Sollwert von 27°C gehalten