

Herstellung von Apfelessig:

Wie entsteht Essig?

Die Essiggärung ist ein natürlicher, biochemischer Vorgang, bei dem Alkohol durch Bakterien der Gruppe Gluconobacter und Acetobacter in Essigsäure umgewandelt wird.

Die dabei entstehenden Zwischenstufe Azetaldehyd, die nach Lösungsmittel riecht, ist ein Fehlton und bei nicht vollständiger Vergärung zu erkennen. Dadurch ist es auch für den Laien einfach, einen unfertigen Essig zu erkennen. Durch Oxidation des Azetaldehyds entsteht Essigsäure.

Für eine gute Produktion ist demnach eine große Menge an Sauerstoff notwendig, d.h. die Gefäße für die Essigherstellung müssen große Öffnungen haben, damit viel Sauerstoff dazu kann. Diese Öffnung wird mit einem Baumwolltuch geschlossen, damit keine Essigfliegen in das Gefäß hinein können.

Als Grundrechnung zur Herstellung von Essig kann man davon ausgehen, dass 1% vol.-Alkohol etwa 1% Säure (berechnet als Essigsäure) ergibt.

Zur Kenntnis des Inverkehrbringens (Verkauf) sei betont, dass der Gesetzgeber eine Mindestsäure von 5g/100ml berechnet als Essigsäure bei Obstessig – und 6g/100ml bei Weinessig verlangt.

Wie bei allen anderen Lebensmitteln entscheidet auch bei Essig die Grundware (Wein oder Saft) über die Qualität. Je besser diese ist, desto besser ist auch der fertige Essig.

Wird Apfelessig verwendet, so ist dieser um die Gärrückstände (Hefeabsatz) zu entfernen.

Das offene Gärverfahren

Das offene Gärverfahren arbeitet mit der natürlichen Essiggärung.

Dabei ist es notwendig, den Most oder Jungwein in einem warmen Raum stehen zu haben und mit Essigbakterien zu beimpfen. Dies geschieht durch Zugabe von fertigem Essig. Man kann ihn aber auch so stehen lassen, dauert etwas länger, bis die Gärung beginnt.

Der Behälter sollte alle paar Tage einmal geschüttelt werden, um frischen Sauerstoff in die Flüssigkeit zu bringen.

Die Essigproduktion dauert darin etwa 4 bis 6 Monate. Wenn der Essig fertig ist, werden etwa 70% entnommen und der Behälter wird neuerlich befüllt.

Die Kontrolle des Essigs erfolgt durch Säurebestimmung (für den Hausgebrauch nicht unbedingt erforderlich). Die Geräte und Stoffe dazu sind im Handel oder im Gartencenter (Dehner) erhältlich.

Weiterbehandlung des Essigs

Nachdem der fertige Essig entstanden ist, sollte er kurz gelagert werden. Ich fülle ihn in braunen Flaschen ab. Man kann hier den Essig veredeln, indem man in Flaschen Kräuter, Gewürze oder Früchte beigibt (2-3 Knoblauchzehen in eine Flasche).

