

Wenn Sie Essig nicht besonders mögen, kann das auch daran liegen, dass Ihnen die handelsüblichen, industriell hergestellten Essige nicht schmecken. Vielleicht sollten Sie dann mal den Versuch wagen, Essig selber herzustellen.



Im Prinzip entsteht Essig von allein, wenn man Wein offen stehen lässt. Essigbakterien aus der Luft verwandeln dabei den Alkohol des Weins in Essig. Wenn dies in vielen Fällen nicht geschieht, ist der Schwefel im Wein dafür verantwortlich. Es ist üblich, den Wein zu schwefeln, um ihn vor Essigbakterien und anderen Mikroorganismen zu schützen. Schwefel verhindert nicht nur das Wachstum von Hefen und Schimmelpilzen, sondern hemmt auch die für die Essigsäurebildung verantwortlichen Essigsäurebakterien in ihrem Wachstum. Wer zu Hause selber Essig herstellen möchte, sollte deshalb möglichst schwefelarme Weine verwenden, z.B. Bioweine oder Weine von Qualitätsproduzenten.

Um selber Essig herzustellen, braucht man zwei geeignete Gefässe: eines für Weissweinessig, eines für Rotweinessig. Geeignet sind Gefässe aus Ton, Holz, Glas oder Edelstahl mit einer möglichst grossen Flüssigkeitsoberfläche, damit genügend Sauerstoff an die Bakterien heran gelangen kann. Nicht geeignet sind Materialien, die von der Essigsäure angegriffen werden wie Aluminium oder Kupfer. Vorsicht bei Keramik (oft enthält die Glasur Blei)! Gute Dienste leisten zwei grosse Einmachgläser mit einem Glasklappdeckel, von dem man aber den Dichtungsgummi entfernen muss, damit der Sauerstoff zirkulieren kann. Man kann die Öffnung auch mit einem Gazetuch verschliessen. Um die Essigproduktion in Gang zu bringen, empfiehlt es sich, dem Wein Essigbakterien zuzusetzen:

- Entweder man impft den Wein mit nicht pasteurisiertem, ungefiltertem Essig.
- Oder man besorgt sich eine Essigmutter (Herumfragen im Bekanntenkreis oder kaufen via Internet oder allenfalls in Drogerien/Reformhäusern).

Die Umwandlung von Wein in Essig dauert in der Regel zwei bis drei Monate, wobei die Umwandlung in Essig bei höheren Temperaturen schneller verläuft. Optimal sind 25° bis 30°C. Am besten probiert man regelmässig den Essig und füllt einen Teil des fertigen Essigs in eine Flasche ab. Danach füllt man Wein nach und lässt der Natur erneut ihren Lauf. Übrigens: Weine mit hohen Alkoholgraden sollte man mit Wasser verdünnen. Optimal sind rund 10 Volumenprozent.