

Herstellung von Obstessig

Laut Schätzung des Schweizer Obstverbandes werden in der Schweiz jährlich rund 1900 Tonnen Mostäpfel und 400 Tonnen Mostbirnen zu Essig verarbeitet. Der in bäuerlichen Strukturen hergestellte Essig ist dabei nicht eingerechnet.

Gemäss Lebensmittelgesetzgebung muss ein Essig einen Mindestsäuregehalt von 4.5 Prozent Essigsäure aufweisen. In der bäuerlichen Obstverarbeitung füllt die Essigproduktion eine Nische aus. Die Spezialitäten treffen auf eine kleine, aber faszinierte Kundschaft und stellen einen weiteren Bereich in der Direktvermarktung dar.

Gärsaft als Ausgangsprodukt

Essigsäurebakterien „vergären“ Alkohol zu Essig. Sie brauchen dazu viel Sauerstoff und



Wärme. Aus einem Gärsaft, der aus einem üblichen Süssmost mit 50° Oechsle hergestellt wurde, entsteht ein Essig von ungefähr sechs bis sieben Prozent Essigsäure. Je besser das Ausgangsprodukt ist, desto besser wird der Essig.

Essigmutter oder Essigbakterien beifügen

Um ganz sicher zu sein, dass keine unerwünschten Kleinlebewesen im Ausgangsprodukt vorhanden sind, ist es sinnvoll, das Ausgangsprodukt auf rund 80° Celsius zu erwärmen. Nach der Abkühlung auf 25° Celsius kann die Essigkultur (Essigmutter oder Essigbakterien) zugefügt werden. Als Gefässe eignen sich einfach zu reinigende, säurefeste Behälter mit einer grossen Oberfläche. Der Essig entsteht nur an der Oberfläche, wo der Saft mit den Essigbakterien mit Sauerstoff in Kontakt kommt. Daher werden 25 Liter Glasflaschen maximal dreiviertelhoch befüllt. Der Verschluss wird mit einem Tuch oder einem lockeren Wattebausch verschlossen. Durch regelmässiges Umrühren wird

die Essigbildung begünstigt. Der Umwandlungsprozess wird degustativ überwacht.

Von Hand oder mit der Essiganlage

Bei einem guten Verlauf sollte die Essigsäurebildung nach sechs bis zehn Wochen abgeschlossen sein, Trübstoffe setzen sich ab. Bei zu kühler Lagerung und ungenügendem Umrühren kann die Essigbildung bedeutend länger dauern und unbefriedigende Ergebnisse bringen.

Auf dem Markt sind für die halbprofessionelle Essigherstellung „Essiganlagen“ erhältlich. Dank steuerbarer Temperatur, Rührwirkung und Sauerstoffzufuhr, wird damit eine effiziente, Aromaschonende und vollständige Vergärung innert weniger Tagen erreicht.

Vor dem Abfüllen erhitzen

Der fertige Essig kann, nachdem die Trübstoffe abgesetzt sind, in Kleinflaschen abgefüllt werden. Wurde für die Essigsäurebildung ein „Essigmutter“ eingesetzt, lohnt es sich, den Essig vor dem Abfüllen auf 80° Celsius zu erwärmen, und anschliessend in vorgewärmte Flaschen randvoll abzufüllen und luftdicht zu verschliessen. Die kühle Lagerung verlängert die Haltbarkeit.

Zahlreiche Möglichkeiten

Den Variationen in der Essigbildung sind fast keine Grenzen gesetzt. Es ist spannend die zahlreichen Möglichkeiten von Zusätzen, die in einem Ansatzgefäss während drei bis fünf Wochen beigelegt werden, zu entdecken.

Tipp: Die Essigzubereitung muss unbedingt in einem anderen Raum stattfinden als im Verarbeitungsraum für Süssmost. Dank sauberem Arbeiten kann verhindert werden, dass keine anderen Produkte (Süssmost, u.a.) mit Essigsäurebakterien infiziert werden.

INFORAMA Beratung, Max Kopp, Tel. 031 636 12 93, max.kopp@vol.be.ch
erschienen im Berner Obst vom März 2006, aktualisiert April 2018