



farmgoodies
So entsteht das Gute

BIO-ESSIGE AUS DEM MÜHLVIERTEL

Erstellt am 31.07.2022

Kein Sommer ohne Essig

Essig ist ein saures Genuss-, Würz- und Konservierungsmittel und war bereits in der Antike bekannt. Kaum wegzudenken wenn es um sommerliche erfrischende Salatgenüsse geht, oder?



Allgemeines über Essig

Das Sprichwort "**Sauer macht lustig**" wurde einst falsch "übersetzt": Nicht lustig, sondern "gelüstig" soll es heißen und bedeutet, dass Saures Lust auf Essen macht, also appetitanregend wirkt.

Der **Essig** (latein.: acetum) ist ein saures Genuss-, Würz-, und Konservierungsmittel, das bereits den Menschen um 5 000 vor Christus bekannt war.

Essig entsteht aus Trauben- oder Obstwein, indem Essigsäurebakterien den Alkohol in Essigsäure umwandeln. Je nachdem, welchen Wein oder Most man zur Grundlage der Essigbildung nutzt, erhält man unterschiedliche Sorten Essig, die sich verschieden in der Küche einsetzen lassen.

Obst- oder Fruchlessig

Mithilfe von Essigsäurebakterien wird Obstwein (Most) zu Obstessig umgewandelt. Der Säuregehalt ist eher niedrig, nur bei fünf Prozent. Obstessig besitzt einen milderen und fruchtigeren Geschmack als Weinessig. Er eignet sich zum Würzen von Salaten, gekochten Gerichten und Saucen oder Marinaden. Am bekanntesten sind die Sorten Apfel- und Birnenessig, denn diese lassen sich am günstigsten herstellen. Dem Apfelessig werden gesundheitsfördernde Eigenschaften nachgesagt; er besitzt antibakterielle Eigenschaften und soll außerdem Entschlackung und Entgiftung des Körpers bewirken, wenn man täglich zwei Esslöffel verdünnt zu sich nimmt. Apfelessig enthält viele Mineralien, zum Beispiel hat er einen hohen Kaliumanteil.

Herstellung von Gärungsessig

Gärungsessig liegt vor, wenn die Essigsäure durch doppelte Fermentation entstanden ist. Mehrere Schritte sind notwendig. Zuerst wird Saft aus frischen Bio-Früchten gewonnen. In der **ersten Gärung** entsteht aus dem Fruchtzucker des gepressten Obstsafte Alkohol. In der **zweiten Gärung** wird der Alkohol zu Essigsäure umgewandelt. Nur so hergestellter Fruchlessig darf Gärungsessig genannt werden. Fruchlessige bringen den Geschmack, den Duft und die Farbe der Früchte im Essig mit. Sie sind aufgrund ihrer schonenden und natürlichen Produktion für den menschlichen Körper besonders wertvoll und vor allem auch ein Geschmackserlebnis.

Farmgoodies Bio-Essige aus dem Mühlviertel

Essig & Öl gehören zusammen haben wir uns 2018 gedacht und uns mit den Spezialisten im Obstbau und der Veredelung zusammengetan. Für den außergewöhnlichen Geschmack sorgt Familie Peterseil mit ihren sonnengereiften Bio-Äpfeln aus dem eigenen Bio-Obstbaubetrieb in Luftenberg. Um die Veredelung kümmern sich Flo & Birgit von der Brennerei Dambachler in Gutau. Es handelt sich um Gärungssig, nicht pasteurisiert.

Balsamessig, echt nur in Italien

Echter italienischer Aceto Balsamico ist Essig aus der italienischen Provinz Modena oder der Provinz Reggio Emilia wird aus eingekochtem Traubenmost ohne weitere Zusätze hergestellt und reift mindestens **12 Jahre lang** im Holzfass.

Haltbarkeit von Essig

Auf Essigflaschen ist kein Mindesthaltbarkeitsdatum aufgedruckt. Das liegt an der sehr langen Haltbarkeit von Essig. Bei richtiger Lagerung ist Essig ca. 10 Jahre lang genießbar. Für eine besonders lange Haltbarkeit und einen langanhaltend guten Geschmack sollen Essige stets gut verschlossen, dunkel und kühl gelagert werden. Steht der Essig etwas länger, kann es sein, dass sich darin Schlieren bilden oder ein Bodensatz entsteht. Das sind jedoch keine Zeichen dafür, dass der Essig schlecht ist.

Bio-Apfelbalsamessig, fein wie Balsam

Unser erstklassiger Bio-Apfelbalsamessig reift mindestens 6 bis 12 Monate im Eichenfass heran, um sein fruchtig-harmonisches Aroma zu entwickeln.

- aus dem Saft von frischgepressten Mühlviertler Bio-Äpfeln
- im Eichenfass gereift, 6 - 12 Monate
- harmonisch – fruchtig
- erhältlich in 100 ml / 250 ml / 1000 ml / 5000 ml in Bag-in-Box

So wird's verwendet:

Harmoniert hervorragend mit allen Ölen der Farmgoodies-Palette zu Salaten und Marinaden aller Art.

Bio-Weinessig aus der Muskat-Bleu Traube

Der einzigartige Weinessig entsteht aus dem Saft der Muskat-Bleu Traube, reift mind. 6 Monate im Eichenfass und wird mit Bio-Blütenhonig verfeinert, was den Geschmack außergewöhnlich macht.

- aus dem Saft der Muskat-Bleu-Traube
- verfeinert mit Bio-Blütenhonig von Imker Peterseil
- im Eichenfass gereift
- milde Säure
- typischer Anklang der Muskat-Traube
- erhältlich in 100 ml

So wird's verwendet:

Harmoniert hervorragend mit allen Ölen der Farmgoodies-Palette zu Salaten und Marinaden aller Art.



2026 © All Rights Reserved