

Essig erfolgreich herstellen und vermarkten

Bereits zum siebten Mal fand diesen Herbst der FiBL Kurs unter dem Titel «Essigkurs für die Direktvermarktung» statt. Das Angebot richtet sich an Hofverarbeitende, die sich für die Herstellung und Vermarktung von (biologischem) Essig interessieren. In Theorie und Praxis wurden verschiedene Verfahren und die optimalen Prozessbedingungen für die Essigproduktion diskutiert.



Astrid und Joe Bründler zeigten im Kurs, wie sie diverse Essige herstellen: Von der Auswahl der Rohstoffe über die alkoholische Gärung bis zur Essigproduktion mittels dem sogenannten Submersverfahren. Foto: Ivraina Brändle

Der ganztägige Kurs wurde von den FiBL Lebensmittelwissenschaftlerinnen Ivraina Brändle und Ursula Kretzschmar in Zusammenarbeit mit dem Betrieb Obstbau Bründler, Agroscope und dem Regionalen Naturpark Jurapark Aargau organisiert. Gut ein Dutzend Teilnehmende tauschten sich über die Herstellung und die Direktvermarktung von Essig aus.

Für die Essigproduktion braucht es als ersten Schritt eine alkoholische Vergärung. In einem zweiten Schritt wird der Alkohol von Essigbakterien durch eine Oxidation zu Essigsäure umgewandelt. Dabei ist es entscheidend, dass den Essigbakterien Sauerstoff zur Verfügung steht.

Verschiedene Verfahren

Besonders im Fokus der Veranstaltung standen das Oberflächen- und Submersverfahren sowie die optimalen Prozessbedingungen für die Essigproduktion.

Beim sogenannten Oberflächenverfahren findet die Umwandlung von Essig an der Oberfläche der alkoholischen Flüssigkeit wie zum Beispiel Obst- und Weisswein statt. Die Essigbakterien sammeln sich vor allem an der Oberfläche, und es bildet sich die sogenannte Essigmutter.

Beim Submersverfahren wird aktiv Sauerstoff in die alkoholische Flüssigkeit gepumpt, sodass die Essigbakterien auch in der Flüssigkeit und nicht nur an der Oberfläche Essig produzieren können. Mit dem Submersverfahren wird die Produktivität stark erhöht, jedoch ist die Investition in eine Submersanlage mit 15 000 bis 20 000 Franken hoch.

Theoretische Grundlagen

Der Mikrobiologe und ehemalige Agroscope-Mitarbeiter Daniel Pulver sowie der Biochemiker und Agroscope-Mitarbeiter Andreas Bühlmann gaben Einblicke in die mikrobiologischen Prozesse der Essigherstellung. Sie stellten verschiedene Essigarten und Herstellungsverfahren vor und zeigten Geräte, die es für die Essigproduktion im Kleinformat braucht.

Zudem wurde die Frage geklärt, wie eine gesunde Essigmutter im Gegensatz zu einer mit Kahlhefe befallenen Essigmutter aussieht. Die Kahlhefe, die sich auch häufig auf der Oberfläche von Sauerteigen bilden kann, ist im Prinzip nicht gesundheitsschädlich und kann abgefiltert werden. Jedoch gehört die Bildung von Kahlhefe zu einer der häufigsten Essigfehlern.

Ursula Kretzschmar vervollständigte das Grundlagenwissen mit der lebensmittelrechtlichen Definition von Essig. Sie erläuterte die unterschiedlichen Kennzeichnungsvorgaben für konventionelle und biologisch hergestellte Essige.

Praktische Einblicke

Am Nachmittag erhielten die Kursteilnehmenden wertvolle praktische Tipps und Einblicke in die jahrelange Essigproduktion des Betriebs Obstbau Bründler. Auf einem Betriebsrundgang zeigten Astrid und Joe Bründler, wie sie das eigene Obst zu Essig veredeln. Dabei entstand ein wertvoller Erfahrungsaustausch über geeignete Rohstoffe, die alkoholische Vergärung, das Submersverfahren und die optimale Lagerung von Essig.

Der Betrieb Obstbau Bründler verfügt über viele Produkte, die nach den Richtlinien «Jurapark Aargau – regio.garantie» zertifiziert sind. Die Vorzüge einer Vermarktung mit diesem regionalen Label wurden von Patrick Spinelli des Jurapark Aargau erläutert.

Zum Abschluss hatten die Teilnehmenden die Möglichkeit, verschiedene Essige und Balsamessige mit Fruchtkonzentrat wie zum Beispiel Himbeeressig, Birnenessig, Apfelessig und Tomatenessig von Obstbau Bründler zu verkosten. Der FiBL Essigkurs findet jährlich jeweils im Herbst statt.

Weiterführende Informationen

[↗ Direktvermarktung](#) (Rubrik Markt)

[Bioobstbau](#) (Rubrik Pflanzenbau)

Ansprechpartnerin



FiBL

Ivraina Brändle
Agrar- und Ernährungssysteme
FiBL
Ackerstrasse 113
5070 Frick

☎ 062 865 04 22

@ E-Mail

🔗 www.fibl.org

Ansprechpartnerin




FiBL

Ursula Kretzschmar
Lebensmittel
FiBL
Ackerstrasse 113
5070 Frick

☎ 062 865 04 27

@ E-Mail

🔗 www.fibl.org

Letzte Aktualisierung dieser Seite: 27.11.2023

Das könnte Sie auch interessieren



[Biorebbaubulletin](#)



[Apfellagerung](#)
