

Andreas Fischerauer

# ESSIG SELBST GEMACHT

Gär- & Kräuternessig  
Senf

3., überarbeitete Auflage

**LEOPOLD STOCKER VERLAG**  
**GRAZ - STUTT GART**

# INHALT

<b>Vorwort</b> .....	<b>7</b>
<b>Einleitung</b> .....	<b>9</b>
<b>Geschichte der Essigbereitung</b> .....	9
<b>Verwendungsmöglichkeiten von Essig</b> .....	12
Essig als Speisewürze .....	12
Essig als Reinigungsmittel .....	12
Essig als Medizin .....	13
<b>Kleine Essigkunde</b> .....	<b>14</b>
<b>Welche Essigarten gibt es?</b> .....	<b>14</b>
<b>Wie entsteht Essig?</b> .....	<b>15</b>
<b>Was ist bei der Essigbereitung im Haushalt zu beachten,     und wie sollte dabei vorgegangen werden?</b> .....	15
<b>Grundlagen der Essigbereitung</b> .....	<b>18</b>
<b>Was ist zu beachten?</b> .....	<b>18</b>
<b>Die Entstehung von Essig - das Ausgangsprodukt</b> .....	18
<b>Essigsäurebakterien</b> .....	19
Bestimmen der Bakterienarten .....	19
<b>Die Erzeugung von Essig</b> .....	20
Die synthetische Herstellung .....	20
Die mikrobiologische Herstellung .....	21
Wieviel Alkohol ergibt wieviel Essig? .....	21
Die Alkoholbestimmung .....	21
<b>Essigsorten</b> .....	<b>23</b>
Branntweinessig .....	23
Einlegeessig .....	23
Kartoffeleessig .....	23
Malzessig .....	23
Rosinenessig .....	24
Molkeessig .....	24
Reisessig .....	24
Honigessig .....	24

## Inhalt

Tresteressig .....	25
Weinessig .....	25
Obstessig .....	25
Obstarten für die Essigbereitung .....	26
Kräuter- und Gewürzessig .....	28
Balsamessig .....	29
<b>Die Gär-essigbereitung.....</b>	<b>30</b>
<b>Anforderungen an das Ausgangsprodukt     und Behebung einzelner Fehler.....</b>	<b>30</b>
<b>Behälter für die Essigbereitung.....</b>	<b>32</b>
<b>Verfahren zur Essigbereitung .....</b>	<b>36</b>
Oberflächenverfahren .....	36
Fesselverfahren .....	38
Submersgärverfahren .....	45
Verfahren der Balsamessigproduktion .....	47
<b>Die Säurebestimmung .....</b>	<b>50</b>
<b>Die Stabilisierung und Klärung .....</b>	<b>50</b>
Stabilisierung .....	50
Klärung .....	53
<b>Die Flaschenfüllung.....</b>	<b>54</b>
<b>Die Kennzeichnung für den Verkauf.....</b>	<b>57</b>
<b>Krankheiten und Schädlinge des Essigs .....</b>	<b>60</b>
<b>Kräuter-, Gewürz- und Aromaessig.....</b>	<b>62</b>
Kräuteressig .....	62
Gewürz- und Aromaessig .....	65
Fruchtaromaessig .....	66
<b>ESSIG ALS KONSERVIERUNGSMITTEL.....</b>	<b>67</b>
<b>ESSIGREZEPTE.....</b>	<b>71</b>
<b>Kräuteressig .....</b>	<b>71</b>
Basilikumessig .....	71
Basilikumessig mit Knoblauch und Zwiebel .....	71
Basilikumessig mit Zitronen und Orangen .....	72
Basilikum-Zitronenmelissen-Essie .....	72

Basilikum-Dill-Essig mit rosa Pfeffer	72
Basilikum-Weihnachts-Essig	73
Estragonessig	73
Majoranessig	73
Gartenkräuteressig	74
Knoblauchessig	74
Zwiebelessig	75
Melissen-Minzen-Essig	75
Oregano-Rosmarin-Essig	76
<b>Gewürz- und Aromaessig</b>	<b>77</b>
Ingweressig	77
Ingweressig mit Rosmarin	77
Krenessig (Meerrettichessig)	78
Kümmelessig	78
Pfefferessig	79
Pfeffer-Zitronen-Senfkor-Essig	79
Chili- oder Peperoni-Essig	80
Orangen-Peperoni-Johannisbeer-Essig	80
Honigessig	81
Honig-Malvenblüten-Thymian-Essig	81
Rosenblütenessig	82
Lavendelessig	82
Nelkenessig	84
Veilchenessig mit Zimt	84
Fichtenspitzenessig	85
Lärchenessig	85
Rosinenessig	86
Rosinenessig mit rosa Pfeffer	86
<b>Fruchtromaessig</b>	<b>87</b>
Himbeeressig	87
Erdbeeressig	88
Apfel-Zimtrinden-Essig	88
Birnen-Preiselbeer-Essig	89
Weichsel-Pflaumen-Essig	89
Heidelbeer-Wacholder-Essig	90
Brombeer-Zitronenmelissen-Essig	90
Nußessig	91
<b>Sauerkonserven mit Essig - einige Spezialitäten</b>	<b>92</b>
Essiggurken	92
Senfgurken	93
Zwiebelgurken	93

## Inhalt

Eingelegte Paprika .....	94
Tomaten in Essig .....	94
Rote Rüben in Essig .....	95
Schwarzwurzeln mit Ginsengessig .....	95
<b>Die Senfbereitung .....</b>	<b>97</b>
<b>Senfsamen .....</b>	<b>97</b>
<b>Inhaltsstoffe .....</b>	<b>99</b>
<b>Senfarten im Handel .....</b>	<b>101</b>
<b>Verfahren der Senfbereitung .....</b>	<b>103</b>
Das Bordeaux- oder Deutsche Verfahren .....	103
Das Dijonverfahren .....	104
<b>Abfüllung und Verkauf von Senf .....</b>	<b>105</b>
<b>Senfrezepte .....</b>	<b>107</b>
Einfacher Senf .....	107
Gewöhnlicher Senf mit Pfeffer .....	107
Süßer Senf .....	108
Whiskysenf .....	108
Französischer Sardellensenf .....	109
Englischer Kräutersenf .....	109
Einfacher Dijonsenf .....	110
Scharfer Senf mit Weißwein .....	110
Scharfer Senf mit Apfelton .....	112
Senf mit Muskat und Wein .....	113
Kräutersenf .....	113
Gartenkräutersenf .....	114
<b>Gesetzliche Bestimmungen .....</b>	<b>115</b>
<b>Gesetzliche Bestimmungen der Essigbereitung .....</b>	<b>115</b>
<b>Gesetzliche Bestimmungen der Senfbereitung .....</b>	<b>121</b>
<b>Literaturverzeichnis .....</b>	<b>124</b>