Essigbereitung im Haushalt

Die Bereitung von Essig im Haushalt ist bei Weitem nicht so einfach wie die Weinbereitung. Die Bakterien, die den Alkohol zu Essigsäure umwandeln müssen, reagieren empfindlich auf ihre Umwelt, besonders was die Temperatur anbetrifft. Hier müssen Temperaturen konstant um 25 - 30° C eingehalten werden; Hefezellen werden dagegen noch nicht wesentlich beeinträchtigt, wenn die Temperatur auch einmal auf 10 - 15° C abfällt.

1. Ausgangsmaterial

Essig kann nur aus alkoholhaltigen Getränken (Obstwein, Fruchtwein, Traubenwein) hergestellt werden, die **gesund** oder **höchstens leicht essigstichig** sind, auch sollte der Alkoholgehalt nicht über 11 - 12 Vol. % liegen (kein Dessertwein!!). Außerdem sollen die Getränke möglichst nicht oder nur wenig geschwefelt sein, da dies die Essigbakterien schwächt und die Umwandlung von Alkohol in Essigsäure stark verzögert oder gar verhindert.

2. Pasteurisieren

Bei Verwendung eines Qualitätsweines ist das Erwärmen (ganz kurz) des Weines auf etwa 60° C (nicht höher) zum Abtöten unerwünschter anderer Mikroorganismen empfehlenswert. Bei höherer Temperatur würde der Alkoholgehalt flüchtig werden.

3. Impfen mit einer Essigkultur (Essigbakterien)

Essigbakterien sind wärmeliebend, d. h. Temperaturen um 28 - 30° C sagen Ihnen am Besten zu. Sofern das Getränk pasteurisiert wurde, muss die Temperatur erst auf etwa 30° C absinken, bevor die Essigkultur zugesetzt wird.
Am Besten geht man stufenweise vor. Da die Bakterien sich an die Umwelt nur allmählich gewöhnen können, ist es vorteilhaft, wenn man diese Kultur (= 1 Fläschchen mit 100 ml) erst zu einem Liter des Getränkes gibt und das Gefäß mit einem Wattebausch verschließt und warm stellt. Das Gefäß sollte nicht voll sein, da häufig (täglich einmal) umgeschwenkt oder geschüttelt werden sollte. Die Bakterien brauchen nämlich Sauerstoff für die Umwandlung des Alkohols in Essigsäure. Erst nach einer Woche sollte man diese Literflasche auf etwa 5 Liter verteilen, d. h. vermehren und nach weiteren **1 - 2 Wochen** dann stufenweise weitervermehren (auf 10, dann 20 Liter usw.)

4. Gärbehälter

Am besten eigenen sich Glasballons oder auch Kunststoffbehälter. Werden Holzfässer dafür herangezogen, sind diese für die spätere Weinlagerung nicht mehr geeignet; außerdem können größere Behälter nicht so einfach warm gelagert werden wie kleinere (in der Nähe des Heizkörpers). Die Ansatzgefäße sollten stets nur teilgefüllt und so verschlossen werden, dass Sauerstoff hinzutreten kann (Wattebausch), Gäraufsätze sind völlig ungeeignet. Treten einmal stärkere Temperaturschwankungen auf, kann es zwischenzeitlich zur Unterbrechung der Essigbildung kommen und es dauert wieder eine lange Zeit, bis sich die Bakterien regenerieren.

PAUL ARAUNER GmbH & Co. KG, Wörthstraße 34/36, D − 97318 Kitzingen
Tel. +49 (0)9321-1350-0; Fax 1350-41; info@arauner.com, www.arauner.com