



Die Essigmutter ist eine Kolonie von *Acetobacter*, die gallertige Scheibe hat sich während der Gärphase gebildet. (9/2017)

## VINAIGRE

**Essig ist das Schicksal des Alkohols. Die Essiggärung folgt auf die alkoholische Gärung.**

Das Glas mit der weiten Öffnung ist mit Restbeständen aus verschiedenen guten Rotweinflaschen gefüllt. Die Essigsäurebakterien für die Essigherstellung sind allgegenwärtig und müssen dem Wein nicht speziell beigelegt werden. Sie können sich jedoch in der alkoholhaltigen Flüssigkeit nur mit Hilfe von genügend Sauerstoff durchsetzen, deshalb muss die Oberfläche des Weines im Gärglas gross sein. Der Alkohol wird von den Essigsäurebakterien angegriffen, weil sie so Energie gewinnen können für Wachstum und Vermehrung der eigenen Bakterienfamilie.

Unser Gärglas steht an einem warmen Ort in der Küche. Die essigbildenden Bakterien die wir pflegen wollen, mögen warme Temperaturen von 28 – 40 °C. Der Sommer ist die ideale Zeit für die Essigherstellung. Auch die Wärme eines Ofens oder einer Heizung, bringt die Fermentation in Schwung.

Stellen wir dem Prozess der Essigbildung 3–4 Monate Fermentationszeit zur Verfügung, so können sich vielfältige Reaktionen zwischen dem Alkohol, der Essigsäure und anderen Molekülen im Essig abspielen, und ein Spektrum von Aromen kann sich neben der Essigsäure entwickeln.



### VINAIGRE

Rotwein in ein Glas mit einer weiten-Öffnung giessen. Die Öffnung mit einem Stück Gaze oder Haushaltspapier bedecken und mit einem Gummiring schliessen. Fruchtfliegen und Staub werden so ferngehalten. Das Glas während ca. 3 Monaten an einen warmen Ort (28 -40 °C) stellen.

Essig absieben und in Flaschen abfüllen. 2-6 Monate lagern.



## CIPOLLE IN AGRODOLCE

500 g	Cipolle di Tropea geschält und längs halbiert, in feine Streifen geschnitten
2 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
1 EL	Honig oder Zucker
½ dl	Rotweinessig

Die Zwiebelstreifen mit Olivenöl andünsten, Salz dazugeben und zugedeckt auf kleiner Hitzestufe während 30 Minuten weich schmoren, ab und zu umrühren. Honig oder Zucker begeben und den Essig dazugießen. Unter Rühren die Flüssigkeit reduzieren bis ein sämiges Zwiebelkompott entstanden ist. Die Cipolle in Agrodolce mit Honig und Essig abschmecken, es soll ein anregender süß-saurer Geschmack entstehen.

**Tipp:** Für etwas Schärfe kann 1 Peperoncino, entkernt und gehackt, den Zwiebeln beigefügt werden. Cipolle in agrodolce können kochend heiss in Vorratsgläser eingefüllt und verschlossen werden, so sind sie konserviert für den Wintervorrat. Cipolle in Agrodolce passt gut auf aueröstetes Brot oder zu gebratenem Fleisch, ideal zu Wild.



Cipolle di Tropea wird im September und Oktober in Kalabrien geerntet. Die violett-weißen Zwiebelschichten werden beim Kochen süß.

In unserem Gärglas bildete sich in 3 Monaten ein Essig mit fruchtiger, erfrischender Säure. Der Essig ist leicht getrübt von den Zellwänden, welche während der Fermentationszeit angefallen sind. Der frisch gewonnene Essig kann abgeseiht und auf 70 °C erhitzt werden. Wir haben auf diese Vorsichtsmaßnahme verzichtet und nehmen es in Kauf, dass die Essigsäurebakterien, wenn sie allen Alkohol aufgebraucht haben, mit dem Aufspalten der Essigsäure beginnen. Der Essig kann dadurch von seinem erfrischenden sauren Geschmack etwas einbüßen.

Wir füllen den jungen Essig in eine Flasche. In der folgenden Reifephase von 3 Monaten und mehr wird der stechende Geschmack der Essigsäure gebrochen, mildere Aromen charakterisieren dann den Essig. In Speiseessig ist 4 – 7 % Essigsäure vorhanden. Der Alkoholgehalt des Weines bestimmt diesen Säuregehalt, mehr Alkohol führt zu mehr Essigsäure. Man kann den zu hohen Säuregehalt mit Wasser korrigieren. Wir finden dies keine gute Maßnahme, da sich so auch die Aromen verwässern.

## DIE ESSIGMUTTER

Manchmal bildet sich während der Gärphase eine gallertartige Schicht auf der Oberfläche des Weinessigs. Die Essigmutter ist eine Kolonie von Acetobacter. Die Substanz, aus welcher sich die Essigmutter bildet, ist eine Celluloseart, welche die Essigbakterien selber während der Fermentation produziert. Diese rote, weiche Schicht ist essbar. Es bildet sich nicht immer eine solche Schicht im Gärggefäß, und sie ist auch keine Voraussetzung, dass sich Essig im Wein bilden kann. Hat man jedoch eine solche Bakterienkolonie, so gibt man sie für beste Startbedingungen wieder zum nächsten Rotwein der ins Gärgglas kommen wird.

Unsere Essigmutter lagerte in einer Produktionspause zu lange in einer wässrigen Weinflüssigkeit, und mangels ihrem Nahrungsmittel, dem Alkohol, wurde sie hart. Wenn wir sie jetzt kosten, schmeckt sie wie ein in Weinessig getränkter Karton. Mit dieser Celluloseschicht geben wir uns kulinarisch noch nicht zufrieden. Wir warten gespannt auf die kommende, weiche, austernähnliche Speise, die sich im Gärgglas neu bilden wird.

**Achtung:** Ist der verwendete Wein stark geschwefelt, so wird die Essigbildung gehemmt.