

Inhalt

Vorwort	9
1 Historischer Rückblick	10
2 Grundlagen	12
Was ist Essig?	12
Chemische Vorgänge	13
Wie entsteht Essig?	13
Die Essigbakterien	16
Wärmebilanz	18
Essigarten	18
Vergorener Essig	19
Ansatzessig	20
Mindestsäuregehalt	21
3 Mikrobiologische Verfahren	
zur Essigherstellung	22
Oberflächenverfahren	22
Orléansverfahren	23
Pasteurverfahren	23
Fesselverfahren	24
Rollbildner	24
Drehbildner	24
Boerhaaveverfahren	25
Schnellessigverfahren nach Schützenbach	25
Generatorenverfahren (Großraumbildner, Rundpumpverfahren)	26
Submersverfahren	26
4 Essig selbst herstellen	27
Die Alkoholgärung –	
Zubereitung des Gärweines	27
Obst- bzw. Stärkesorten	28
Behandlung des Obstes	30
Gärfass	32
Herkömmliche Maische	32
Hochgradige Maische	35

Stärkehaltige Maische	42
Kontrolle des Gärverlaufs	43
Gärende	45
Gärprobleme	45
Filtration	47
Aufbewahrung	47
Verwendung von fertigem Wein / Most / Destillat	48
Die Essiggärung	50
Oberflächenverfahren	55
Fesselverfahren	78
Essigkulturen reaktivieren, vermehren und aufbewahren	98
Gärprobleme, Krankheiten, Fehlgerüche, Parasiten	107
5 Analytik	117
Bestimmung der Essigsäure	117
Bestimmung des Alkoholgehaltes	124
Relative Dichtemessungen	137
6 Weiterbehandlung	139
Filtration	139
Lagerung	140
Schönung	140
Kohlebehandlung	142
Abfüllen	142
Pasteurisieren	142
Färben, Konservieren	143
7 Rezepte	144
Gärungsessig	145
Gärungsessig mit Aromapackung	155
Balsamessig (Balsamico)	160
Balsamessig aus eingedicktem Fruchtsaft	161
Balsamessig aus hochgradiger Maische	161
Ansatzessig	162
Gewürz- und Aromaessige	167
Fruchtaromaessig	172
Mischungen	175

8 Anwendungen	176
Küche	176
Aperitif, Digestif	176
Salat	177
Vorspeise	177
Suppe	178
Hauptspeise	178
Aufstrich	179
Dessert	179
Senf	179
Einlegen	179
Haushalt	180
Gesundheit	182
Kosmetik	185
 9 Rechtliche Situation	 187
Epilog	188
Stichwortverzeichnis	189