

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, Frings Generator (Groß- raumbildner, Rundpumpverfahren)	26
Submersverfahren, Frings Acetator	26
4 Essig selbst herstellen	28
Die alkoholische Gärung – Zubereitung der Maische	28
Obst- bzw. Stärkesorten	29
Behandlung des Obstes	31
Gärfass & Gärspund	33
Herkömmliche Maische	34
Hochgradige Maische	38
Stärkehaltige Maische	44

Kontrolle des Gärverlaufs	45
Gärende	47
Gärprobleme	47
Filtration	49
Aufbewahrung	50
Verwendung von fertigem Wein / Fruchtwein (Most) / Bier / Destillat	50
Die Essiggärung	53
Traditionelle Methode	54
Einfache Essiggärung	55
Verbessertes Oberflächenverfahren	59
Fesselverfahren	81
Essigkulturen reaktivieren, vermehren und aufbewahren	105
Gärprobleme, Krankheiten, Fehlgerüche, Parasiten	113
5 Analytik	124
Bestimmung der Essigsäure	124
Bestimmung des Alkoholgehaltes	131
Alkoholgehalt in einem Destillat	131
Alkoholgehalt in der Maische und im Essig	133
Relative Dichtemessungen	145
6 Weiterbehandlung	147
Filtration	147
Lagerung	148
Schönung	148
Kohlebehandlung	150
Abfüllen	150
Pasteurisieren	150
Färben, Konservieren	151
7 Rezepte	152
Gärungsessig	153
Gärungsessig mit Aromapackung	162
Balsamessig (Balsamico)	174
Balsamessig aus eingedicktem Fruchtsaft	175
Balsamessig aus hochgradiger Maische	176

Ansatzessig	176
Kräuteressig	176
Gewürz- und Aromaessig	181
Fruchtaromaessig	186
Mischungen	189
8 Anwendungen	190
Küche	190
Aperitif, Digestif	190
Salat	191
Vorspeise	191
Suppe	192
Hauptspeise	192
Aufstrich	193
Dessert	193
Senf	193
Einlegen	193
Haushalt	194
Gesundheit	196
Kosmetik	199
9 Rechtliche Situation	201
Epilog	202
Stichwortverzeichnis	203