

# Inhalt

Vorwort .....	9
<b>1 Historischer Rückblick</b> .....	10
<b>2 Grundlagen</b> .....	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
<b>3 Mikrobiologische Verfahren zur Essigherstellung</b> .....	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
<b>4 Essig selbst herstellen</b> .....	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
<b>5 Analytik</b> .....	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
<b>6 Weiterbehandlung</b> .....	147
Filtration .....	147
Lagerung .....	148
Schönung .....	148
Kohlebehandlung .....	150
Abfüllen .....	150
Pasteurisieren .....	150
Färben, Konservieren .....	151
<b>7 Rezepte</b> .....	152
Gärungsessig .....	153
Gärungsessig mit Aromapackung .....	162
Balsamessig (Balsamico) .....	174
Balsamessig aus eingedicktem Fruchtsaft .....	175
Balsamessig aus hochgradiger Maische .....	176

Ansatzessig .....	176
Kräuternessig .....	176
Gewürz- und Aromaessig .....	181
Fruchtaromaessig .....	186
Mischungen .....	189
<b>8 Anwendungen .....</b>	<b>190</b>
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
<b>9 Rechtliche Situation .....</b>	<b>201</b>
Epilog .....	202
Stichwortverzeichnis .....	203