

Wie wird Essig hergestellt?

Essigproduktion in drei Schritten erklärt!

(Quelle: Die Essigherstellung bei Hengstenberg, <https://de-academic.com/dic.nsf/dewiki/438419>)

Essig ist ein Allroundtalent, das aus unserem Alltag kaum wegzudenken ist. Vor allem nicht aus der Küche.

Inhaltsverzeichnis

- Essiggebot: Das Reinheitsgebot für Weinessige von Hengstenberg
- Aktuelle Verfahren

Essiggebot: Das Reinheitsgebot für Weinessige von Hengstenberg

Für die Produktion von Essig orientieren wir uns stets an unserem eigenen Reinheitsgebot für Essige. Das hat unser Firmengründer Richard Alfred Hengstenberg 1876 formuliert und wir richten uns bis heute danach. Während der Essigherstellung nutzen wir strenge Kontrollen zur Qualitätssicherung unserer Produkte. So stellen wir sicher, dass nur hochwertiger Essig unser Lager verlässt.

Das deutsche Reinheitsgebot für Bier wird bis zum heutigen Tag als deutsches Kulturgut vermarktet. Doch was viele nicht wissen: Es gibt nicht nur das Reinheitsgebot für die Bierherstellung, sondern auch eines für die Herstellung von Essig. Denn auch beim Essig ist die Sorgfalt in Rohstoffen, Rezepturen und Produktion die Grundlage für eine einwandfreie Qualität.

Aktuelle Verfahren

Moderne **Submersverfahren** arbeiten ohne Trägermaterial, die Bakterien sind direkt in der Flüssigkeit suspendiert (sozusagen **untergetaucht**, daher auch der Name des Verfahrens). Die Produktion dauert je nach Technik im **Venturiverfahren** zwei bis drei Tage oder in Turbinenanlagen 24 Stunden.

Turbinenanlagen bringen bei der industriellen Alkoholessiggewinnung die besten Ergebnisse, Venturiverfahren erhalten die Farbe und den Fruchtcharakter besser. Durch die kurze Produktionszeit ist eine hohe Wirtschaftlichkeit gegeben, weshalb die meisten Essigproduzenten weltweit auf das Turbinenverfahren umstellen. Die Luftzufuhr wird gesteuert, da es bei frühen Systemen bei zu starkem Lufteintrag zu Aromauswaschungen gekommen ist.

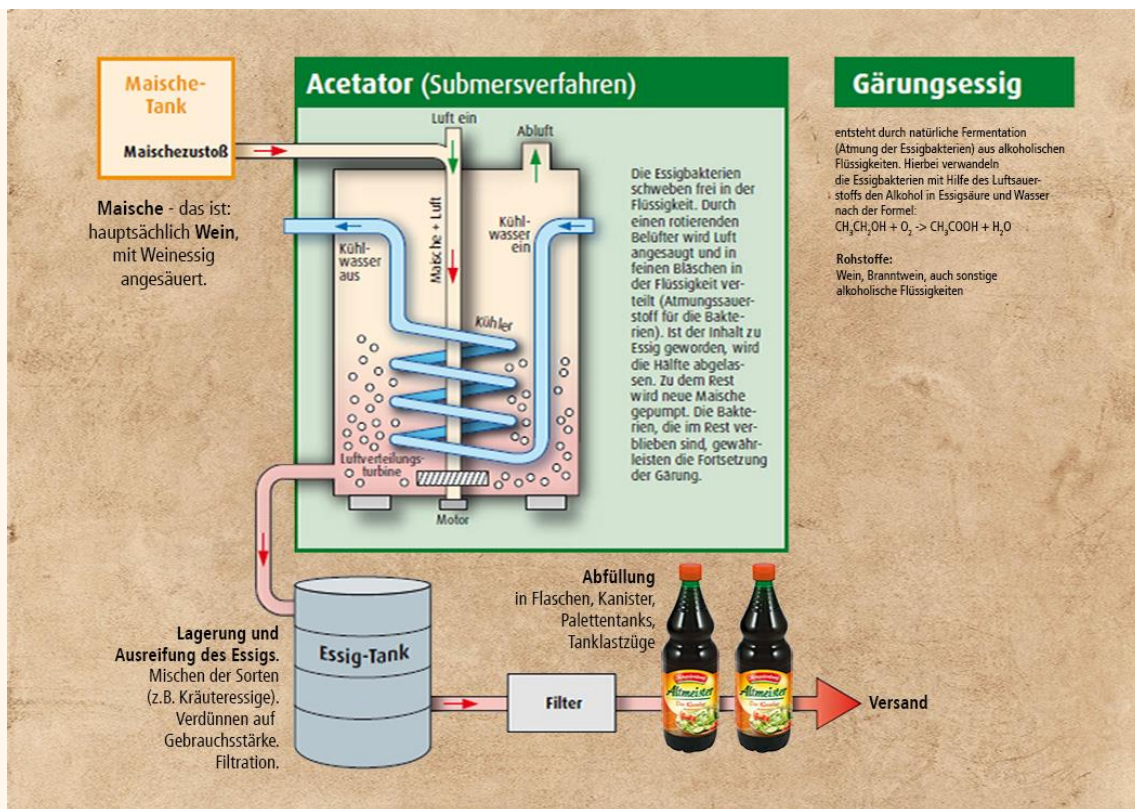
Bei Submersverfahren führt die Reinheit der verwendeten Essigkulturen zu sehr reintonigen Essigen, die bei Fesselverfahren durch die Vermischung mit anderen Bakterien nicht erreicht werden können.

Wie wir Essig herstellen – das Submersverfahren (Hengstenberg)

Die Herstellung von Essig durch das Submersverfahren ist ein relativ neues Verfahren – angesichts der jahrtausendealten Tradition der Essigherstellung.

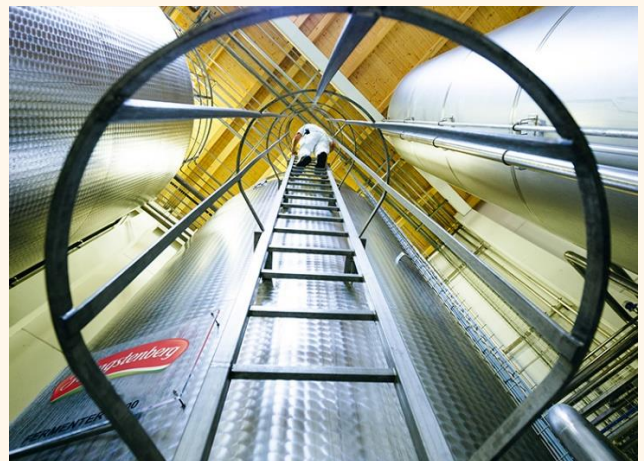
Es gibt zwei Möglichkeiten, Essig herzustellen – auf der Basis von Wein oder von Saft. Für unsere Essige verwenden wir hauptsächlich eine Weinbasis, die wir zu einer sogenannten Maische verarbeiten. Dafür säuern wir den Wein durch die Zugabe von Essig an. Die zugefügten Essigsäurebakterien schwimmen dann in der Maische – dies nennt man auch „untergetaucht“, also submers. Sie aktivieren den Prozess, bei dem aus Alkohol Säure entsteht – deswegen ist ein geringer Alkoholanteil in der Maische sehr wichtig.

Wenn wir eine Saftbasis zur Herstellung von Essig verwenden, versehen wir ihn bereits zu Anfang mit einer geringen Menge an Alkohol. Deshalb wird zum Beispiel beim Apfelessig oft auch gleich Apfel Cider als Basis verwendet. Nachdem die Maische zubereitet ist, beginnt das **Submersverfahren**.



1. Schritt der Essigherstellung: Der Acetator

In einem großen Bottich, dem sogenannten **Acetator**, entsteht aus Maische Essig. Dafür leiten wir die Maische von oben in den Bottich ein. Am Boden des Bottichs erzeugen ein Ventilator und eine Belüftung kleine, feine Luftbläschen – diesen Sauerstoff benötigen die Essigbakterien für den Umwandlungsprozess. Wichtig ist außerdem die Temperatur im Acetator: Bei 28 °C fühlen sich die Essigbakterien besonders wohl und „hungrig“. In dieser „Wohlfühlumgebung“ verwandeln die Essigbakterien den in der Maische enthaltenen Alkohol in die gewünschte Säure. Das geht sehr schnell – daher lassen wir kontinuierlich Essig ab und füllen den Bottich mit neuer Maische auf. Nach diesem Prozess befindet sich nur noch eine sehr geringe Menge Alkohol im Essig, die unbedenklich ist.



2. Schritt der Essigherstellung: Verfeinerung, Lagerung und Reifung



Den fertigen Essig aus dem Acetator bereiten wir im nächsten Schritt auf. Dazu filtern und verfeinern wir ihn mit verschiedenen Zutaten wie Kräutern und Gewürzen. Wir verzichten dabei komplett auf künstliche Zusatzstoffe. Damit unsere Essige den optimalen Säuregrad von ungefähr 5 % erreichen, ist es manchmal noch notwendig, den Essig nachträglich zu verdünnen. Dafür legen unsere erfahrenen Essigmeister ein besonderes Augenmerk auf den Säuregehalt des fast fertigen Essigs. Anschließend lagern wir den Essig in Tanks zwischen, wo er sein volles Aroma entfaltet.

3. Schritt der Essigherstellung: Abfüllung und Verpackung

Jetzt ist das Aroma des Essigs ausgereift. Wir füllen ihn nun in Glas- oder PET-Flaschen und Kanister ab.

Eine Sache macht unsere PET-Flaschen ganz besonders: Sie kommen als nur 10 cm lange Rohlinge in unser Lager. Erst kurz vor der Abfüllung blasen wir sie zu fertigen Flaschen auf. So sparen wir Platz beim Transport und haben weniger Transportwege, was unserer Umwelt zugute kommt! Unsere PET-Flaschen sind darüber hinaus zu 100% recyclingfähig und werden so in den Kreislauf zurückgeführt.

Unsere Glasflaschen prüfen wir vor dem Befüllen mit hellem Licht und einer Vielzahl an Sensoren und Messtechnik auf Risse und Einschlüsse, die die Stabilität der Flasche beeinträchtigen können. So vermeiden wir, dass es in unserer Produktion zu Glasbruch kommt. Sind die Flaschen bereit, füllen wir den Essig ab, verschließen die Flasche und überprüfen das Gewicht.



Zum Schluss bekleben wir unsere Flaschen mit Etiketten und verpacken sie in kleine Kartons. Diese Kartons stapeln wir auf Paletten und lagern sie ein – bevor sie in die Supermärkte kommen.



Das **neueste Fesselverfahren** ersetzt die Späne durch *Keramikscherben*. Das verbilligt die Produktion, da die Keramik nicht nach etwa 20 Jahren ausgetauscht werden muss, sondern praktisch unbegrenzt verwendbar ist. Das Verfahren ist derzeit durch ein Patent geschützt.

Solera-System

auch **Soleraverfahren** genannt, klassische Vorgehensweise.

Hierbei wird die Ausgangsessenzen von Wein-Essig, welche z. B. nach dem Orléans-Verfahren hergestellt wurde, weiter veredelt, indem man in sogenannten *Criaderas* (übereinander liegenden Fassreihen) jeweils den schon gealterten Jungessig, mit einem bestimmten Prozentsatz von frischem Traubenmost der neuen Ernte ansetzt. Dieses Verfahren funktioniert in der Regel so, dass nur in der obersten Fassreihe der Literanteil frisch zugesetzt wird, welcher vorher für die nächste untere entnommen worden ist. Dieses System setzt sich kontinuierlich bis in die unterste Fassreihe fort, wobei nur in der obersten Reihe zur Impfung frische Flüssigkeit zugesetzt wird. In die Fässer darunter kommt jeweils die schon teilgealterte Essenz. In den Fässern der untersten Reihe befindet sich immer das fertige Produkt. Natürlich ist es im Zuge der Vergrößerung oder Erneuerung von solchen Fasslagern nicht immer möglich, das Verfahren nach dem klassischen System beizubehalten, so dass man sich auch öfter mit Umpumpen der Essenzen behilft oder die Fassreihen der ersten Jahrgänge gegenüber denen der Folgejahrgänge platziert.