

ESSIGBEREITUNG IM HAUSHALT

Die Bereitung von Essig im Haushalt ist bei weitem nicht so einfach wie die Weinbereitung. Die Bakterien, die den Alkohol zu Essigsäure umwandeln müssen, reagieren nämlich empfindlich auf ihre Umwelt, besonders was die Temperatur anbetrifft. Hier müssen die Temperaturen konstant um 25 – 30°C eingehalten werden; Hefezellen werden dagegen noch nicht wesentlich beeinträchtigt, wenn die Temperatur auch einmal auf 10 – 15°C abfällt.

AUSGANGSMATERIAL

Essig kann nur aus alkoholhaltigen Getränken (Obst-, Frucht-, Traubenwein) hergestellt werden, die gesund oder höchstens leicht essigstichig sind, auch sollte der Alkoholgehalt nicht über 10 Vol.% liegen (kein Dessertwein). Außerdem sollen die Getränke möglichst nicht oder nur wenig geschwefelt sein, da dies die Essigbakterien schwächt und die Umwandlung von Alkohol in Essigsäure stark verzögert oder gar verhindert.

PASTEURISIEREN

Für einen Qualitätseisig ist das Erwärmen (ganz kurz) des Weines auf etwa 60°C (nicht höher) zum Ablösen unerwünschter anderer Mikroorganismen empfehlenswert. Bei höherer Temperatur würde nämlich schon der Alkoholgehalt flüchtig werden.

IMPFEN MIT EINER ESSIGKULTUR (ESSIGBAKTERIEN)

Essigbakterien sind Wärme liebend, d.h. Temperaturen um 28 – 30°C sagen ihnen am Besten zu. Sofern das Getränk pasteurisiert wurde, muss die Temperatur erst auf etwa 30°C absinken, bevor die Essigkultur zugesetzt wird. Am Besten geht man stufenweise vor. Da die Bakterien sich an die Umwelt nur allmählich gewöhnen können, ist es vorteilhaft, wenn man diese Kultur erst zu einem Liter des Getränkes gibt und das Gefäß mit einem Wattebausch verschließt und warm stellt. Das Gefäß sollte nicht voll sein, da häufig (täglich einmal) umgeschwenkt oder geschüttelt werden sollte. Die Bakterien brauchen nämlich Sauerstoff für die Umwandlung des Alkohols in Essigsäure. Erst nach einer Woche sollte man diese Literflasche auf etwa 5 Liter verteilen, d. h. vermehren und nach weiteren 1 – 2 Wochen dann stufenweise weitervermehren (auf 10 Ltr. dann 20 Ltr. etc).

GÄRBEHÄLTER

Am Besten eignen sich Glasballons oder auch Kunststoffbehälter. Werden Holzfässer dafür herangezogen, sind diese für die spätere Weinlagerung *nicht* mehr geeignet. Außerdem können größere Behälter nicht so einfach warm gelagert werden wie kleinere (nahe eines Heizkörpers). Die Ansatzgefäße sollten stets nur teilgefüllt und so verschlossen werden, dass Sauerstoff hinzutreten kann (Wattebausch). Gäraufsätze sind völlig ungeeignet. Treten einmal stärkere Temperaturschwankungen auf, kann es zwischenzeitlich zur Unterbrechung der Essigbildung kommen und es dauert wieder eine lange Zeit, bis sich die Bakterien regenerieren.