MARKT & PRODUKTE

Das Beste aus zwei Welten

Die Hausessige von Gegenbauer / Foto: Gegenbauer

Essighersteller Erwin Gegenbauer hat einen Fermenter entwickelt, der zwei Verfahren der Essigherstellung kombiniert und es dem Anwender so erlaubt Fruchtessige herzustellen, die geschmacklich rund und süß sind wie ein Balsamessig.
Um ein so dichtes, aromatisches und komplexes Geschmackserlebnis zu schaffen wie bei hochwertigen Balsamessigen, wurden zwei Essigverfahren kombiniert. Die erste Methode, das Buchenspanverfahren, setzt Gegenbauer auch in der Produktion der Basis-Hausessige ein. Hierbei rieselt in einem großen Holzfass, dem so genannten Spanbildner, alkoholischer Weizensud pausenlos über mit Essigsäurebakterien bedeckte Buchenspäne und wird dabei zu Essig vergoren. ?Es handelt sich um ein Trägerverfahren, weil die Buchenspäne die Essigbakterien tragen?, erklärt der Unternehmer. ?Der Vorteil ist, dass dieser Prozess relativ langsam vonstattengeht und die Bakterien mehr Zeit haben, dem Essig ihr Aroma zu geben.? Die zweite Methode ist das modernere Submerse- oder Schwebeverfahren, bei dem im unteren Teil des Fermenters Luft eingeblasen wird, die die Essigbakterien buchstäblich in der Schwebe hält. Der Vorteil hier liegt in der Reintönigkeit des Endprodukts, denn durch die schnellere Verarbeitung entwickeln sich weniger Fehlaromen. Beide Methoden vereint Erwin Gegenbauer in seinem Fermenter. Das Ergebnis: ein reineres Fruchtaroma kombiniert mit einem intensiveren Essigaroma.
Die neuen Hausessige
Um den konzentrierten, satten Geschmack zu bekommen, den Gegenbauer sich für die süßen Hausessige gewünscht hat, lässt er eingekochten Dattel-, Birnen- oder Feigensaft im eigens

kreierten Fermenter vergären.