Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 40 (1964-1965)
Heft: 9

Artikel: Der Essig, den ich meine : Antworten auf eine Leseranfrage
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1074417

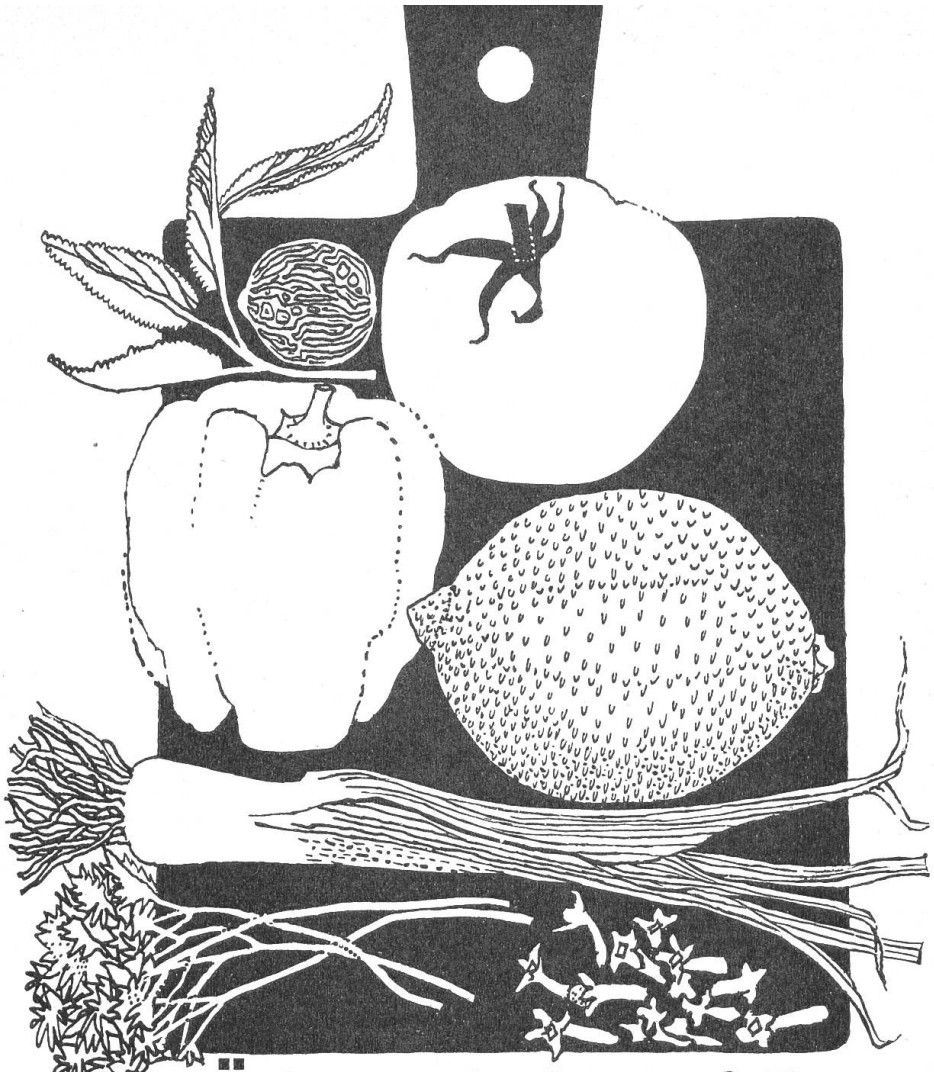
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



KÜCHEN-SPIEGEL

Der Essig, den ich meine

Antworten auf eine Leseranfrage

Im Küchenspiegel der Aprilnummer stellte ein Leser M. S. die Frage, ob das Lebensmittelgesetz tatsächlich verbiete, «einen Essig zum Verkauf anzubieten, der nach der alten ‚Naturmethode' kulinarischer Völker hergestellt wird.» Aus dem Leserkreis sind nun erstaunlich viele, zum Teil detailliert-sachverständige Antworten eingegangen. Wir veröffentlichen im Folgenden eine Auswahl davon. — Besonders gefreut hat es uns übrigens, dass mehr als die Hälfte der Antwortenden Männer sind, eine Bestätigung dafür, dass der Küchenspiegel so aufgefasst wird, wie er gedacht ist: nicht «for women only». E. M.-G.

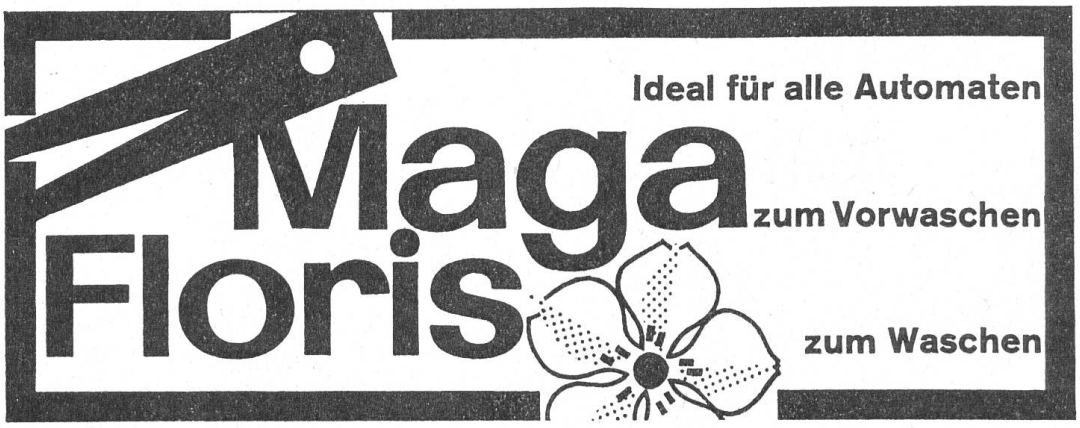
So paradox es klingen mag, der Essig, den M. S. meint, wird trotz alldem nicht ganz der Essig sein, den er (in Wirklichkeit) meint (und verwenden möchte). Der von vielen Italienreisenden so gelobte «italienische Naturessig», den man dort zur Salatzubereitung verwendet, ist in den weitaus meisten Fällen kein «Naturessig». Analog zu den bei uns geltenden Bestimmungen der Lebensmittelverordnung über den Kunstwein wäre hier dieser Essig als Kunstessig zu klassifizieren. Seine Herstellung er-

folgt durch Vermischen von chemischer Essigsäure (Essigessenz) mit irgendeinem der dort üblichen Weine. Die Fälle, da er wirklich als «Naturessig», das heißt aus Stichwein und mit einer Essigmutter, hergestellt wird, sind äußerst selten. Außerdem ist dieses Verfahren gegenüber dem vorher erwähnten viel zu langwierig. M. S. würde der trübe, nicht gerade appetitlich aussehende «Naturessig» kaum munden!

Artikel 417, Absatz 3 der Eidgenössischen Lebensmittelverordnung in der Fassung vom 22.4.55 erlaubt den Kantonen, um «lokalen Bräuchen Rechnung zu tragen» ausnahmsweise einen höheren Alkoholgehalt als den maximal vorgeschriebenen von 1 % für Essig zu gestatten. Meines Wissens wird hievon nur im Tessin Gebrauch gemacht. Da es sich bei dem von M. S. im Italienerladen gelegentlich bezogenen «Naturessig» kaum um vom Kantonschemiker zugelassenen Essig handeln wird, ist es verständlich, daß der Ladeninhaber ihn nur seinen bekannten Kunden abgeben wird.

Die hiesige Essigindustrie stellt durch natürliche Gärung ihre verschiedenen Essige her. Dagegen wird der fabrikationstechnisch gesprochen «unausgegorene» Essig nicht produziert. Die darin verbleibende größere Alkoholmenge würde zu Nachgärung und Trübungen führen, die von den meisten Verbrauchern beanstandet werden. Um diese unerwünschten Begleiterscheinungen auszuschalten, müßte der Essig so stark mit Konservierungsmitteln behandelt werden, daß der besondere Geschmack dadurch aufgehoben würde.

Das oben Gesagte wird Ihren Leser M. S. wenig befriedigen, da es ihn nicht seinem gewünschten «Naturessig» näher bringt. Ich möchte deshalb am Schluß ein einfaches Rezept empfehlen, wie er und andere Interessenten zu «ihrem» Essig kommen können. Da es sich bei M. S. zweifelsohne um einen Gourmet handelt, wird er nach einigen Versuchen bestimmt zu der richtigen, ihm am meisten zusagenden Mischung kommen. Also man nehme: roten oder weißen Wein (Qualität je nach Geschmack und Geldbeutel) und vermische diesen mit einem handelsüblichen Essig. Das Mischungsverhältnis und ebenso, welche Essigsorte am besten geeignet ist (ob Wein-, Obst-, Tafel-, Apfel-, Malz-, Gewürz- oder



Kräuteressig oder irgend ein anderer) richten sich nach dem eigenen Geschmack.

Sehr freuen würde ich mich, wenn ich M. S. ein wenig weiter zu dem Essig, den er meint, verholfen hätte.

Mit freundlichen Grüßen,
H. F. in S.

Ich schlage M. S. vor, seinen Essig, den er meint, auf folgende einfache Art herzustellen:

Man kauft eine Flasche italienischen Rotwein, eine billige, aber «echte» Sorte, entkorkt sie und stellt sie an einen luftigen, sonnigen Ort. (Meine Großmutter stellte den Wein, aus welchem sie Essig zubereiten wollte, auf den Ofen.) Nach einigen Wochen ist der Essig fertig. Zur Verfeinerung kann man einige Zweiglein Estragon oder Dill oder beides beigeben. Mit der Zeit bildet sich in der Essigflasche die sogenannte Essigmutter. Wenn man diese in eine neue Flasche Wein gibt, wird die zweite «Portion» rascher gebrauchsfertig. Man kann aber auch in die erste Flasche immer wieder etwas Wein nachgießen. Wichtig ist, daß man einen guten, reinen Wein nimmt, auf einen schlechten, verfälschten reagiert der Bacillus aceticus, welcher am Zustandekommen des Essigs maßgeblich beteiligt ist, «sauer»!

Gutes Gelingen und freundliche Grüße,
U. S. in B.

Zuerst möchte ich zu dem von M. S. gebrauchten Ausdruck Naturessig Stellung nehmen. Wenn man nur den hausgemachten Essig als natürlich ansieht, wäre logischerweise jeder andere Essig künstlich. Ich bin aber der Meinung, daß als künstlicher Essig nur derjenige bezeichnet werden darf, der durch Verdünnen von Essigessenz (chemisch reine Essigsäure) hergestellt wird. Die Handelsbezeichnung lautet: Essenzessig. Alle Gärungsessige (Wein-, Obst-, Molken- und Malzessig gehören dazu) sind dagegen als natürlich zu bezeichnen. Bei ihrer Herstellung wird durch einen biologischen Vorgang (Essiggärung) der Alkohol durch Bakterien in Essigsäure verwandelt. Dieses Prinzip bleibt sich gleich, ob man im Haus-

Ich choche öppis guets...

auf jedem Paket 2 Rezepte

Ernst

ERNST
Frischeier-Hörnli
«piccolo»

Ernst

5 JUWO-Punkte

Die Tasse
NEUROCA
am Morgen
und am Abend
bekommt den Kindern
und schmeckt den Eltern

NEUROCA das köstlich kräftig schmeckende Familiengetränk aus wertvollen Getreidekörnern und Früchten ohne chemische Zusätze bereitet, wird einfach in heissem Wasser oder Milch aufgelöst.

Kleine Dose für ca. 30 Tassen Fr. 1.30
Grosse Dose für ca. 75 Tassen Fr. 3.—
Die Tasse NEUROCA kostet nur 3-4 Rappen

PHAG
Fabrik neuzeitlicher Nahrungsmittel Gland VD

halt nach dem uralten Rezept mit Essigmuttern oder in der Essigfabrik mit speziell angepaßten Stämmen von Essigbakterien arbeitet. Die Essigmuttern sind nichts anderes als riesige Ansammlungen von Essigbakterien.

Die verschiedenen Essigbakterien erzeugen nicht nur Essigsäure, sondern auch Aroma und Geschmackstoffe von stark wechselnder Zusammensetzung. Daher die Unterschiede der verschiedenen Essigmarken. Auch der hausgemachte Essig ist sehr verschieden und beileibe nicht immer gut. Die Angewöhnung an einen bestimmten Geschmack spielt beim Essig eine so große Rolle wie bei wenig andern Produkten. Mutters Salat war immer der Beste.

Die schweizerische Lebensmittelverordung, die auch im Ausland als beispielhaft gilt, schützt den Konsumenten vor Fälschungen, gesundheitsschädlichen Zusätzen und vor verdorbenen Lebensmitteln. Da Bakterienentwicklung bei den meisten Lebensmitteln zu Verderb führt, schreibt die Verordnung auch für den verkaufsfertigen Essig vor, daß er frei von Bakterien und andern Trübungen sein muß. Eine Ausnahme gilt für Zitronen- und Kräuteressig, sofern die Trübung von diesen Zusätzen stammt. Diese wohlgemeinte Bestimmung verhindert tatsächlich den Verkauf von *trübem,* nicht aber von hell filtriertem *selbstgemachten* Essig.

Die Herstellung von Essig mit Essigmuttern für den Hausgebrauch war früher auch bei uns allgemein verbreitet. Wir gehören demzufolge auch zu den kulinarischen Kulturvölkern. Im gewerblichen oder industriellen Maßstab wird diese Methode nirgends angewendet, da die Produkte qualitativ unregelmäßig anfallen und wegen unvollständiger Vergärung immer wieder trübe werden.

Ing. agr. H. H.-B. in B.

Das ausführliche Rätselraten über den guten Essig in der April-Nummer hat mich gewundert, weil ich dachte, «man» wisse allgemein, daß dieses beste aller Salat-Anmachmittel in der Schweiz unter dem Namen «Salatwein» vor allem in den italienischen Delikateßläden zu haben ist. Also keinen «Essig» verlangen, obwohl es sich eindeutig um Essig handelt! So merkwürdig sind unsere Lebensmittelverordnungen.

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr R. S. in B.

Seit mehr als fünfzig Jahren bereiten wir unseren Essig selbst zu. Wir verwenden Most – Surgrauech Apfelwein vergoren – kaufen ihn im Laden literweise oder in einer Mosterei harassweise, da er auch als Tischgetränk vorzüglich mundet. Wir füllen eine etwa vier Liter haltende Korbflasche und fügen das Weiche von einem heißen 20er Brötchen bei, stellen die Flasche an die Wärme und verschließen sie mit einem leinenen Lappen, damit Luft hinzutreten kann. Luft und Wärme besorgen die Umwandlung in Essig in drei bis vier Wochen. Zum Gebrauch füllen wir den Essig in eine kleine Flasche ab. Man sorge dafür, daß die Standflasche immer nachgefüllt wird. Statt Most verwenden wir manchmal auch Weißwein oder Rotwein.

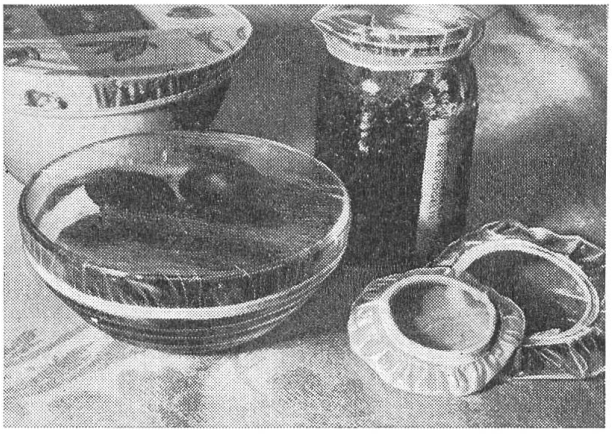
Es grüßt Sie freundlich,
M. S. in M.

Der Direktor einer Essigfabrik schreibt uns:

Noch vor etwa hundert Jahren wurde in den damaligen gewerbsmäßig Essig herstellenden Betrieben in Fässer gefüllter Wein mit Essigmuttern versetzt und in mäßig temperiertem Raum während einigen Wochen stehen gelassen. Ungefähr die Hälfte des im Wein vorhandenen Alkohols wurde durch die Essigbakterien in Essigsäure umgewandelt, während diese Bakterien weitere Mengen Alkohol nicht mehr abzubauen vermochten. Ein Wein mit 11 % Alkohol ergab zum Beispiel reinen Essig mit 5 % Essigsäure und 4 % Alkohol.

Später bemühte man sich dann, Mittel und Wege zu finden, möglichst den gesamten Alkohol des Weins in Essigsäure zu vergären. Um eine solche Umwandlung vornehmen zu können, benötigen die Essigbakterien Luft. Die Gärungsessig-Industrie ging deshalb dazu über, dem Essigwein künstlich Luft zuzuführen und so die Essiggärung zu vervollständigen und zu beschleunigen. Es gelang schließlich, sämtlichen sich im Wein befindlichen Alkohol in Essigsäure zu transformieren und beispielsweise aus einem Wein mit 11 % Alkohol einen Weinessig mit 9,5 % Essigsäure und 0 % Alkohol herzustellen. Dieser hochgrädige, für den Konsum zu starke Essig, wird auf die in der Lebensmittelverordnung vorgesehene Gradstärke von 4 bis 5 % gebracht.

Auch die Lebensmittelchemiker und Gesundheitsämter haben sich dieser Sache angenommen. Nach-



Parodor-Häubli

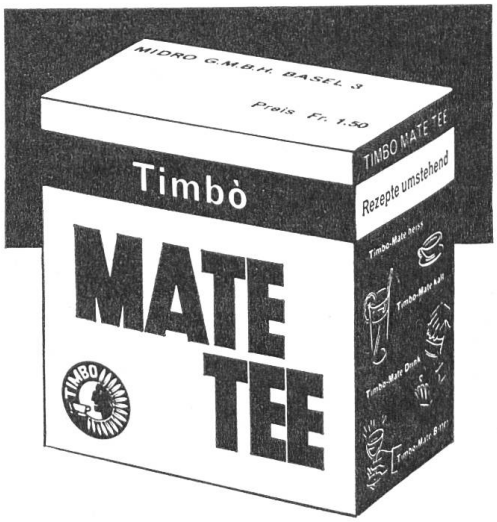
Hygiene in Küche, Keller, Kühlschrank und beim Camping.

Aus solidem Plastic und mit dem 16-fädigen Gummi-EINFASS hergestellt.

PARODOR

Verlangen Sie den 4-teiligen Satz im Beutel mit nebenstehendem Warenzeichen oder auch in 9 verschiedenen Grössen.

Bezugsquellen-Nachweis gerne durch E. Gutenberg, Zürich 6 Stapferstrasse 25 Telefon 28 24 25



Der Tee unserer Zeit — mit dem vollen exotischen Aroma.

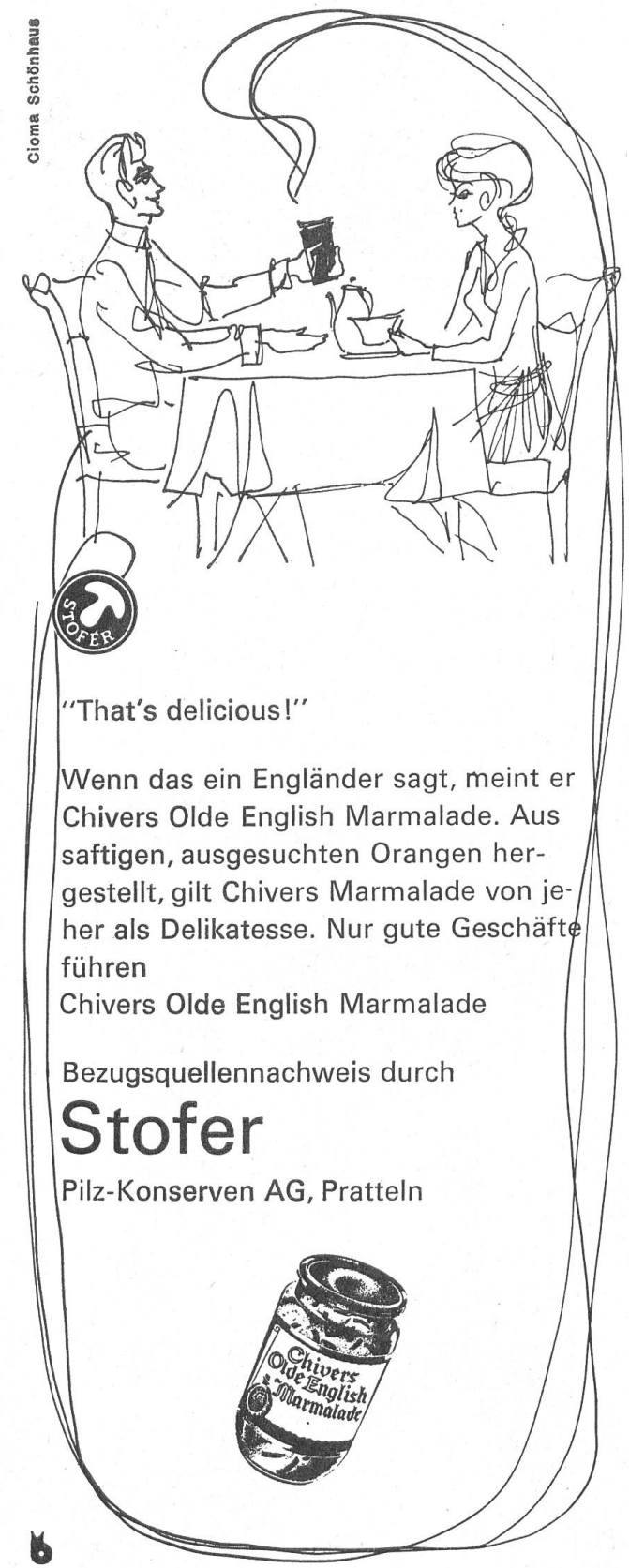
MIDRO GmbH Basel 3

Besuchen Sie unser renoviertes

Restaurant im 1. Stock

jetzt besonders komfortabel und behaglich

BUFFET
H B
ZURICH



dem es möglich geworden war, den in den Rohstoffen vorhandenen Alkohol vollständig in Essigsäure umzuwandeln, haben sie entsprechende Vorschriften erlassen, die in Artikel 414 lauten: Essig jeder Art muß mindestens 4 % Essigsäure enthalten. Der Gehalt an Alkohol darf 1 % nicht übersteigen.

Damit erreichten sie, daß

- die Konsumenten einen Gärungsessig erhalten, der praktisch keinen Alkohol enthält;
- die zum Verkauf angebotenen Essige haltbar bleiben und keine Nachgärung durchmachen;
- Weinresten, verdorbene Weine und ähnliches nicht für die Essigfabrikation herangezogen werden;
- nur der Essighersteller, der über die nötigen technischen Anlagen verfügt, Essig für den Handel produzieren kann.

Diese Forderungen der Gesundheitsämter deckten sich mit den Bestrebungen der Gärungsessig-Fabrikanten. Diese sind aus naheliegenden Gründen daran interessiert, daß «hausgemachter» Essig nicht in den Handel kommt.

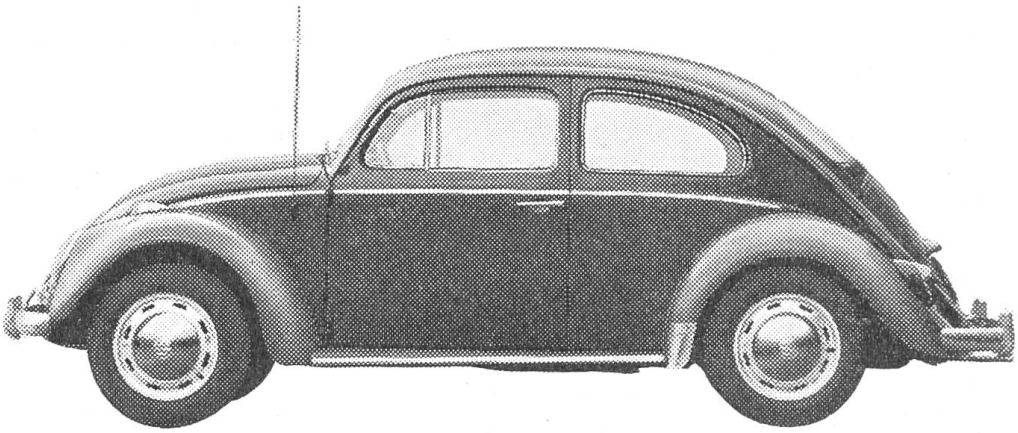
Mit Recht weisen Sie in Ihrem Artikel darauf hin, daß der hausgemachte Essig mild und sehr aromatisch sei. In der Tat, der ziemlich hohe Alkoholgehalt des selbstgemachten Essigs gibt dem Produkt in der Regel die von Ihnen erwähnten Vorzüge. Es ist ohne weiteres möglich, privat Essig nach dem alten Verfahren herzustellen und damit ein vorzügliches Produkt zur Hand zu haben. Im Interesse des Konsumenten werden wohl weder Industrie noch Gesundheitsämter eine Änderung der Lebensmittelverordnung anstreben, obwohl es technisch ohne weiteres möglich wäre, einen Essig, wie er Ihnen vorschwebt, durch vorzeitige Unterbrechung der Essiggärung herzustellen. ***

Die Redaktion des Schweizer Spiegel bittet, Manuskripte nur einseitig zu beschreiben und Rückporto beizulegen.

Jetzt auch der koffeinfreie Usego-Kaffee Sera in der Vacuum-Packung, die gemahlenen Kaffee röstfrisch erhält.

250 g **Fr. 2.90** mit Rabatt

In jedem Usego-Geschäft



Manche Leute glauben, er brauche überhaupt keinen Service

Das ist nur zu verständlich. Denn allein in der Schweiz sind es zehntausende, die 100 000 km und mehr mit den Originalkolben zurückgelegt haben. Viele mussten dabei erst einmal ihre Reifen oder ihre Bremsbeläge erneuern. Und warum? Weil sie ihren VW regelmässig kontrollieren liessen.

AMAG

Schinznach-Bad, Generalvertretung