

# Essig

Wie Alkohol wurde Essig früher in vergorenen<sup>1</sup> Früchten gefunden. en Essig gab es schon vor den ersten Menschen. Die Menschen schätzten den Essig sehr, denn für sie war er etwas Besonderes. Die alten Ägypter verwendeten den Essig als Heilgetränk und Konservierungs-mittel. Sie nutzten den Essig sinnvoll, denn sie legten ihre Jagdbeute in Essig ein, somit waren sie länger haltbar. Das machten sie wegen den Bakterien und Pilzen, denn diese konnten den Essig nicht vertragen und starben deshalb ab. Essig ist auch das einzige Lebensmittel welches nicht verderben kann. Ca. 1846 fand der Chemiker Louis Pasteur heraus, warum aus Wein (Alkohol) Essig wird. - Wenn die Früchte genügend Zucker enthalten, wird Hefenpilz abgelagert. Der Zucker wird dann zu Alkohol verarbeitet und es bilden sich Essigsäurebakterien. Mit Hilfe von den Essigsäurebakterien wird der Alkohol zu Essig verarbeitet.



## Essig selber machen

Man muss einen Traubenmost stehenlassen. In dieser Zeit entstehen Essigbakterien. Diese schwimmen zur Oberfläche, verdicken sich und wandern hinab zur Essigmutter (eine dickflüssige Flüssigkeit, welche wie Hefe aussieht). Wenn man es danach mit Wein auffüllt und offen stehen lässt, entsteht Essig. Im 19. Jahrhundert wurde die Erklärung über die Entstehung des Essigs vom Briten Darvy und dem Franzosen Louis Pasteur angekündigt. Ivan Pawlow erforschte die Essigwirkung



gegenüber dem menschlichen Körper. Mit seiner Erklärung gelang es den Menschen zu zeigen, dass Essig die Bauchspeicheldrüse mit den verschiedenen Verdauungssäften anregt. Welche Farbe oder Geschmack der Essig hat, kommt darauf an, welche jeweiligen Zusätze (bzw. Alkohol) der Essig hat. Wenn man z.B. Kräuter,

Blüten, Früchte oder Gewürze in Essig ziehen lässt, gewinnt man die Essigsorte. Es

<sup>1</sup> Kommt vom Begriff gären, wobei organisches Material unter Luftabschluss in Alkohol oder Milchsäure umgewandelt wird.

gibt sehr viele Essigarten wie: Apfelessig (eines der verbreitetsten Varianten des Obstessigs), Balsamessig, Himbeeressig, Birnenessig, Mostessig usw.

Der dunkle Balsamico-Essig ist der teuerste Essig. Man lagert ihn zwischen 15-100 Jahren vor dem Verkauf, davon bleibt er mindestens 10 Jahre in alten Eichenfässern. Dadurch verliert er die Schärfe und profitiert von einem vollen, würzigem Aroma.



**Benutzte Quellen:**

Sterne-Kochclub Deutschland: <http://www.sterne-kochclub-deutschland.de/lexikon/essig.html>

Wikipedia: Essig: <http://de.wikipedia.org/wiki/Essig>

Regiola, Essig: <http://www.regiola.de/regionalprodukte/obstundessig/geschichte.htm>