



# Gastbeitrag

## Zu viel Apfelmost im Keller?

Do it yourself: Eine Anleitung zur Apfelessig-Herstellung

Stand: Februar 2021

Autor: Peter Reimer

Unmengen an Streuobst?.....	2
Eine Möglichkeit: Eigener Apfelessig!.....	2
Do it yourself: Die Herstellung von Apfelessig.....	3
Größere Mengen? Größere Utensilien!.....	3
Über die Essigmanufaktur.....	4
Kontakt.....	4

## Unmengen an Streuobst?



In guten Erntejahren gibt es Unmengen an Streuobst. Was soll man mit diesen Massen machen? Eine Möglichkeit ist die Abgabe für 6 € den Doppelzentner – lohnt sich da das mühselige Aufsammeln? Den Saft in BagInBox-Beutel abfüllen lassen? Für einen Zweipersonenhaushalt reichen 20 Beutel von jeweils fünf Litern bestimmt für ein Jahr. Dann sind jedoch erst 100 Liter Apfelsaft versorgt. Gerne nimmt die Verwandtschaft auch ein paar Beutel ab – kostenlos versteht sich.

Einen Großteil des Saftes können Sie noch vergären lassen. Heutzutage ist der Mostverbrauch jedoch stark zurückgegangen. Also was machen mit hunderten Litern von Apfelmost?

## Eine Möglichkeit: Eigener Apfelessig!

Haben Sie den Most schon mal zu Apfelessig verarbeitet? Das empfiehlt sich, da Apfelessig vielseitig verwendbar ist. Sowohl in der Küche, im Haushalt als auch zur Schönheitspflege. Apfelessig enthält angeblich zahlreiche Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und Pektin. Schon die alten Römer gaben Ihren Legionären die sogenannte Posca, ein Essig-Wasser-Gemisch, zu trinken. Man ging davon aus, dass die Soldaten durch die desinfizierende Wirkung des Essigs weniger anfällig für Erkrankungen waren. Eine Apfelessigkur soll den Körper entschlacken und auch beim Abnehmen helfen. Vermutlich übersäuert die Essigsäure den Magen nicht. Im Stoffwechsel wird die Essigsäure zu Kohlendioxid und Wasser umgewandelt und wirkt dadurch alkalisch im Magen. In zahlreichen Büchern und Foren kann man die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten von Apfelessig nachlesen.

(Nach eigenen Recherchen von Hochstamm Deutschland e.V. werden dem Apfelessig positive Wirkungen auf den Körper zugeschrieben. Fundierte Forschungsergebnisse liegen uns nicht vor.)

Weitere Informationen zum Apfelessig:

-  [Verbraucherzentrale.de](http://Verbraucherzentrale.de)
-  [Deutschlandfunkkultur.de](http://Deutschlandfunkkultur.de)



# Do it yourself: Die Herstellung von Apfelessig

Die Herstellung von Apfelessig ist wenig komplex. Sie benötigen:

- Apfelessig (ca. 5-7% Alk. ungeschwefelt)
- Essigmutter (Acetobacter Bakterien)
- ein Weithalsgefäß aus Glas oder Edelstahl
- Küchentücher
- Baumwollwatte
- Gummiband



Füllen Sie das Gefäß zu zwei Dritteln mit ungeschwefeltem Wein. Anschließend wird die Essigmutter und etwas Rohessig (ca. 10%) dazugegeben. Die Öffnung wird nun mit zwei Lagen Küchentuch abgedeckt. Zwischen den Tüchern breiten Sie eine Schicht Baumwollwatte zur Luftfilterung aus. Fixieren Sie das Tuch mit einem Gummi. Stellen Sie den Ansatz an einen gleichmäßig warmen Ort. Optimal sind etwa 25°C. Vermeiden Sie jedoch direkt Sonneneinstrahlung.



Nach ca. einer Woche sollte sich auf der Oberfläche eine dünne Art durchsichtige ‚Haut‘ bilden. In der zweiten und dritten Woche wird diese Haut kontinuierlich dicker und es beginnt klebstoffartig zu riechen. Die Essigsäuregärung erfolgt in zwei Stufen: Zuerst wird durch Sauerstoff aus Alkohol Acetaldehyd gebildet. Anschließend wird der Acetaldehyd in Essigsäure umgewandelt. Sobald der Klebstoffgeruch vollkommen verschwunden ist, können Sie Ihren selbstgemachten Essig erstmals probieren.

Weitere Informationen zur Herstellung:

- [Essig-herstellen.de](https://www.essig-herstellen.de)

## Größere Mengen? Größere Utensilien!

Für die Herstellung größerer Mengen Essig dienen spezielle Essigfermenter. Im Handel sind kleinere industrielle Anlagen erhältlich, welche in der Regel im sogenannten Submersverfahren arbeiten. Für den Laien sind Anlagen, die im sogenannten Fesselverfahren arbeiten, die bessere Empfehlung. Hierbei siedeln sich die Bakterien auf einem Trägermaterial an. Das Trägermaterial wird dafür regelmäßig mit dem Wein übergossen. Dabei wandeln die Essigbakterien den Alkohol (Ethanol) in Essigsäure um. Der Essig reift bei diesem Verfahren etwas langsamer heran, kann dafür aber in Ruhe sein Aroma bilden und wird geschmacklich intensiver.

Für eine solche Anlage benötigen Sie:

- Behälter
- Pumpe
- Heizung
- Steuerungselektronik



Alle, mit dem Essig in Berührung kommenden Teile, müssen lebensmittelecht sein. Bewährt hat sich Edelstahl. Online werden komplette Bausätze für kleinere „Essigreaktoren“ bereits ab etwa 800 € angeboten. Diese Anlagen sind in der Regel praxisbewährt.

## Über die Essigmanufaktur

Die Essigmanufaktur unter der Leitung von Peter Reimer produziert aus Früchten natürlichen Saft, feinen Essig, köstliches Gsälz und würzigen Senf. Die Zutaten stammen überwiegend von den ökologisch wertvollen Streuobstwiesen. Die zu verarbeiteten Äpfel werden nicht gespritzt und die Manufaktur verzichtet auf die Verwendung künstlicher Zusatzstoffe, Aromen oder Sulfite. Die Essigmanufaktur möchte somit hochwertige Produkte anbieten und einen Beitrag zum Naturschutz und dem Erhalt der Streuobstwiesen im Landkreis Böblingen leisten.



## Kontakt

Peter Reimer  
Essigmanufaktur  
Zeppelinstr. 6  
71263 Weil der Stadt  
Tel.: 07033 80 452  
[webmaster@allesapfel.de](mailto:webmaster@allesapfel.de)

Zusendung von Text und Fotos durch P. Reimer; geringfügige Veränderungen durch Hochstamm Deutschland e.V.

