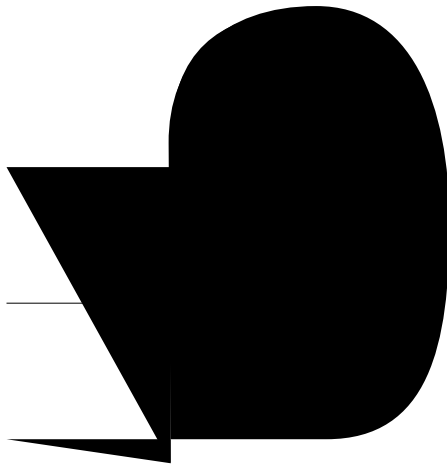


# Essig

Wie man an Hand von Ausgrabungen im Vorderorient herausgefunden hat, gehört der Essig schon seit mehr als 8000 Jahren in die Küche. Er diente schon damals zum Haltbarmachen und Verfeinern verschiedenster Speisen. Im Mittelalter wurde dem Trinkwasser grundsätzlich ein Schuss Essig beigelegt, da man Vergiftungen und Krankheiten durch Verunreinigungen im Brunnen fürchtete. Die Säure des Essigs sollte helfen, schädliche Keime in Schach zu halten. (Alternativ wurde auch dünnes Bier zu den Mahlzeiten gereicht.)

Essig ist ein absolutes Naturprodukt und wurde vermutlich durch Zufall entdeckt. Lässt man eine Schale Rotwein offen stehen, dann erledigen die in der umgebenden Luft natürlicherweise vorkommenden Essigbakterien den Rest. Unter idealen Bedingungen bildet sich eine sogenannte Essigmutter, die dann den Gärprozess in Gang setzt und den Alkohol allmählich in Essigsäure umsetzt. Die auf dem Etikett angegebene Prozentzahl hat also nichts mit dem Alkoholgehalt zu tun, sondern gibt den Säuregrad des Essigs an.

Schon vor mehr als 5000 Jahren stellten die Ägypter und



Chinesische Siedekrug mit Wein und anderen alkoholischen Flüssigkeiten stehen, so dass der Alkohol durch die in der Luft vorkommenden Essigbakterien vergoren wurde. Zu dieser Zeit war die Bedeutung des Essigs für die Konservierung von Fleisch, Gemüse, Fisch und Früchten wesentlich.

Darüber hinaus wurde Essig über lange Zeit zur Erfrischung – vor allem auf langen Reisen – verwendet. Nicht alles was „sauer“ ist, darf sich Essig nennen. Laut Lebensmittelrecht muss Gärungsessig einen Mindestsäuregehalt von 5% und Weinessig von 6% aufweisen. Da unsere Balsame und Aperitifre auf Weißweinessig einen Säuregehalt von 3% aufweisen, handelt es sich im rechtlichen Sinne nicht um Essig.

Wie bei allen anderen Lebensmitteln bestimmt auch beim Essig die Güte der eingesetzten Rohstoffe die Qualität des Endproduktes. Die Ausgangsstoffe für die Essigherstellung sind alkoholhaltige Flüssigkeiten wie Weine, Obstweine oder Branntweine aus Kartoffeln, Getreide und Zuckerrüben. Die Produktion selbst übernehmen winzige Lebewesen, die Essigbakterien. Sie verwandeln den Alkohol mit Hilfe von Luftsauerstoff in Essigsäure. Dieser Vorgang wird als biologische Gärung bezeichnet. Die unkontrollierte Essiggärung lässt lediglich Zufallsprodukte ohne kulinarischen Wert entstehen. Guten Essig zu produzieren, will schließlich gelernt sein!

# Essigmutter

Die Umgebung enthält natürlicherweise Essigbakterien, die sich im Essig ansammeln können. Dies macht sich meist als Trübung bemerkbar, die sich schließlich als „gallertartige Masse“, als sogenannte Essigmutter zeigt. Eine Essigmutter ist übrigens kein Anzeichen für ein verdorbenes Produkt, sondern eher das Merkmal für eine gute Qualität, denn sie kann sich nur in einem naturbelassenen Essig bilden. Sie ist lediglich nicht hübsch anzusehen. Durch Filtration zum Beispiel mit einem Kaffeefilter kann sie aber wieder leicht entfernt werden.

## Essig nicht nur für Salate

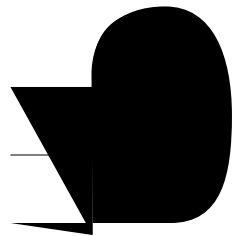
Jahrzehntelang wurde Essig als einfache Speisewürze, Konservierungsmittel, Medizin und sogar Reinigungsmittel verwendet. Heute hat er sich längst zu einem unverzichtbaren Begleiter in der guten Küche etabliert. Die unglaubliche Sortenvielfalt ermöglicht unzählige Verwendungsmöglichkeiten. In vielen Köpfen ist Essig leider heute noch ausschließlich als Salatdressingzutat bekannt. Essig dient nicht nur als Mittel der Verfeinerung für salzige oder säuerliche, sondern auch für süße Speisen: Wie würde wohl ein Teig für einen Apfelstrudel ohne einen Schuss Essig schmecken? Ein fruchtiger Aperitif-Essig im Obstsalat bildet zum Beispiel an Stelle von Zitronensaft eine viel harmonischere Alternative. Ein Schuß einer fruchtigen Essigcrema kann ein idealer Begleiter zum würzig- cremigen Weichkäse sein und lässt sich dabei noch hervorragend mit frischen Früchten kombinieren. Oder kreieren Sie einen alkoholfreien Cocktail mit unseren Essig Spezialitäten – ein herrlich erfrischendes Getränk an heißen Sommertagen!

Übrigens gut zu wissen: Obwohl Essig einen säuerlichen Geschmack hat, zählt es in der Ernährungslehre zu den basischen Lebensmitteln.

# Dattel-Speck Crema

Zugegeben – die Kombination von süßen Datteln mit dem rauchig-würzigen Aroma von Schinkenspeck klingt zunächst vielleicht etwas ungewöhnlich, aber derjenige, der bereits in Spanien unterwegs war oder etwas mit dem Begriff ‚Tapas‘ anfangen kann, kennt diese unglaublich leckere Kleinigkeit. Man kann sie sehr gut zusammen mit anderen Häppchen als Vorspeise reichen, sie sind ein hübsches Fingerfood auf Partys oder passen hervorragend ‚solo‘ serviert zu einem Glas guten Rotweines.

Dazu wickelt man ca. eine halbe Scheibe gut durchwachsenen Schinkenspeck um eine entsteinte Dattel und fixiert sie mit einem Zahnstocher. In einer erhitzten Pfanne brät man die umwickelte Dattel so lange auf allen Seiten bis der Speck rundum knusprig geschmolzen ist und duftet. Lauwarm serviert schmecken sie übrigens am besten. Der perfekte Begleiter dazu sind ein paar Spritzer unserer würzigen Dattel-Speck Crema.



Wer keine Datteln bekommen kann oder sie nicht mag, der kann auch ebenso gut Backpflaumen nehmen, die natürlich ebenfalls vorher sorgfältig entsteint werden müssen. Ansonsten kann es passieren, dass alleine durch den leckeren Duft dieser Köstlichkeit jegliche Vorsicht außer Acht gelassen wird und die Zähne mit einem unbedachten Biss auf einen Stein Schaden nehmen.

Doch damit ist die Bandbreite unserer Dattel-Speck Crema noch lange nicht erschöpft. Probieren Sie sie einmal zu Feldsalat mit einem Topping aus gerösteten Brot- und Schinkenwürfeln und Walnüssen! Und wenn Sie einmal auf den Geschmack gekommen sind, dann haben Sie ganz sicher noch viele eigene Ideen zur genussvollen Verwendung dieser ganz besonderen Crema!