

Apfelessig trüb – Essigmutter

Essig ist ein Naturprodukt. Bei unseren Kunden ist **nicht** pasteurisierter Essig sehr gefragt. Je nach Lagerung kann mit der Zeit bei diesem Naturprodukt eine Essigmutter entstehen – ein völlig natürlicher Prozess!

Was ist eine Essigmutter?

Die Essigmutter hat eine gallertartige Konsistenz und sieht etwas gewöhnungsbedürftig aus. Dieses «quallenartige» Gebilde, bestehend aus Mikroorganismen, bewirkt, dass aus Alkohol Essigsäure entsteht. Dass sich überhaupt eine Essigmutter bilden kann beweist, dass Sie ein **unbehandeltes Qualitätsprodukt** vor sich haben!

Hat sich eine Essigmutter gebildet, kann der Essig problemlos weiterverwendet werden. Die Qualität des Essigs ist keineswegs vermindert:

- Essigmutter wegsieben (Kaffeefilter) und den Essig weiterhin verwenden
- Essig für Marinaden verwenden
- Sich selber in der Essigherstellung versuchen und die Essigmutter dazu verwenden

Lagerung

Essigbakterien vermehren sich bei Wärme besonders gut und schnell. Deshalb kann bei nicht pasteurisiertem Essig relativ schnell eine Essigmutter entstehen. Unbedingt kühl und dunkel lagern! Nach dem Öffnen immer gut verschliessen.

Warum Pasteurisation?

Mit diesem Verfahren wird verhindert, dass sich in der Flasche die von einigen unerwünschte Essigmutter bildet (weil die Bakterien durch die Erhitzung des Essigs vernichtet werden).

Je nach «Alter» der Essigmutter sieht man erst nur Schleier/Schlieren, mit der Zeit bilden sich kleine «Pfannkuchen.»

