

Aus überlagertem Wein Essig machen – eine Einführung

Überlagerten Wein muss man nicht wegschütten. Zum Kochen eignet er sich – oder man macht aus dem alten Wein einen leckeren Essig.

Für Essig eignen sich möglichst schwefelarme Weine. Schon wenn der Wein offen stehen gelassen wird, lassen sich Essigbakterien aus der Luft im Wein nieder und produzieren Essigsäure. Um Essig herzustellen, leert man den Wein in ein möglichst bauchiges Gefäss und gibt Essigbakterien in Form von Essigmutter dazu. Auf einen Liter Wein, kommen 100 ml Essigmutter. Das Gefäss mit einem Kaffeefilter abdecken und bei 25 bis 30 Grad Celsius stehen lassen.

Die Essigbakterien vermehren sich, sodass nach rund drei Wochen eine dünne Haut auf der Oberfläche sichtbar ist. Einige Wochen später ist junger Rohessig entstanden, eine Kostprobe verrät den richtigen Zeitpunkt zum Abfüllen. Diese verschlossene Flasche zwei bis drei Monate kühl und dunkel aufbewahren, damit der Essig weiter reifen kann.

Wichtig: Beim Abfüllen einen Rest Essig in der Flasche lassen und mit Wein aufgiessen. Dann geht der Prozess von vorne los.

Januar 2013