

Fehler im Essig und ihre Ursachen



Trotz aller Sorgfalt kommt es immer wieder zu Fehleraromen sowie hygienischen oder optischen Beeinträchtigungen in Essigen. Hier sollen die wichtigsten Fehler und ihre möglichen Ursachen angesprochen werden, damit der gleiche Fehler beim nächsten Mal vermieden werden kann.

Essigälchen

Im Essig schwimmen winzige schlanke „Würmchen“, die zu den Nematoden (Älchen) gehören. Sie sind mit bloßen Auge gegen das Licht gerade noch erkennbar und bewegen sich meist schlängelnd.

Vorbeugung: Hygiene! Essig filtrieren oder erhitzen.

Kahmhefebildung

Kahmhefen wachsen bei Temperaturen über ca. 15 °C und längerem Luftzutritt auf der Oberfläche des Essigs. Der Geschmack des Essigs wird beeinträchtigt. Er schmeckt dünn, oxidiert und fade.

Vorbeugung: Behälter nach der Gärung voll halten und kühl lagern.

Schwarz- oder Dunkelfärbung

Der Essig färbt sich in der Flasche oder im Fass dunkel. Grund dafür ist eine chemische Reaktion des Eisens mit Eiweißstoffen.

Vorbeugung: Essig ganz fertig „gären“ lassen, ggf. Hochkurzerhitzung.

Trübungen

Essig sollte beim Verkauf insofern klar sein, dass er keine Trübungen von Essigälchen, Essigmutter oder mikrobiologischen Vorgängen zB durch Milchsäurebakterien enthält. Letztere führen auch zu Fehleraromen. Ist die Trübung groß oder flockig-schlierig, kann sie aus Essigmutter bestehen.

Vorbeugung: Grundprodukt (Most) entsprechend schönen und Bakterienbefall verhindern. Essig vollständig durchfermentieren. Essigmutter ggf. abfiltrieren. Saubere, unbeschädigte Flaschen, Gebinde und Deckel verwenden.

Fehltöne aus dem Most

Passieren bei der Mostherstellung Fehler, können dadurch auch Fehleraromen in den Essig gelangen. Beispiele sind: Hefe-Böckser, muffige Aromen, Mäuseln.

Vorbeugung: Mostbereitung mit großer Sorgfalt durchführen. Nur fehlerfreien Most zur Essigbereitung verwenden.

UHU-Ton, Lösungsmittelgeruch, Acetaldehyd

Die Essig-„Gärung“ (Fermentation) verläuft in zwei Schritten: Vom Alkohol zum Acetaldehyd, vom Acetaldehyd zur Essigsäure. Stechender Geruch nach Lösungsmittel oder Lack rührt daher, dass die Essiggärung noch nicht vollständig abgeschlossen ist und noch Acetaldehyd vorhanden ist.

Vorbeugung: Essig vollständig durchfermentieren lassen.

Restalkohol

Bei der Essigherstellung muss der Alkohol vollständig zu Essig umgesetzt worden sein. Kommt die Essig-„Gärung“ zum Stehen, zB durch Sauerstoffmangel, so kann es sein, dass der Alkohol des Ausgangsproduktes nicht vollständig umgesetzt wurde.

Gesetzlich erlaubt sind

- Bei Obstessig: max. 0,5 %vol. Rest-Alkohol
- Bei Weinessig: max. 1,5 %vol. Rest-Alkohol

Vorbeugung: Essig vollständig durch-„gären“ lassen.

Säuredefizit

Immer wieder erreichen wohlschmeckende Essige nicht den gesetzlich vorgeschriebenen Mindestsäuregehalt.

Dieser liegt /berechnet als Essigsäure)

- Bei Obstessig: bei mind. 5 g/100 ml
- Bei Weinessig: bei mind. 6 g/100 ml

Gründe für einen zu niedrigen Säuregehalt sind:

- **Zu wenig Alkohol im Grundprodukt:** 1 %Vol. Alkohol ergibt ca. 1 g/100 ml Säure. Das Grundprodukt muss also bei Obstwein mind. 5 %vol., bei Wein mind. 6 %vol. Alkohol enthalten, damit der gesetzliche Säurewert erreicht wird.
- **Unvollständige Essig-„Gärung“:** Wird nicht der ganze Alkohol zu Essigsäure umgewandelt, kann es sein, dass der gesetzliche Mindestsäuregehalt nicht erreicht wird. Erkennbar ist dies auch dadurch, dass der Essig noch deutlich Restalkohol enthält.

DI (FH) Ulrich Höfert
LK Vorarlberg
Obst/Garten & Direktvermarktung

Quellen:

- INNERHOFER Georg: Das große Buch der Obstverarbeitung, AV-Buch, Klosterneuburg 2005
- FISCHERAUER Andreas: Essig & Senf selbstgemacht, Leopold-Stocker-Verlag, Graz, 2007
- MAIR Stefan: „Sauer macht lustig - und gesünder“ - Essig aus Obst, Vortrag Rankweil 2019