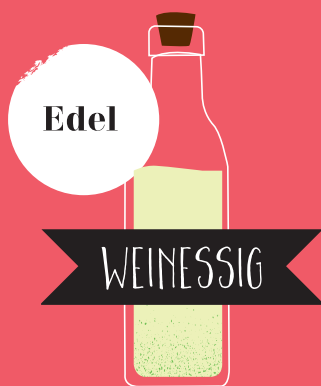


Essig- sorten



Gärungs- und Aromaessige entstehen durch den zweistufigen **Gärprozess zuckerhaltiger Lebensmittel**. Aromaessige sind mit Aromen, Kräutern, Most oder Fruchtpüree versetzte Gärungsessige.



Diese Essigsorte wird einzig **aus Rot- oder Weißwein hergestellt**. Mit sechs bis sieben Prozent ist der Säureanteil höher als bei anderen Essigen.



Dieser ist besonders im asiatischen Raum beliebt und wird aus vergorenem Reis gewonnen. Er gehört mit etwa **drei bis vier Prozent Säure** zu den mildereren Essigen.



Frische, **vollreife Früchte sind die Grundlage** für Fruchtessig. Besonders eignen sich Äpfel, Birnen, Himbeeren oder Quitten. Früchte, die schnell ihr Aroma verlieren, wie Erdbeeren, eignen sich nicht. Der Säuregehalt liegt etwa bei fünf Prozent.



Gerstenmaische ist die Hauptzutat für diese Sorten, die bis zu fünf Prozent Säure haben. Während Malzessig aus der reinen Maische besteht, führt man beim Bieressig den gewöhnlichen Bierbrauprozess mit Hopfen weiter.



Dieser Essig wird auch Tafellessig genannt und **basiert auf Branntwein oder Zuckerrüben**. Er hat kaum eigene Aromen, ist der am meisten genutzte Essig in Deutschland und hat bis zu vierzehn Prozent Säure.



Traditionell kocht man **Saft aus Äpfeln, Birnen oder Trauben** ein, bevor sie zu Wein vergären und danach zu Essig werden. In Fässern aus edlen Hölzern wie Eiche, Akazie oder Kirsche reift der kostbare Essig bis zu zwanzig Jahre.



Da Gemüse einen geringen Zuckergehalt hat, ist das Verfahren hier aufwendiger als bei Fruchtessig. Vollreife **Tomaten oder aromatische Rote Bete** eignen sich bestens und der Essig beinhaltet etwa fünf Prozent Säure.



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena wird in der Provinz Modena unter strengen Vorgaben aus Trauben hergestellt. Diese werden zu Sirup eingekocht und mit mindestens zehn Jahre altem Balsamessig sowie frischem Wein versetzt und reifen dann in unterschiedlichen Holzfässern in einer festgelegten Reihenfolge **mindestens zwölf Jahre** lang. Der Säuregehalt muss mindestens sechs Prozent betragen.