Birgit Lincke und Ralf Schick sind die Menschen hinter essigart

In Barriquefässern lagert der Essig mitunter jahrelang. In den Glasballons links experimentieren Birgit Lincke und Ralf Schick, wenn sie an neuen Sorten arbeiten

Essig ist nicht gleich Essig. Wer einmal entdeckt hat, wie unterschiedlich Essige schmecken können, weiß, wovon wir reden. In Wustermark haben wir eine Manufaktur entdeckt, in der die Leidenschaft für Essig den Alltag bestimmt – mit ganz hervorragenden Folgen für den Gaumen.

Dieser Apfelessig kennt nur eine Zutat: Äpfel

Die Welt der sauren Genüsse

ESSIGART

FÜR KÜCHENKÜNSTLER

Eigentlich kommen Birgit Lincke und ihr Mann beruflich aus ganz anderen Bereichen. Zunächst haben die beiden einfach nur gern gekocht. „Essig mochten wir schon immer, aber kaum irgendwo gab es guten zu kaufen", erzählt die medizinisch-technische Assistentin, und ihr Mann, Diplom-Kaufmann Ralf Schick, ergänzt: „Am liebsten wäre ich Winzer geworden, aber Essig zu machen war mir immer eine gleichwertige Alternative – und den haben wir nun mal in der Küche gebraucht." Anfangs versorgten nur sie sich, später auch Verwandte und Freunde mit ihren sauren Tröpfchen. Als der Kreis der Interessierten und die Nachfrage immer größer wurden, wagten sie 2011 den Schritt in die Selbstständigkeit. Sie gründeten im ländlich gelegenen Wustermark ihre Manufaktur essigart und widmen sich seitdem der Herstellung von hochwertigem Essig und seiner Vermarktung.

ERST WEIN, DANN ESSIG

Essig entsteht durch zweifache Gärung der Früchte. Im ersten Schritt entsteht Wein, im zweiten wird der Essig gewonnen. Ralf Schick verwendet für den Fruchtessig Früchte aus rein biologischem und regionalem Anbau. Die Fruchtweine stellt er selbst her. Die hochwertigen Weine für den Weinessig hingegen kauft das Paar in Kallstadt in der Pfalz ein. „Um Traubenwein zu keltern, müssten wir Winzer sein. Das ist schon rechtlich nicht einfach so möglich – und besser könnten wir es auch nicht machen", erklärt uns Ralf Schick.
„Für einen guten Essig braucht man ein gutes Ausgangsprodukt, also einen guten Wein", sagt der Essigmacher. Deshalb verwendet essigart nur beste Früchte, möglichst aus der ländlichen Region, in der sie leben. Spätestens zwei Tage nach der Ernte werden sie zu Fruchtweinen verarbeitet. Da Schick-Linckes zur ersten Gärung keinen Schwefel einsetzen, wie das in der Industrie üblich ist, müssen sie den Wein anschließend auch nicht chemisch entschwefeln. Auch auf eine künstliche Klärung verzichtet das Paar ganz bewusst.
Für den zweiten Gärvorgang wird dem Wein Impfessig zugesetzt. Er enthält Bakterienkulturen, die die Gärung in Gang bringen. Bis es so weit ist, vergehen ca. 7–14 Tage. Die anschließende „stürmische Gärungsphase" dauert 3–4 Tage. „Das ist die wichtigste Zeit in der Produktion", erklärt und Birgit Lincke. „Die Temperatur darf auf keinen Fall über 30 °C steigen, und mein Mann legt dann Nachtschichten ein, um den Gärprozess zu überwachen." Man muss ständig darauf achten, dass der Alkoholgehalt nicht zu tief sinkt, denn dann würden die Bakterien verhungern und zwangsläufig ihre Aktivität einstellen. Insgesamt braucht der gesamte Gärprozess im Acetator 3–6 Wochen. ▶

Ralf Schick entnimmt dem Fass eine Probe Weinessig

Das Obst ist aus Bioanbau und kommt aus der Gegend. Birgit Lincke kennt ihre Früchte quasi „von klein auf“

Bei Führungen erklärt Ralf Schick, wie die Essigproduktion vonstattengeht

LAGERUNG BRINGT AROMA

Bevor der Essig aber sein volles und einzigartiges Aroma entwickelt, vergeht viel Zeit, denn nun muss er „ausgebaut“ werden. Das bedeutet für den Weinessig eine teilweise langjährige Lagerung z. B. in ausgewählten Barriques, Weinfässern aus Eichenholz. Die Fässer, in denen zuvor hervorragender Wein lagerte, kauft das Paar in Bordeaux. Für den Weinessig bedeutet die Lagerung darin eine Aufwertung des Geschmacks. Die Fruchtessige werden hingegen in Edelstahltanks gelagert. Für sie wäre das Aroma, dass die Eichenfässer abgeben, zu stark.

Gelagert wird in einem eigens für diesen Zweck errichteten Gebäude. 50–60 cm dicke Lehmwände und der Boden sind diffusionsoffen; so kommt der Raum ohne Klimaanlage oder Raumluftbefeuchtung aus. Die Temperatur liegt immer bei 18 °C, die Luftfeuchte bei ca. 80 % – optimal für die Reifung der Essige. Weder Aroma- noch Farb- und Konservierungsstoffe oder Zucker finden Verwendung. Außerdem wurden die nachhaltig produzierten Fruchtessige mit einem Biozertifikat ausgezeichnet.
Bei so manchem industriell gefertigten Billigessig, wenn auch nicht bei jedem, spart man sich diesen ganzen Reifungsprozess. Dann wird der Essig, vereinfacht gesagt, mit Druck und einem rein chemischen Oxidationsverfahren hergestellt, und auf Lagerung wird verzichtet. Ohne Reifezeit bleiben aber die Säurespitzen erhalten und der Essig schmeckt kratzig und säurebetont.

„DURCHSICHTIGE“ PRODUKTION

Die Herstellung ist gläsern und erlaubt viele spannende Einblicke. Interessierte können hier die „saure Welt der Essige“ aus der Nähe beobachten. Sie können sich ansehen, wie Essig gebraut wird und die Kreationen direkt vor Ort verkosten. Die Führungen sind kostenlos, nur eine Voranmeldung ist notwendig. Den Gärvorgang kann man bei essigart tatsächlich „ansehen“, denn was üblicherweise in blickgeschützten Gefäßen geschieht, ist hier sichtbar. „Der Acetator, den wir uns gekauft haben, ist der einzige, der durchsichtig ist“, erzählt Birgit Lincke. Es sei unglaublich aufwendig, ihn zu reinigen, und beim Anblick der Röhren und Spiralen glauben wir das sofort. Man kann die Apparatur nämlich nicht einfach auseinandernehmen, sondern muss durch eine kleine Öffnung oben säubern. Als wir sehen, dass das Gerät bald nach der Produktion wie neu vor uns steht, sind wir umso beeindruckter.

Birgit Lincke füllt den Essig in Flaschen ab

Auch das Aufkleben der Etiketten ist hier Handarbeit

Gut zu wissen

Essig kalt gefiltert ist ein natürliches Produkt. Er sollte nach dem Öffnen möglichst dunkel und kühl, also am besten im Kühlschrank aufbewahrt werden. Depotbildung oder das Entstehen einer sogenannten Essigmutter ist vollkommen natürlich und beeinträchtigt weder die Qualität, noch die Haltbarkeit oder den Geschmack und kann einfach durch einen Kaffeefilter entfernt werden.

NICHT NUR FÜR SALATE

„Unsere Essige zeichnen sich durch ihr fruchtiges Aroma und ihre milde Säure aus und sind daher nicht nur für frische Salate geeignet, sondern auch ideale Begleiter raffinierter Vorspeisen“, verspricht Birgit Lincke. Außerdem eignen sie sich auch hervorragend für Marinaden zu Fleisch und Fisch und verzaubern deren Soßen mit ihrer fruchtigen Säure. Weinessige sind in Salaten die Klassiker, am besten in Verbindung mit hochwertigen kalt gepressten und milden Ölen. Ihren Einsatz finden sie aber auch dann, wenn Alkohol in Speisen durch ein gleichwertiges Produkt ersetzt werden soll. essigart bietet Weißwein-, Roséwein- und Rotweinessige in verschiedenen Ausführungen.
Fruchtessige hingegen geben Speisen nicht nur eine fruchtige Note. Für viele Gerichte sind sie ein raffiniertes Finish, wenn man sie z. B. mit einem Zerstäuber aufbringt und wie ein Gewürz dosiert. Probieren Sie mal eine Reduktion von Fruchtessigen zu Fruchtsalaten oder Süßspeisen oder als fruchtiges Aroma bei der Verwendung in Limonaden und Cocktails. Oder wie wäre Essig im Sekt? Sie werden staunen, welche Geschmackserlebnisse Sie erwarten! Fruchtbalsamessige können in den Geschmacksrichtungen Himbeere und Heidelbeere auch als Sirup verwendet werden. Die ersten Bars zaubern mit den Produkten von essigart schon kulinarische Kunstwerke. Aber am schönsten ist es, selbst kreativ zu werden.

GESCHMACKSWELT ESSIG

Bald geht das Paar mit neuen Sorten in Produktion: Spargel- und Tomatenessig, verschiedene Aperitiv- und Digestivessige sowie neue Fruchtessigen wie z. B. von der Quitte – Ideen haben Birgit Lincke und Ralf Schick zur Genüge. Es lohnt sich also, essigart im Auge zu behalten. Der gut strukturierte Onlineshop ermöglicht einen komfortablen Einkauf.
Öffnen Sie die Tür zu einer neuen Geschmackswelt! Wer einmal angefangen hat, in der Küche mit Essigen zu experimentieren, mag die sauren Begleiter bald nicht mehr missen. Der Fantasie sind hier kaum Grenzen gesetzt. Wen erstaunt es da noch, dass sauer lustig macht?!

Text: Caroline Dey
Fotos: essigart

Das „Geschenkset Vielfalt“ für alle, die sich nicht entscheiden oder einfach nur mal durchprobieren wollen. Praktisch: Dazu gibt’s einen Sprühaufsatz

essigart OHG
Birgit Lincke und Ralf Schick
Am Stellberg 2
14641 Wustermark/
OT Buchow-Karpzow
Tel. und Fax: 03 32 34/2 16 45
E-Mail: info@essigart.de
www.essigart.de