

10 | Essig? Aber richtig!

Was dem Winzer ein Graus, ist für Birgit Lincke und Ralf Schick der reinste Lebensstoff: Bakterien, genauer: Essigkulturen. Der Winzer ist ja zufrieden, wenn er seine Früchte alkoholisch zu Wein vergoren hat. Die Essigbrauer aus Brandenburg legen dann erst los. In der zweiten Gärung, der sauren, setzen sie ihre Kulturen zu, und wenn der Fruchtwein zu Essig geworden ist, geben sie diesem Zeit, sich im Holzfass zu entwickeln. Weil das Prinzip der zwei Gärungen mit fast allem funktioniert, bereichern die Essige den Heimkoch rundherum: Der Johannisbeeressig passt perfekt zu Avocadosalat, der Sauerkirschessig macht aus einem simplen Kräutergemisch eine Gourmet-Vorspeise. Die Sensation ist der Weinessig aus Gewürztraminer Spätlese: goldgelb, mit dem Duft von Rosenblüten und Vanille. Sollten Sie mal Ihrem Winzer zeigen.

Preis: ab 6,90 Euro/100 ml*

Kontakt: Essigart, Wustermark,
Tel. 033234/216 45,
www.essigart.de

9



10



12

