



Essig und seine Mutter

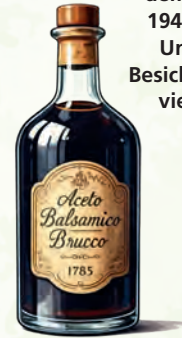
Zugegeben, besonders gschmackig sieht sie nicht aus, die gallertartige Essigmutter, aber sie ist nötig, um Alkohol in Essig umzuwandeln. Sie besteht aus Essigsäurebakterien und entsteht spontan, wenn alkoholhaltige Flüssigkeiten an der Luft von Essigsäurebakterien besiedelt werden.

Wer eine Essigmutter selbst züchten mag, mischt unpasteurisierten Essig (der bereits Essigsäurebakterien enthält) mit Wein und lässt die Mischung in einem mit einem Tuch abgedeckten Gefäß an einem warmen Ort stehen. Nach einigen Wochen bildet sich die durchsichtig weiße, geleeartige Schicht, die man für die Essigherstellung verwenden kann.



Der älteste Essig

der Welt ist 284 Jahre alt und im Museo del Balsamico Tradizionale di Modena, Italien, zu finden. Eingewickelt ist er in ein Blatt Papier mit der Aufschrift: „Essig aus einer Flasche der Familie Gregori in Modena aus dem Jahr 1740. Heute, am 17. Februar 1943, ist der Essig selbst 203 Jahre alt. Unterzeichnet Giulio Jacoli Cesare“. Besichtigen kann der Besucher eine nicht viel jüngere Flasche „Aceto Balsamico brusco“ aus dem Jahr 1785.



Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Essigs!

Essig kann mehr, als nur den Salat verfeinern. Als Haushaltsreiniger, Konservierungsmittel und Medizin ist er schon seit Jahrhunderten, wenn nicht gar Jahrtausenden im Einsatz. Doch es gibt noch weit mehr kuriose Fakten rund um die saure Flüssigkeit.



Haushaltsreiniger

Dank der Essigsäure, die nicht nur Kalkablagerungen und mineralische Rückstände auflöst, sondern auch eine desinfizierende Wirkung hat, ist Essig ein beliebter und effektiver Haushaltsreiniger. Für eine verstärkte Reinigungskraft können Sie etwas Natron oder Backpulver und zur Geruchsverbesserung ein paar Tropfen ätherisches Zitronen-, Lavendel- oder Pfefferminzöl zugeben. Naturstein, Kupfer sowie Gummidichtungen und Silikonfugen sollten jedoch nicht mit Essig gereinigt werden.

Rund 2 Liter

Essig konsumieren die Österreicher pro Kopf und Jahr. Damit liegt der Durchschnittsverbrauch im oberen Bereich aller europäischen Länder. Spitzenreiter sind die Holländer mit mehr als 3l, gefolgt von Deutschland und Frankreich mit rund 2,8l. Mit 211 Mio. Litern war

Deutschland

das EU-Land mit der höchsten Essigproduktion im Jahr 2018.



Sauer eingelegt

Egal, ob Gemüse wie Gurken, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Rote Rüben und Karfiol oder Obst wie Äpfel, Birnen und Zwetschken:

In Essig eingelegt ist das Einlegegut monatelang haltbar. Wichtig ist, die Lebensmittel gründlich zu waschen, die Gläser und Deckel zu desinfizieren und einen Essig zu verwenden, der mindestens 5 % Säuregehalt aufweist. Gut eignen sich Weiß- oder Rotweinessige. Außerdem muss der Essigsud aufgekocht und noch heiß über das Einlegegut gegossen werden.

Weichspüler

ist unnötig, den gleichen Effekt hat auch Essig. Oder etwa nicht? Tatsächlich macht Essig die Wäsche nicht weich, sondern entfernt lediglich Kalkrückstände von den Fasern, was aber die Farben heller erscheinen lässt. Mitunter kann seine Säure jedoch die Waschmaschine, insbesondere Gummi- und Kunststoffteile wie Dichtungen und Schläuche, oder synthetische Fasern angreifen.



Vier Diebe Essig

1721 wütete die Pest in den französischen Städten so heftig, dass es unmöglich wurde, die Toten zu bestatten. Um Abhilfe zu schaffen, wurden die Gefangenen gezwungen, die sehr ansteckenden Leichen der Opfer zu begraben. Der Legende nach starben zwar die meisten Sträflinge, aber vier Diebe überlebten, während sie Betroffene sogar noch ausraubten. Als sie schließlich dingfest gemacht wurden, versprach man ihnen die Freiheit im Gegenzug für das Geheimnis ihrer Immunität gegen die Pest. Angeblich tranken sie täglich große Mengen von mit Knoblauch versetztem Essig. Heutige Rezepte für diesen berühmten „Vier Diebe Essig“ beinhalten neben Knoblauch noch viele Heilkräuter wie z. B. Weinraute, Wermut, Rosmarin, Salbei und Lavendel.

Gesundbrunnen Essig

Essig unterstützt nicht nur den Fettstoffwechsel, die Regulierung des Blutzuckerspiegels und die Gewichtskontrolle, sondern weist auch krebshemmende, antibakterielle, antioxidative und infektionshemmende Eigenschaften auf. Zudem ist er eine wertvolle Quelle für zahlreiche bioaktive Verbindungen wie Essigsäure, Melanoidine, Polyphenole, Ligustrazin und Tryptophol. Ein regelmäßiger Konsum von essighaltigen Lebensmitteln wird als wichtig erachtet, um zahlreichen lebensstilbedingten Erkrankungen wie Diabetes, Bluthochdruck, erhöhten Blutfettwerten, Krebs und Fettleibigkeit vorzubeugen.



Die Essig-Tester

sind ein traditionelles Motiv in der chinesischen Malerei, die das Wesen dreier philosophischer Perspektiven veranschaulicht: Konfuzianismus, Buddhismus und Taoismus. Dabei verkosten Konfuzius, Buddha und Laotse Essig, wobei sich der Geschmack des Essigs und damit ihre jeweilige Lebensphilosophie in ihrem Gesichtsausdruck widerspiegelt. Konfuzius blickt sauer, weil alles in der Gesellschaft falsch ist und ein autokratisches Eingreifen erfordert, um die menschliche Dummheit zu korrigieren. Buddha empfindet den Essig als bitter, da das Leben von Leiden geprägt ist. Für den Taoisten bringt die Harmonie mit der Natur und die Akzeptanz des Lebens, so wie es ist, Zufriedenheit und Gelassenheit. Deshalb findet Laotse den Essig süß.



**„Willst Du heiraten,
so besinn Dich fein
sonst bekommst Du Essig
statt des Wein!“**

Abraham a Sancta Clara

Essigpatscherl und Wadenwickel

kennen wir alle als probates Hausmittel gegen Fieber. Die Wirksamkeit von in Essig getränkten Socken oder Stofftüchern, die um die Waden des Patienten gewickelt werden, ist sogar wissenschaftlich nachgewiesen. Bei einer Studie zeigte sich, dass Essigkompressen nach zwei Stunden das Fieber deutlicher senken konnten als Umschläge mit kaltem Wasser.

Kleopatras Wette

Laut Plinius soll Kleopatra, die Königin von Ägypten, mit dem römischen Feldherrn Antonius gewettet haben, sie könne ein Bankett im Wert von zehn Millionen Sesterzen ausrichten. Antonius lachte sie aus, doch zum Nachtschlief ließ Kleopatra eine Perle von unschätzbarem Wert in Essig auflösen und trank die Mixtur.

