

Essig Rieselverfahren

Im Rieselverfahren wird mit Holzspänen gearbeitet, die mit Essigbakterien geimpft sind und auf denen der Wein dann draufrieselt und wie in einem Sieb dann in einen Behälter durchläuft.



Diese Massenherstellung reift sehr schnell, man bezeichnet diesen Essig dann als Gärungsessig. Meiner Meinung nach ebenfalls nicht die richtige Art Essig herzustellen. All diese industriellen Methoden verhindern leider, dass die meisten einen richtigen Essig kennen und schätzen lernen. Ich habe es oft bei Kindern, die bei uns zu Besuch waren, erlebt, dass Sie den Geschmack von gutem Essig gar nicht mit dem Essig den Sie kennen in Verbindung bringen.

Auch ich selber musste mich davon frei machen, den normalen Haushaltssessig als gegeben hinzunehmen. Wenn man Jahre oder Jahrzehntlang nur den normalen billigen Essig gewohnt ist, dann ist das Geschmackserlebnis eines guten Weinessigs einfach umwerfend. Viele Rezepte und Salate, in denen Essig benötigt wird, werden allein durch einen guten Weinessig aufgewertet.

Ich werde so schnell wie möglich versuchen einen Anbieter von Essigmuttern ausfindig zu machen und Ihnen diesen Hersteller hier auf diesen Seiten vorstellen.