



Essig-Spezialitäten stehen bei Genießern in hohem Ansehen.
 Der Lindauer Edelbrenner Robert Gierer erweiterte sein Sortiment
 an Bränden und Likören um sechs außergewöhnliche Essig-Sorten und Öle.

VON WEGEN ALLES ESSIG...

Edelsorten vom Bodensee eignen sich auch als Aperitif oder Digestif

Was haben die Äbtissin Hildegard von Bingen, der Arzt und Seher Nostradamus und der pfälzische Kanzler Florenz von Venningen bei aller Unterschiedlichkeit gemein? Sie alle glaubten an die heilende und desinfizierende Kraft von Essig. Sogar Epidemien suchte man mit dieser säuerlichen Essenz zu bekämpfen. So galt Essig bis ins 18. Jahrhundert als probates Mittel, um die Ausbreitung der Pest einzudämmen. Sehr viel früher hatte bereits die gierige Obrigkeit die Chancen dieses Produkts erkannt und damit begonnen, Essig mit Steuern zu belegen. Kein Wun-

der also, dass die Bürger ausgesprochen sauer reagierten, noch bevor sie ihren Essig überhaupt gekostet hatten.

Lange Zeit galt dieses Produkt vor allem als Würz- und Konservierungsmittel. Ein eher einfaches Lebensmittel, für wenig Geld zu haben und – zumindest pur konsumiert – nicht immer ein ungetrübter Genuss. Und selbst im allgemeinen Sprachgebrauch taucht diese saure Flüssigkeit eher abwertend auf. Geht eine Sache gründlich daneben, dann ist sie eben „Essig“, worauf die Verantwortlichen mit

einer „essigsauen Miene“ zu reagieren pflegen. Woher derlei Redewendungen kommen, lässt sich einfach nachvollziehen: Bleibt ein Wein lange Zeit offen stehen, kann er früher oder später zu Essig werden (siehe Infokasten „So entsteht Essig“).

Wenn der Lindauer Edelbrenner Robert Gierer jedoch von Essig spricht, kann von einer essigsauen Miene keine Rede sein. Eher legt sich das genießerische Lächeln eines wahren Kenners auf seine Lippen. Vor einigen Monaten erweiterte er sein

Wie entsteht Essig?

Zur Herstellung von Essig können alkoholhaltige Flüssigkeiten, wie etwa Wein, oder auch zuckerhaltige Flüssigkeiten wie Traubensaft (zum Beispiel beim Aceto Balsamico di Modena) oder Malzsud eingesetzt werden. Weinessig wird ausschließlich aus Wein, Obstessig aus Obstweinen hergestellt. Am bekanntesten sind in dieser Kategorie der Apfel- und Himbeernessig. Bei der Essigsäuregärung handelt es sich um einen biologischen Prozess, der von bestimmten Bakterien ausgelöst wird. Kein Geringerer als Louis Pasteur erbrachte den Beweis dafür, dass diese Mikro-Lebewesen den Umwandlungsprozess zu Essig vollziehen.



Der Aceto Balsamico Traditionale (abgekürzt ABT), der aus weißem Traubenmost durch Fermentation gewonnen wird, gilt als der teuerste Essig weltweit. Er darf nur in der Reggio Emilia und in Modena hergestellt werden und muss mindestens zwölf Jahre lagern.

Angebot an hochwertigen Bränden und Likören um Essig- und Ölspezialitäten. „Der qualitative Unterschied zwischen Essigprodukten ist immens“, sagt Gierer und genehmigt sich einen kleinen Schluck seines Crema Balsamica Datteln. Insgesamt umfasst die Angebotspalette des Lindauers sechs Essig-Sorten. Neben dem erwähnten Balsamica Crema Datteln sind dies Crema Balsamica Classica, Crema Erdbeere aus Weißweinessig, Crema Balsamica Haselnuss sowie der Himbeere-Balsamessig und der Balsamessig vom Roten Weinbergpfirsich. Wer möchte, kann dazu gleich ein Fläschen Olivenöl IGP aus der Toscana oder Landöl erstehen.

„Alle meine Essig-Sorten können auch als Aperitif oder Digestif genossen werden“, versichert Robert Gierer. Die **KONTAKTE**-Redaktion machte die Probe aufs Exempel – und war überrascht von den ausgeprägten Aromen und dem doch harmonischen

Geschmack dieser Essig-Sorten. „Ich genieße diese Spezialität entweder pur oder zu einem Salat mit etwas Weißbrot. Der Haselnuss-Essig eignet sich etwa hervorragend zu Ruccolasalat. Ein paar Tropfen Balsamica Classica oder Balsamica Datteln passen sogar zu kräftigem Käse. Und der Essig aus pürierten Erdbeeren schmeckt gut im Obstsalat. Es kommt auf den individuellen Geschmack an.“

Genießer werden noch eine Vielzahl von anderen Kombinationsmöglichkeiten finden“. Die von ihm angebotenen Essig-Sorten würden noch nach alten Rezepten hergestellt, versichert Robert Gierer.

Wie aber kam der Edelbrenner mit Sitz in Bodolz bei Lindau auf die Idee, sein Sortiment an Edel- und Raritätenbränden nun noch um Essig-Spezialitäten zu erweitern? „Durch meine Brände, die mehr und mehr in der Top-Gastronomie geschätzt werden,

kam ich in Kontakt mit einigen bekannten Spitzenköchen. Das Thema Essen und Trinken beschäftigt mich naturgemäß sehr stark. Und so war es nur eine Frage der Zeit, bis ich mich auch intensiver mit Essigen und Ölen beschäftigte. Die Sortimentserweiterung war sicher nicht einfach, denn immerhin müssen die Essige und Öle dem hohen Qualitätsniveau meiner Edelbrände und -liköre entsprechen“, sagt Gierer.

Die Essige des Lindauers weisen einen Säuregehalt zwischen 3 und 5,3 Prozent auf und werden in formschöne, schlanke Flaschen abgefüllt. Auf dem Etikett gibt Robert Gierer den Kunden ein schriftliches Qualitätsversprechen. Für höchsten Essig-Genuss. MB

Die Kerndaten auf einen Blick



Edelbrennerei Robert Gierer

Auf der Egg 1
D-88131 Bodolz/Lindau
Telefon +49 (0)83 82 - 94 4190
Mobil +49 (0)172 - 8 61 63 77
Telefax +49 (0)83 82 - 55 09
info@gierer.li
www.gierer.li