

Auf der Suche nach dem Geheimnis des Essigs

Wie wird Bio-Essig produziert? Um diese Frage drehte sich der Kurs des FiBL, welcher auf dem Haldihof in Weggis LU stattfand. Bruno Muff weihte dort die Kursteilnehmenden in die Geheimnisse des Essigs ein.

THERESE KRÄHENBÜHL

«Wenn man sich entscheidet, Essig herzustellen, dann muss man es richtig machen», erklärte Bruno Muff bei der Essigfachtagung des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL), welche am Dienstag auf seinem Betrieb in Weggis LU stattgefunden hat. Der Kurs richtete sich an spezialisierte Betriebe, vorwiegend Höfe und Manufakturen, welche bereits selber Essig herstellen oder ihr Sortiment erweitern wollen.

Seine Nische finden

«Zum Starten der Essigproduktion muss man mit Kosten von 15000 bis 20000 Franken rechnen», betonte Muff. Je nach Erfolg könne auf dieser Basis aufgebaut werden. Obwohl zu Beginn etwas investiert werden müsse, sehe er in solchen Produkten wie Essig ein grosses Potenzial. «Gerade auf kleineren Höfen wie dem Haldihof mit seinen 6 Hektaren Landwirtschaftliche Nutzfläche ist es wichtig, dass man sich spezialisiert und etwas Besonderes macht, mit dem man sich von der Masse abhebt.»

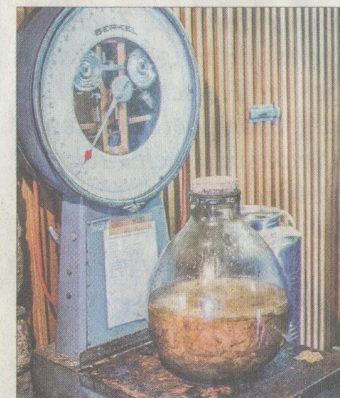
Produkte mit Geschichte



Bruno Muff hält eine Essigmutter in der Hand. (Bilder: Therese Krähenbühl)



Verschiedene Essigsorten für die Degustation.



Essigmutter auf dem Haldihof.



Bruno Muff führt die Kursbesucher über seinen Betrieb.



So hat sich der Bauer in den letzten Jahren ein grosses Wissen ründ um die Essigproduktion angeeignet, das er beim Kurs grosszügig mit den Teilnehmern teilt. «Es geht dabei nicht nur um die richtige Produktionstechnik, sondern auch darum, dass ich dem Kunden die Geschichte hinter dem Produkt erzähle. So ist er dann auch eher bereit, einen angemessenen Preis zu bezahlen.» Gerade bei Essig, der ein starkes Eigenleben habe, sei das notwendig. «Es kann vorkommen, dass sich auch nach dem Abfüllen wieder eine sogenannte Essigmutter in der Flasche bildet. Dabei handelt es sich um eine Art Pilz, der aus den Essigsäurebakterien besteht, mit dessen Hilfe der Essig produziert wird.» Das sei nichts Ekliges, sondern zeige einfach, dass sich im Essig viele gute Bakterien befänden. «Und das muss der Käufer verstehen. Ich gebe mir grosse Mühe, viele Führungen durch die Produktion zu machen und mit meinen Kunden zu reden. Mittlerweile kommt es sogar vor, dass Kunden explizit nach einer Flasche Essig suchen, in der sich wieder



So wird die Säure gemessen.

eine Essigmutter gebildet hat.» Auch die Kursteilnehmer wurden von Bruno Muff über den Hof und in den Keller geführt, wo er seinen Essig produziert. «Wenn man auch noch Wein oder Schnaps produziert, ist es wichtig, dass die Essigproduktion an einem anderen Ort stattfindet und dass man andere Werkzeuge, idealerweise aus Chromstahl, dafür verwendet. Essigbakterien halten sich lange

Essigkurs auf dem Haldihof in Weggis. Sigrid Alexander vom FiBL spricht über die rechtlichen Grundlagen.



Blick in den Hofladen vom Haldihof in Weggis.

und könnten sonst den Wein sauer machen.»

Zertifikate sind wichtig

Zum Verkauf von biologischem Essig gehört aber auch die Verwendung korrekter Rohstoffe und dass diese richtig deklariert werden. Wie das funktioniert, erläuterte Sigrid Alexander, externe Kursleiterin vom FiBL, in ihrem Referat über die Grundsätze der Bioverar-

Blick auf die Essigproduktion auf dem Haldihof in Weggis.

beitung. «Wer Bio-Produkte herstellen will, muss von Anfang an darauf achten, dass man alle notwendigen Zertifikate hat und diese von möglichen Zulieferern verlangt. Die Dokumentation der Rezepturen und Warenflüsse ist am Anfang mit etwas Aufwand verbunden», erklärte Sigrid Alexander. Schlussendlich sei das aber unterstützend, da durch die korrekte Bio-Vermarktung die kon-

Verschiedene Essigsorten vom Haldihof.



Essig wird degustiert.

forme Bio-Herstellung geschützt werde.

Wie ein hochwertiger Bio-Essig schmeckt, konnten die Kursteilnehmer am Ende des Tages gleich selber probieren. Dabei wurde schnell klar, dass ein guter Essig nicht einfach nur sauer, sondern auch süsslich, salzig, holzig oder fruchtig schmecken kann. Ein Naturprodukt eben, das viel Potenzial in sich trägt.

WEITERE KURSE

Das Angebot des FiBL umfasst rund 40 Weiterbildungsveranstaltungen zu Themen des Biolandbaus und der Verarbeitung für Landwirte, Beraterinnen, Kontrolleure und Verarbeiterinnen. *tku*

Infos zu den Kursen: <https://www.bio-aktuell.ch/aktuell/agenda/verarbeitung-vermarktung.html>