

Traubenessig, aus hellen oder roten Trauben

Reife Trauben plücken, egal ob helle oder rote.
Von den Stielen zupfen und schlechte Trauben aussortieren.



Die Trauben in eine Presse geben und mit einem großen Stampfer den Saft erstmal grob ausquetschen.



Anschliessend die Presse betätigen und den Restsaft auspressen bis nichts mehr herausfließt.



Den Most in Glasballons mit großer Öffnung abfüllen.



Mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken, damit der Saft für den Gärungsprozess Luft bekommt. Mit einer Schnur oder Haushaltsgummi das Geschirrtuch um den Hals des Behälters schliessen, so können keine Fruchtfliegen in den Behälter gelangen.



Nach einer gewissen Zeit bildet sich eine feine, leicht schäumende Schicht, - dies ist der Anfang der Essigmutter.



Nach ungefähr drei bis vier Wochen ist die Essigmutter schon sehr stark und der Essig riecht angenehm mild. Nun ist er reif für's Umfüllen in saubere Flaschen. Dafür wird die Essigmutter zu weiteren Verwendung vorsichtig herausgehoben. Anschließend den Essigansatz durch ein sauberes Küchentuch abseihen und in ausgespülte Flaschen abfüllen.



Kühl und dunkel (am besten im Keller) lagern und einige Wochen nachreifen lassen.

Ein Foto vom hellen Essig, da man hier die Essigmutter besser erkennt. Sie schwimmt als dicke Schicht obenauf. Mann kann sie vorsichtig abnehmen und in neu anzusetzenden Most einfügen. Dadurch wird dieser „geimpft“ und die Gärung verläuft schneller.

Dem Essig kann man beim Abfüllen auch einige frische Gartenkräuter (Rosmarinzweig, Thymian, Oreganozweig, usw.) und/oder eine Knoblauchzehe zufügen. Das aromatisiert und gibt ihm zusätzlich noch eine ganz besondere Geschmacksnote.