

Willi Vogelsang

Veredelung von Apfelwein und Rot- sowie Weisswein zu Naturessig

Kindergartenstrasse 1
5300 Vogelsang

Tel. 056 / 223 22 53
Fax 056 / 223 22 54

Essig Fibel

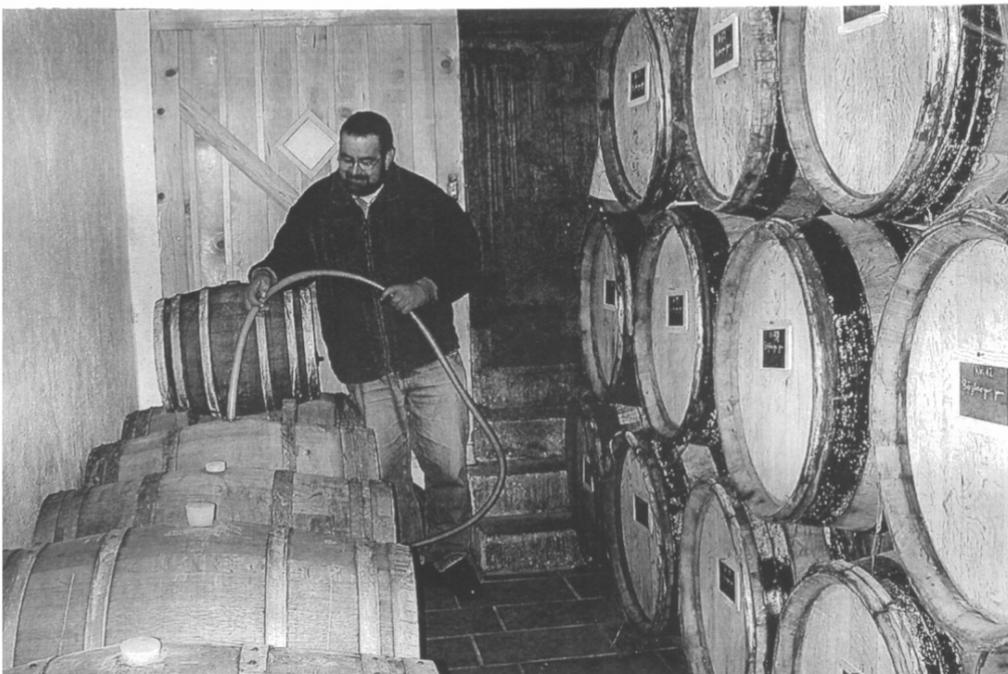
Sehr verehrte Kundinnen und Kunden,
Interessentinnen und Interessenten

Ich möchte Ihnen meine **Naturessig-Produkte** vorstellen:

Ich habe im Herbst 1997 mit der Apfel- und Rotweinessig-Produktion nach altem
traditionellem Orléans-Verfahren begonnen.

Das Rohmaterial ist hochwertig. Keine faulen Äpfel oder Trauben und nur aus
erstklassigen Weinen.

Unser Essige sind eine Delikatesse zum "puren Nippen" !



Einführung

Die Essigbereitung ist älter als die Menschheitsgeschichte. Es wurden Spuren von Essig auf Gefäßen gefunden, wie sie die alten Ägypter verwendeten. Wir kennen Gefäße aus 6000 v. Christus.

Schon vor rund 4000 Jahren wurde "sauers Bier" erwähnt, als Bieressig. Dies ist eine Überlieferung aus Mesopotamien. Dieses Produkt, von den Ägyptern "Hegua" genannt, wurde aus Gerste gebraut und durch den Essigstich sauer. Die Herstellung musste jedoch immer dem Zufall überlassen werden. Die Babylonier legten ihre Jagdbeute zur Konservierung in Essig ein. Den Legionären der Römer wurde Posca als Desinfektionsmittel und Durstlöscher verabreicht.

- Erst Louis Pasteur (1822-1895) im französischen Jura in Arbois/F löstete das Geheimnis der kontrollierten Essiggärung.
Die Essigbakterien "also kleine Lebewesen" setzen Alkohol in Essigsäure um. Man spricht von einer galligen Masse, die durch Aneinanderkleben der Bakterien entsteht. Diese gallige Masse wird als Essigmutter bezeichnet.
- Erst nach Pasteur wurde mit der Herstellung der unterschiedlichen Essigarten, insbesondere von Spritessig aus Alkohol und von Gewürzessigen begonnen.

Die Erzeugung von Essig

A) Gärungsessig

Der Gärungsessig entsteht durch einen biologischen Vorgang, indem der Alkohol, gleich welcher Herkunft, oxydiert und somit ein natürliches Produkt entsteht.

Auch unser Essig ist ein Gärungsessig. Der Alkohol ist jedoch nur aus Fruchtzucker von den jeweiligen Früchten entstanden. Bei den maschinell hergestellten Essigen kann der Alkohol aus Stärkeumwandlung entstanden sein.

1. Branntweinessig

Die heute meist angewendete Essigherstellung ist die Branntwein-Essigherstellung. Branntweinessig wird aus reinem Alkohol hergestellt, Grundlage für diesen Alkohol sind Kartoffeln, Cellulose, Getreide oder Rückstände bei der Zuckerbereitung.

Heute stehen moderne Submersfermenter zur Verfügung. Diese produzieren täglich zwischen 5000 - 200'000 Liter. Es ist ein einfaches Verfahren, indem man 12%igen Alkohol über mit Essigbakterien geimpfte Buchenholzspäne rieseln lässt. Somit entsteht ein chemisch reiner Branntweinessig von 11 ° Säure, den man herabsetzt auf 4,5 ° - 6 ° Essigsäure mit alkoholfreiem Apfelmost oder alkoholfreiem Traubenwein. So entsteht ein Apfel- oder Weinessig.

Acetar-Essig wird voll elektronisch gesteuert und innert kürzester Zeit hergestellt.

Diese Essige sind somit natürlich hergestellt und können mit biologischen Weinen oder Apfelweinen ohne Alkohol gemischt werden und sind somit biologische Essige.

2. Synthetische Herstellung

Essigsäure wird durch katalytische Oxidation von Acetaldehyd erzeugt, welches

aus Acetylen gewonnen wird. Diese chemisch reine Essigsäure ist als Essigessenz erhältlich. Sie dient als Speiseessig unter der Bezeichnung "Säureessig". Man verwendet sie zum Einlegen von Gemüse, Gurken usw. und zur Streckung der Speiseessige.

Unsere Philosophie lautet:

- Nur erstklassige Weine, wie zum Beispiel Barbera d'Alba aus dem Piemont, Blauburgunder vom Aargau, Chardonnay oder Chianti, usw. zu verwenden.
- Nur erstklassige Äpfel, ausschliesslich von Hochstammbäumen ungespritzt und alte reine Sorten wie "Surgrauench", "Gravensteiner", "Boskop", "Renetten", "Bonäpfel", usw. zu verwenden.
- Die Weine soweit möglich, wie auch die Äpfel werden von uns kontrolliert. Es dürfen unter keinen Umständen Rückstände von Fäulnis vorhanden sein oder sogar faule Äpfel verwendet werden.
- Unsere Essige stammen 100 % aus gesunden Früchten und Trauben. Sie sind nicht mit Wasser oder Essigessenzen oder mit Geruch- oder Aromastoffen versetzt. Sie sind rein und nach dem Orléansverfahren hergestellt. Sie haben eine Produktionszeit von 7-9 Monaten = natürliche Produktion.
Die Äpfel wie auch Birnen für alle von uns verkauften Apfel- oder Birnenessige stammen vom Bözberg und Umgebung, also ein rein aargauisches Produkt, d.h. 100 % Schweizerprodukt.
- Darum die Bezeichnung Bözberger Apfelessig.
- Wir verwenden auch Äpfel von den Bäumen des Klosters Königsfelden, ebenfalls alte Sorten von Hochstammbäumen. Diese Äpfel werden auch nicht gespritzt. Daraus entstehen die Königsfelder Apfelessige. Sie kommen ab Sommer 2002
- in den Verkauf.
- Die besondere Art unserer Essige
- Unsere Idee, die Essige aus Früchten von erstklassiger Güte und hochwertigen Weinen herzustellen, verlangt, dass der Muttersaft (der pure absolut reine Fruchtsaft) zu Fruchtwein ohne jegliche Zutaten, jedoch mit Gärhefe zur natürlichen Gärung, vergoren wird. Danach wird der vergorene Apfelsaft oder Wein nach ca. 6-8 Wochen von der Hefe abgezogen und dann wird im Verlaufe der Zeit noch einmal von der Resthefe abgezogen.
Die Hefe wird zu einem Hefebrenn im Brennofen gebrannt.

Der absolut reine, vergorene, mindestens dreimal abgezogene Fruchtwein oder Wein wird in die Essigbarriquen à 225 Liter und 300 Liter eingelassen und während 7-9 Monaten zu Essig veredelt. Darauf wird der fertige Jungessig mit Restalkohol in Lagerbarriquen abgezogen und noch während mindestens 1 ½ Jahren gelagert.

- Danach werden die Lagerfässer geleert und der fertig gelagerte Essig gefiltert und abgefüllt.
Das Aroma und die Farbe beim Apfelessig kann variieren, je nach Apfelsorten.

1. Trink- oder Salatessige

Bözberger Apfelessige aus Bözberger Hochstammbäumen

Der traditionelle Bözberger Apfelessig, garantiert ungespritzt und ohne jegliche chemische Zusätze und Konservierungsstoffe, ist "garantiert naturrein".

Dieser Essig dient für alle Apfelessige als Grundstock.

Der Apfelmost ist während der Gärung ca. ½ Jahre in einem Eichenfass zur Veredelung des sauren Mostes in Essig, was nach der Impfung mit Naturessig-Bakterien auf natürliche Art entsteht.

Somit können Sie feststellen, dass wir keine industriellen Essige herstellen. Die normalen Essige stammen aus Schnellverfahren, auf die ich unter der Erzeugung von Essig eingehe.

Mein Essig eignet sich für Salate und dient als Trinkessig, wie zum Würzen von Speisen.



"Bözberger Apfelessig" mit Aargauer Bienenhonig

Bei diesem Natur-Apfelessig wird Honig von Aargauer Bienen in der Menge von 100 Gramm pro Liter beigemischt.

Dieser Essig wird als Trinkessig gebraucht.
Für Salate, zum Beispiel bei "Brüsseler-Salat", schmeckt er hervorragend.

"Bözberger Apfelessig" mit Aargauer Bienenhonig und Blütenpollen

Diesem Natur-Apfelessig wird der Honig beigemischt und Blütenpollen dazu.

Dieser Essig ist der König aller Trinkessige.

Diese Trinkessige sollten am Morgen in den nüchternen Magen in einem Glas lauwarmen Wasser eingenommen werden.

Damit wird der Stoffwechsel angeregt und hält fit und gesund.

Die Menge für eine erwachsene Person beträgt
1 Kaffeelöffel.
Die Flasche vorher kräftig schütteln.

Bözberger Apfelessig "Schlankmacher-Essig"
mit Assugrin gesüsst!

Vor den Hauptmahlzeiten 2 Kaffeelöffel in einem Glas Wasser einnehmen.

Bözberger Apfelessig "Sättigungs-Essig "
mit Assugrin gesüsst!

Vor den Zwischenmahlzeiten einnehmen, 2 Kaffeelöffel in einem Glas Wasser.

2. Salat-Apfelessige

"Bözberger Knoblauch Apfelessig"

Der Knoblauch und die Zwiebeln werden zerkleinert und im fertigen Apfelessig eingelegt und danach gefiltert.

Die Knoblauchzehe und die Zwiebel in der Flasche dient nur als Zierde.

"Bözberger Apfelessig mit Gewürzen"

In diesem Essig sind folgende Gewürze eingelegt:

Rosmarin, Knoblauch, Zwiebel, Chili, Peperoncini,
verschiedene Pfeffersorten, Gewürznelken, Kümmel,
Wachholderbeeren, Lorbeer, Meersalz, Alpenkräuter.

"Bözberger Apfelessig mit Schweizerkräutern"

Spezial-Bio Kräutermischung von Max Zumsteg, "Drogerie Zumsteg", 5300 Turgi.
Einzigartiger, naturreiner Kräuter-Apfelessig.

Es lohnt sich zu degustieren.

"Bözberger Apfelessig mit Pfefferminze"

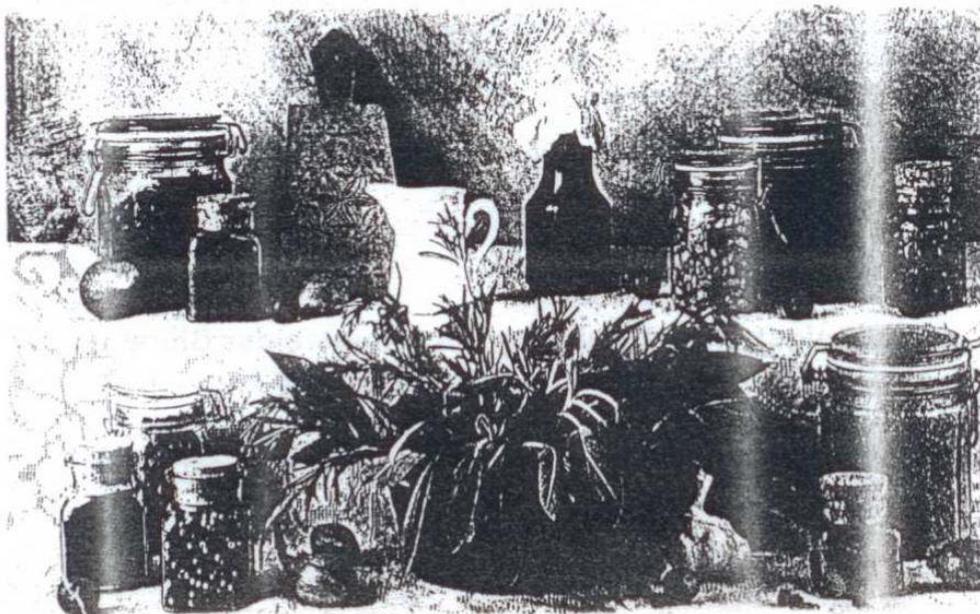
Apfelessig mit Pfefferminzgeschmack: Er passt zu Sommersalaten und Früchten.

"Bözberger Apfelessig mit Walnüssen"

Apfelessig mit eingelegten Walnüssen. Er eignet sich für Wildmarinaden und Blatt- und Feldsalaten.

"Bözberger Apfelessig mit Rosenblätter"

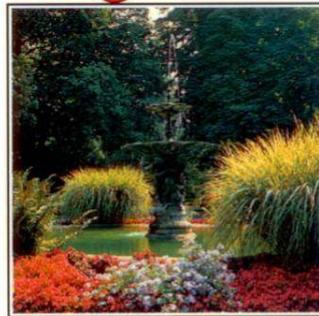
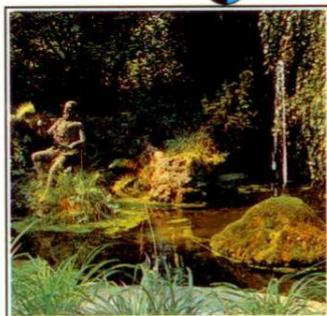
Dieser Essig passt zu Sommersalaten, Fruchtsalaten und zu Geflügel, sehr harmonischer Rosentau.



3. Königsfelder Apfelessige



 Königsfelden Windisch 



Die Königsfelder-Apfelessige stammen von Äpfeln der Hochstammbäume des Klosters Königsfelden Windisch, das im Besitze des Staates Aargau ist. Die Bäume wurden garantiert während den letzten sieben Jahren nicht mehr gespritzt. Es sind auch ausschliesslich alte Sorten gemischt. Es ist der gleiche Gärprozess und die gleiche Herstellung wie beim Bözberger Apfelessig. Diese Essige sind limitiert und es werden folgende Sorten hergestellt und teilweise ab Sommer 2002 verkauft:

- ◆ **Königsfelder Apfelessig**
- ◆ **Königsfelder Apfelessig mit Königsfelder Bienenhonig,**
der ebenfalls aus eigener Königsfelder Honigproduktion stammt.
- ◆ **Königsfelder Apfelessig mit biologischer Schweizerkräuter-**
Mischung von Max Zumsteg
- ◆ **Königsfelder Apfelessig mit Gewürzen**

4. Birnenessig

"Bözberger Birnenessig"

Dies ist ein reiner Mostbirnenessig von reifen Mostbirnen.
Dieser Essig kommt nicht vor 2004 auf den Markt.

5. Weinessige

Im Herbst 1997 habe ich zum ersten Mal Rotwein der Sorten Barbera d'Alba von Covone der Firma Ceste und von Santa Vittoria d'Alba der Firma Rabino (beides kleine Weinkeller im Roero-Gebiet im Piemont) importiert.
Mit diesem kräftigen Wein habe ich ebenfalls nach dem alten Orléans-Verfahren Rotwein-Essig hergestellt und danach noch 1 ½ Jahre im Holzfass "ausgebaut und gelagert".
Dieser Barbera d'Alba ist ein kräftiger und sehr schmackhafter Rotweinessig.
Er ist für Salate sehr geeignet.

"Barbera d'Alba Barrique"

Dieser Rotweinessig eignet sich sehr gut für Tomatensalate, usw.

"Barbera d'Alba Antique" (ähnlich Balsamico)

Dieser Rotweinessig wird mit Honig und Melasse vermischt, das ergibt einen Balsamico wie man ihn hierzulande kennt. Er ist jedoch kein oxidiertes Weinessig. Der Name "Balsamico" ist nicht geschützt, darum gibt es so viele Produzenten. Den Original-"Balsamico Tradizionale" kann man in der Schweiz fast nicht kaufen. Das Preisniveau dieses Original-Essigs beläuft sich auf ca. Fr. 100.00 pro dl.

Der industriell hergestellte Balsamico-Essig darf ab 2005 nicht mehr unter der Bezeichnung "Balsamico di Modena" verkauft werden, sondern nur noch die traditionell hergestellten Essige.

Unser Antique ist sehr gut für Salate und eignet sich speziell zum Würzen.
--

"Villiger Blauburgunder-Rotweinessig"

Aus den Pinot noir-Trauben vom aargauischen Villigen, aus 100% Villiger Traubensaft zu schwefelfreiem Essig-Wein natürlich vergoren und im Orléans-Verfahren zu Rotwein-Essig veredelt.

Ein echter natürlicher Aargauer!

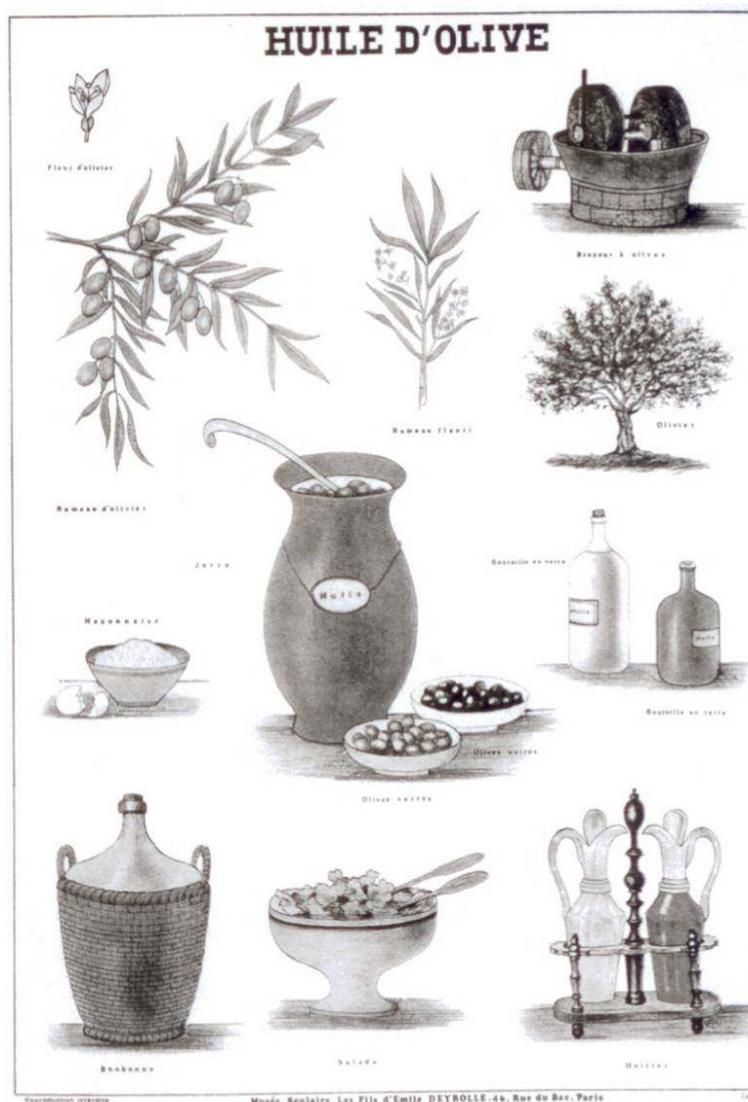
Er kommt im April 2002 in den Verkauf und ist in 3/8 Flaschen erhältlich.

5. Bio-Oliven-Oel

Dieses Olivenöl ist ein erstklassiges, natives, extra vergine Jungfernoel aus **Spanien** und aus **erster Vor-Kaltpressung**. Wir verwenden nur ein Oel erster Güte.

Die **bio inspecta Frick/AG** kontrolliert den Import und den Verkauf dieses Oels. Es ist EU zertifiziert.

Man kann auf einfache Art dieses Oel testen, indem man ein paar Tropfen auf Weissbrot kostet. Es ist sehr harmonisch im Geschmack und fein, sowie bitterlos, nicht wie fast die meisten Olivenöle aus Kaltpressung. Warmgepresste Oele sind ungeniessbar.



Es werden zur Zeit noch weitere Weine zu Essig veredelt:

- **Chianti** Rotweinessig Verkauf ab Dezember 2002
- **Chardonnay** "Südaustralien", Weissweinessig Verkauf ab Dezember 2002
- **Solera** Argentinischer Weissweinessig "Spätlese" Verkauf ab Dezember 2003
- **Malbec** Argentinischer Rotweinessig Verkauf ab Dezember 2003
- **Merlot** Argentinischer Rotweinessig Verkauf ab Dezember 2003
- **Larnaika** Ungarischer Weissweinessig aus der Umgebung von Eger Verkauf ab Dezember 2003

Unsere Weinessige sind sortenrein und ohne Gewürz-Zutaten.

Nur ein Teil unserer Apfelessige und Birnenessige sind mit Kräutern oder Gewürzen belegt.



Wir garantieren, dass alle Essige aus 100 % des bezeichneten Produktes stammen und nicht mit Wasser oder Aromastoffen angereichert sind und die Essigsäure aus 100 % Fruchtalkohol entstanden ist, und zwar auf natürlichem Wege.

Es grüsst Sie herzlich beim Genuss unserer Essige und Oele

Euer Willi Vogelsang

**In nächster Zeit kommen noch weitere Produkte auf den Markt.
Zum Beispiel:**

- Bözberger Apfelessig mit Oregano**
- Bözberger Apfelessig mit Estragon**
- Bözberger Senf-Apfelessig**
- Knoblauch eingelegt in Bio-Oliven-Oel**
- Peperoncini eingelegt in Bio-Oliven-Oel**