

Bio-Essig herstellen und veredeln



Dienstag, 25. Februar 2020, 08:45 – 16:15 Uhr

Ort

Haldihof, Halde, 6353 Weggis (LU), <https://www.haldihof.ch/galerie.html>

Inhalt

Sie sind zu Gast auf dem Haldihof von Rebecca und Bruno Muff: Mit Blick über den Vierwaldstättersee findet sich hier ein vielfältiger Knospe-Hof, der in Neugebäuden Biorohstoffe zu über 300 Produkten veredelt, darunter 30 Balsamico- und Aufsetzessige. Zu den Besonderheiten dieses Ortes gehört die Kooperation vom Anbau bis zur Technik. So wurde z.B. eine traditionelle Fesselanlage, die sonst viele Tausend Liter fassen, extra für den Haldihof im «Kleinformat 1000 l» vom Küffer hergestellt. Neben der Essigherstellung zeigen wir in dem Kurs auch auf, welche Rolle die Verfügbarkeit von Rohstoffen, Lohnpartnern und Kundenanforderungen spielen. Ein Betriebsrundgang und eine angeleitete Degustation sowie Tipps zur Umsetzung der Bio-Anforderungen runden diesen Anlass ab.

Der Biokurs richtet sich an Fachpersonen, die auf den Höfen, in der Verarbeitung und im Handel, in Küchen und Läden sowie Schulen an der Herstellung und Vermarktung Schweizer Bio- und Knospe-Essige interessiert sind.

Programm Dienstag, 25. Februar 2020

Zeit	Thema	ReferentIn
Ab 08.45	Kaffee/Tee und Gebäck	Haldihof
09.15	Begrüssung, Ziele des Tages und Vorstellungsrunde	Sigrid Alexander, FiBL
09.30	Bioanforderungen- warum es wichtig ist, sie gut zu kennen: ausgewählte Aspekte, die im Alltag gerne vergessen gehen	Sigrid Alexander
10.00	Über das Gelingen: was 500 Hochstammbäume und kreative Köpfe initiieren können: Bio-Essige handwerklich auf dem Knospe-Hof herstellen	Bruno Muff, Haldihof
10.45	Kaffeepause	Haldihof
11.15	Betriebsrundgang: Einblicke in die Herstellung von Bio-Essig: vom Baum bis in den Laden	Bruno Muff
12.30	Mittagessen	Haldihof
13.30	Bioverordnung und Bio Suisse leicht gemacht: Deklarationsübung Essigprodukte	Sigrid Alexander
14.15	Angeleitete Degustation Bio-Essig	Bruno Muff und FiBL
15.15	Impulse zu Technik, Betriebswirtschaft und Marketing von Bio-Essig: Herausforderungen und Lösungen	Haldihof
16.00	Diskussion, offene Fragen, Feedback-Runde	Sigrid Alexander
16.15	Kursende	

Programmänderungen vorbehalten

Referentinnen und Referenten

- Sigrid Alexander, FiBL, Projektleiterin Lebensmittel, Frick
- Bruno Muff, Eigentümer Haldihof, Weggis

Kursleitung

Sigrid Alexander, FiBL, sigrid.alexander@fibl.org

Gastgeber

Rebecca und Bruno Muff, Haldihof, Halde, 6353 Weggis (Luzern)

Kosten

(Die Kurskosten verstehen sich inkl. Unterlagen und Verpflegung)

- | | | |
|--|-----|-------|
| • Bäuerinnen, Landwirte und StudentInnen | Fr. | 180.— |
| • Für alle anderen Fachpersonen | Fr. | 300.— |

*Fotos: Haldihof, Weggis

Online-Anmeldung: Anmeldefrist: 14. Februar 2020

<https://anmeldeservice.fibl.org/event/bio-essig-2020>

Auskunft

FiBL Kurssekretariat, Stefanie Leu

Ackerstrasse 113 / Postfach 219

CH-5070 Frick

kurse@fibl.org, www.fibl.org

Wer den Kurs nicht besuchen kann, hat die Möglichkeit, beim Kurssekretariat die Kursunterlagen zu beziehen (gegen Rechnung, Fr. 10. – bis Fr. 20. –, je nach Umfang).

Anreise Weggis, Langenzihl (Haltestelle)

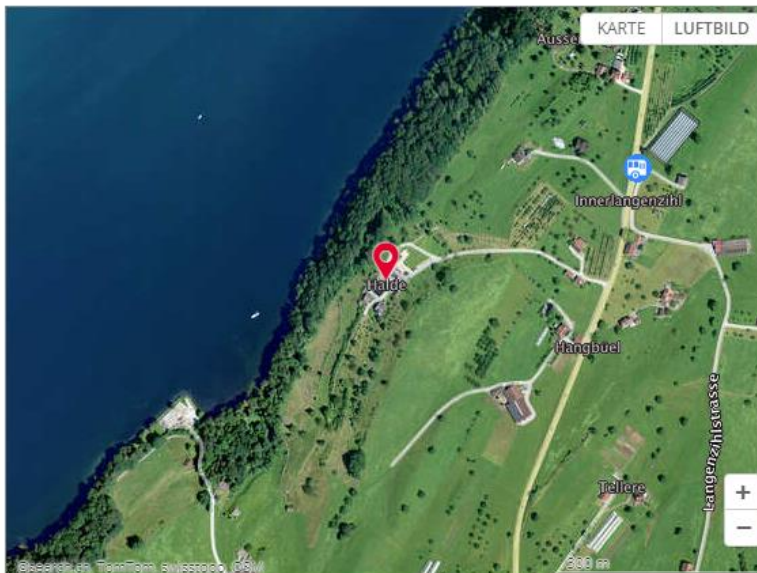
Anreise ÖV

Basel	ab 6.43	Weggis, an 8.42	Weggis, ab 16.42	Basel	an	18.56
Bern	ab 7.00	Weggis, an 8.42	Weggis, ab 16.39	Bern	an	18.56
Chur	ab 6.16	Weggis, an 8.42	Weggis, ab 16.39	Chur	an	19.22
St. Gallen	ab 6.25	Weggis, an 8.42	Weggis, ab 16.39	St. Gallen	an	18.56
Zürich	ab 7.35	Weggis, an 8.42	Weggis, ab 16.08	Zürich	an	17.25

Rückreise

PS: Sie können bequem per Bus anreisen (Linie Nr. 2, 400 m Fussweg zum Hof). Oder per Schiff anreisen: Schiffstation »Hertenstein« (Fussweg dann 40 Minuten) oder Station «Weggis» und weiter per Bus Nr. 2).

Anreise PW



Bus: Bus Nr. 2 Station Weggis, Langenzihl, dann rund 400 Meter Fussweg.

Auto: Es hat direkt beim Haldihof eine begrenzte Anzahl Parkplätze.

Schiff: Schiffstation Hertenstein, dann rund 40 Minuten Fussweg Richtung Greppen.
Alternativ Schiff bis Weggis, dann Bus Nr. 2 bis Station Weggis, Langenzihl, dann rund 400 Meter Fussweg.

Ein altes Lebensmittel *neu entdeckt*

Dem Essig wurde lange keine besondere Beachtung geschenkt. Durch Verarbeiter wie den Haldihof hat sich das geändert.

«Ein guter Essig ist für mich Synonym für ein gutes Lebensmittel, das schmeckt und gesund ist», fasst Bruno Muff seine Begeisterung für das saure Würzungsmittel zusammen. Vor zehn Jahren hat er zusammen mit seiner Frau Rebecca den Haldihof übernommen und auf Knospe-Produktion umgestellt. Damals haben die beiden auch mit der handwerklichen Herstellung von Essig begonnen. Neben dem Obstanbau auf 550 Hochstamm-bäumen haben Muffs die Hofverarbeitung als wichtigen Betriebszweig etabliert. So finden sich in den Regalen des Hofladens nicht nur zwanzig verschiedene Essigsorten, sondern auch Edelbrände, Fruchtaufstriche, Trockenobst und weitere Spezialitäten. Grundlage dafür sind neben Äpfeln, Birnen, Zwetschgen und Kirschen auch seltene Arten wie Kornelkirschen und Mispeln.

Wir müssen keine standardisierten Produkte liefern

«Die Kunden schätzen die Naturbelassenheit unserer Essige», erzählt Muff und erläutert, dass diese weder pasteurisiert noch gefiltert werden, wie es bei der industriellen Produktion

in aller Regel der Fall sei. «Als Direktvermarkter können wir unseren Kunden Zusammenhänge erklären und müssen keine standardisierten Produkte liefern», freut sich Muff. «Ohne die Behandlungen werden ein besseres Aroma und die gesunde Wirkung des Essigs auf die Darmflora aufrechterhalten.» Dass sich dafür manchmal eine Essigmutter in der Flasche bildet, würden manche Kunden sogar schätzen als Beweis dafür, dass der Essig nicht behandelt wurde.

Neben der Naturbelassenheit der Essige sieht Muff für Hofverarbeiter eine weitere Chance darin, Spezialitäten anzubieten. Dies könnten sortenreine Essige sein oder – ein Beispiel aus dem Haldihof-Sortiment – ein Blütenhonigbalsam, der auf der Grundlage von Honigmet hergestellt wird. *Theresa Rebolz* •

Näheres zur Essigproduktion auf dem Haldihof

→ www.haldihof.ch > Produkte > Essige / Balsame



Bruno Muff in der hofeigenen Essigmanufaktur (oben). Eine Auswahl des vielfältigen Essigsortiments im Hofladen des Haldihofs (unten). *Bilder: Theresa Rebolz*



Wie entsteht Essig?

Bei der Essigherstellung wird Alkohol (z. B. Wein aus Trauben, Äpfeln oder Birnen) mithilfe von Essigbakterien und Sauerstoff in Säure umgewandelt. Der spätere Säuregehalt entspricht etwa den Volumenprozenten, der Alkoholgehalt darf nicht zu hoch sein (ab 15 Vol.-%, sterben die Bakterien ab). Das Orléans-Verfahren ist das ursprüngliche Verfahren: Der Wein wird mit einer Essigmutter oder Essigbakterien geimpft und über zwei bis vier Monate unter Luftzufuhr stehen gelassen. Beim Submersverfahren (Acetatorverfahren) wird der Wein durch Zugabe von Essigbakterien und unter kontrollierten Bedingungen (Luftzufuhr, Temperatur) in eigens dafür vorgesehenen Behältern innerhalb von zwei bis drei Tagen in Essig umgewandelt. Das Fesselverfahren, bei dem sich die Essigbakterien auf Holzspänen ansiedeln, findet kaum mehr Anwendung.

Eigenen Essig herstellen

Um einen Essig mit persönlicher Note herzustellen, empfiehlt Bruno Muff, einen handwerklich hergestellten Grundessig für drei bis vier Monate mit Kräutern nach Wahl anzusetzen und so zu aromatisieren.

Wer selbst einen Grundessig herstellen möchte, benötigt dafür zum Beispiel Wein oder sauren Most. Wird dieser mit einer Essigmutter – bei Produzenten, die handwerklich Essig herstellen, erhältlich – in einem Glasbehälter angesetzt und bekommt ausreichend Licht und Sauerstoff, entsteht innerhalb von zwei bis vier Monaten Essig.

Essigkurs am FiBL

Allen, die mehr über die Herstellung und den Einsatz von Bioessig erfahren möchten, sei der FiBL-Essigkurs am 21. November in Frick empfohlen. Bruno Muff ist einer der Referenten und gibt Einblick in die Herstellung von Bioessig in der Praxis.

→ www.fibl.org > Termine > Herstellung und Einsatz von Bioessig > mehr lesen