

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses



Wenn Fische saunieren ...

... und warum die steirischen Teichwirte keine Freundschaft mit dem Fischotter schließen.

Von Alexandra Binder,
 zu lesen auf Seite 3

www.bauernladen.at

Der Essig-Physiker

Ist Essig vegan? Thomas Schaffer weiß die Antwort.



Thomas Schaffer und seine Frau Beate

„Essig wird meist, wie auch bei uns, aus verarbeitetem Obst hergestellt. Tatsache ist, dass es sowohl in der Saftverarbeitung, wie auch bei der Schönung des Essigs vor der Flaschenabfüllung heute Stand der Technik ist, die jeweiligen Produkte unter Verwendung von Bentonit, Eiweiß aus Hühnereiern, Fischblase und/oder Gelatine zu klären.“ führt Thomas Schaffer von der Essigmanufaktur Oswald/Schaffer aus.

Bei Oswald/Schaffer werden aber alle Essige über vier Jahre gelagert und danach weiter veredelt. Es setzen sich

dabei die Trubstoffe allein durch ihr eigenes Gewicht sehr langsam am Boden des Lagertanks ab. „Was man dazu benötigt, ist einfach Zeit ... und die gewähren wir unseren Spezialitäten-essigen sehr gern zur Reifung.“

Wie wird man Essighersteller?

Einer Verkettung von glücklichen und weniger glücklichen Umständen haben Thomas und Beate ihre Essigmanufaktur Oswald/Schaffer zu verdanken. Zunächst als Physiker in der Forschung tätig, schlitterte Thomas ins Burnout. „Und vielleicht war das auch gut so“,

denn die Essigherstellung gibt ihnen die Möglichkeit, Hobby und Leidenschaft zu verbinden.

„Wir verarbeiten ausschließlich alte Obstsorten aus unseren eigenen Streuobstwiesen, wobei der eine oder andere Baum aus unserer Nachbarschaft mitversorgt wird.“ Die Rohstoffe werden naturbelassen und nach alter Tradition hergestellt, von Hand gerentet sowie vor der Weiterverarbeitung einzeln händisch kontrolliert. Tipp: Essig kann man auch trinken! Zum Beispiel ist Apfel-Hagebutte, gespritzt mit Wasser, ein super Durstlöcher.



Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter @bauernladen.at