

Schnapsidee

vom Schnaps zum Essigbalsam

Begonnen hat die ganze Geschichte 2008, als die Neukonzeption des Landvogteimarktes vorsah, dass bäurisches Handwerk vermehrt gezeigt werden soll. Beispielsweise gehört bei der Verarbeitung von Obst nebst dem „Moscht“ auch der Schnaps dazu.

So wurde beschlossen, dem Publikum das Schnapsbrennen von einem Störbrenner näher zu bringen. Weil die hiesigen Bauern zu wenig „Maische“ anliefern konnten, organisierten wir mit ganz vielen Gemeindemitgliedern eine Maischaktion, in der wir bei allen umliegenden Hochstammbäumen, Gravensteiner pflückten und diese nach allen Regeln der Kunst „einmaischten“.

Einige Jahre ging alles bestens, bis 2011 fast 2000 Kilo Gravensteinermaische sauer wurde. Welch ein Wehklagen, als der Schnapsbrenner das erste Fass öffnete und meinte; „Du, das schmeckt aber cheibe suur!“

Zwei Tonnen Maische ins „Bschüttloch“ zu leeren, nachdem wir tageweise von Hand bei rund 10'000 Äpfeln das „Bütschgi“ aus Qualitätsgründen entfernt hatten, schien uns doch zu krass.

Also setzten wir uns mit der eidg. Versuchsanstalt für Obstbau in Wädenswil in Verbindung und baten sie um Rat. Die Analyse ergab, dass wir, wenn wir alles richtig anstellen würden, einen tollen Essig produzieren könnten.

Doch wie macht man Essig?

Nach unzähligen Abklärungen – wer presst noch saure Maische (Essigbakterien in den Sieben), wer fermentiert 600 Liter Saft (Hobbykits in der Badewanne?) – fanden wir professionelle Hilfe.

Die Essigmanufaktur Schloss Salenegg in Maienfeld nahm sich der Geschichte an und fermentierte für uns den sauren Saft. Sie zeigte uns auch, wie man den Essig zu Balsam veredeln und wie man sogar aus Honig einen Essig herstellen kann.

Jetzt liegt der Essig seitdem in Eichenfässern und wird peu a peu zu Essigbalsam. Produziert wird in Kleinstmengen und nur solange, bis die Fässer leer sind. Spätestens dann, hat sich der riesige Aufwand gelohnt.

Herausgekommen ist ein Premiumprodukt, das uns nach wie vor begeistert. Und wer hätte gedacht, dass wir noch zu Essigproduzenten werden.....

Erhältlich ist der Essigbalsam beim Fruchtehof Kunz und in der Chähütte in Grüningen, in der Molki Stäfa, im Imkerhof Maienfeld und im Honigkuchen Zürich. Und selbstverständlich in Grüningen am Frühlingsmarkt und am Landvogteimarkt im Herbst.

