Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Was ist eine Essigmutter?

Mon, 10/16/2017 - 10:34

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Zeigt sich in einer Flasche mit Essig eine Trübung in Form von Schlieren, ist das kein Zeichen für Verderb, sondern eine so genannte Essigmutter. Diese besteht aus aktiven Essigsäurebakterien, die traditionell zur Essigherstellung verwendet werden. Die Bakterien bilden eine gallertartige Masse, die auch Fäden ziehen kann.

Mit Hilfe von Sauerstoff aus der Luft fermentieren die Bakterien Wein oder andere alkoholhaltige Flüssigkeiten. Dabei wird der enthaltene Alkohol zu Essigsäure vergoren. Als Zwischenprodukt produzieren die beteiligten Bakterien dabei Acetaldehyd, der einen stechenden Geruch besitzt. Riecht Essig unangenehm stechend, ist das also meist ein Zeichen dafür, dass der Essig nicht vollständig vergoren ist.

Eine Essigmutter bildet sich natürlicherweise, wenn Wein oder andere leicht alkoholhaltige Flüssigkeiten längere Zeit offen stehen gelassen werden. In handelsüblichem Essig kann sich eine Essigmutter nachträglich bilden, wenn dieser nicht vollständig durchgegoren war.

Trotz des etwas unappetitlichen Erscheinungsbildes ist Essigmutter völlig harmlos. Der betroffene Essig kann bedenkenlos weiter verwendet werden. Die Essigmutter kann abgeschöpft oder auch mitverzehrt werden.