

Alles Essig oder was?

Die weinwelt-Jury hat für Sie über 40 handelsübliche Essig-Qualitäten sowie Spezialitäten aus dem Doktorenhof verkostet. Hier unsere Ergebnisse (Auswahl; die Bewertungen entsprechen den Schulnoten; die Verwendungsvorschläge dienen nur als Anregung):

Rotwein-Essig

Hengstenberg Rotwein Essig 0,5 Liter, ca. DM 3,09
Leicht trübe Farbe, etwas spitz, würzig. Zum Marinieren. Zufriedenstellend.

Maille Roweinessig 0,25 Liter, ca. DM 3,99
Der Beaujolais unter den Rotweinessigen: schöner klarer Duft, milder Geschmack, fast trinkbar. Zum Abschmecken von Saucen und Fleischgerichten (Ablöschen!). Gut.

Sherry-Essig

Kattus Spanischer Sherry-Essig 0,75 Liter, ca. DM 6,98
Mildes nussiges Aroma, runder, mildsäuerlicher Geschmack, der an Sherry erinnert. Ideal für Tapas (marinierte Paprika!). Noch sehr gut.

Kühne Sherry Essig 0,5 Liter, ca. DM 3,49
Etwas spitze Säure im Geruch, Geschmack okay, säuerlicher Nachgeschmack. Für spanische Gerichte, auch z. B. Gazpacho. Voll zufriedenstellend.

Balsamico-Essig

Excellent Aceto Balsamico di Modena 0,5 Liter, ca. DM 5,99
Ölige Konsistenz, angenehmer Fass-Duft, süßlich-fruchtiger Geschmack, süßlicher Abgang. Für Tomaten mit Mozzarella oder Endiviensalat (nimmt Bitternote). Voll zufriedenstellend.

Spreewald-Feldmann Balsamico Essig 0,5 Liter, ca. DM 3,99
Runde Sache, ausgewogener Geschmack, elegante Süße. Für Linseneintopf oder zum Ablöschen von gebratenem Fleisch mit Zwiebeln. Voll zufriedenstellend.

Monari Federzoni Aceto Balsamico di Modena Gran Sa Fino 0,5 Liter, ca. DM 9,99
Sehr konzentriert, nussiger Duft, runder Geschmack, tolle Balance. Zu Hartkäse (Parmesanscheiben überträufeln) und Pasta-Saucen. Gut.

Hengstenberg Originale Aceto Balsamico di Modena 0,5 Liter, ca. DM 3,99
Spitzer Geruch, wirkt etwas künstlich, süßlicher Nachgeschmack. Tomatensalat mit Feta (Schafskäse). Zufriedenstellend

Mamma Lucia Aceto Balsamico di Modena 0,5 Liter, ca. DM 3,99
Etwas stichige Nase, sehr säuerlich, süße und saure Komponenten kaum verbunden. Mamma mia! Vorsichtig dosieren. Zufriedenstellend.

Mazzetti Classico Aceto Balsamico di Modena 0,5 Liter, ca. DM 5,79
Farbe wie Kaffeesatz, fruchtiger Duft, milder Geschmack. Zu Radiccio-Salat mit hauchdünn geschnittenem Parmesan-Carpaccio. Gut.

Mazzetti Speciale Aceto Balsamico di Modena 0,5 Liter, ca. DM 19,99
Im Geruch etwas unsauber - jedenfalls unsere Testflasche -, im Geschmack aber deutlich

besser: kräftige Süße und Säure, wunderbar ausbalanciert. Zum Einkochen von Pflaumen oder auf Fleisch träufeln. Noch sehr gut.

Mazzetti Rustico Aceto Balsamico di Modena 0,5 Liter, ca. DM 11,99

Nicht ganz so konzentriert wie die anderen Mazzetti-Aceti, aber fruchtiger, leicht salziger Nachgeschmack. An Salate mit Olivenöl. Noch sehr gut.

Walnuss-Essig

Maille Noix Weißweinessig mit Walnuss-Aroma, ca. DM 7,99

Riecht nach Feuerstein und Bockwurst, Erdnussgeschmack auf der Zunge. Wo ist die Walnuss? Ausreichend.

Hengstenberg Walnuss Essig, ca. DM 3,99

Duftet wie frische Walnüsse, Karamellnote, reiner, typischer Geschmack. An Feldsalat mit Croutons (Spritzer Walnussöl zugeben). Gut.

Weißwein-Essige

Maille Weißweinessig 0,25 Liter, ca. DM 3,99

Mild-stechender Duft, süß-säuerlicher Geschmack, helle Farbe. Zur chinesischen süß-sauren Küche. Voll zufriedenstellend.

Hengstenberg Vollwürz Essig mit Kräutern 0,75 Liter, ca. DM 1,99

Pfeffer- und Curry-Aroma, salzige Würze (Vorsicht beim Dosieren!). Salat mit gerösteten Speckwürfeln, Croutons oder gerösteten Sonnenblumenkernen. Noch zufriedenstellend.

Kühne Weinwürziger Essig 0,75 Liter, ca. DM 1,59

Etwas stechende Nase, füllig, nicht zu stark aromatisiert. Zum Abschmecken von Eintöpfen. Voll zufriedenstellend.

Weißweinessige mit Zutaten

Maille Weinessig mit Estragon 0,25 Liter, ca. DM 4,99

Maischiger Duft, deutlicher Estragonten im Geschmack, mild, aber etwas salzig. Für Sauce Béarnaise. Voll zufriedenstellend.

Kühne Estragon Essig 0,5 Liter, ca. DM 2,99

Wenig Duft, etwas stechend-muffig, sehr salzig. Zum Abschmecken oder Sauce Béarnaise. Ausreichend.

Maille Weinessig mit Himbeersaft 0,25 Liter, ca. DM 4,99

Starker Himbeerduft, wirkt etwas künstlich, aber guter Geschmacksgeber. Friséesalat, Foie Gras, eingelegtes Obst. Voll zufriedenstellend.

Hengstenberg Kräuter Essig 0,75 Liter, ca. DM 3,09

Dank Emulgatoren merkwürdiger Schwebzustand der Kräuter, würziger Duft, erinnert an Gurkenaufguss. Für die schnelle Küche, zum Gurkensalat. Vorsichtig dosieren. Noch befriedigend.

Kühne 7 Kräuter Essig (Branntweinessig!) 0,75 Liter, ca. DM 1,69

Der beste der verkosteten Branntweinessige, würziger Kräuterbonbonduft, relativ mild. Passt an fast jeden Salat, sehr vielseitig. Voll zufriedenstellend.

Essig-Spezialitäten vom Doktorenhof (Adresse: Raiffeisenstr. 5, 67482 Venningen, Tel. 0 63 23/55 05, Fax 0 63 23/69 37). Aufwändige Herstellungsweise, exklusive Ausstattung sowie die sehr wohl dosierte Anwendung (Zerstäuber!) unterscheiden diese Spitzenprodukte von den handelsüblichen Qualitäten. Preise auf Anfrage

Funilla mit Vanille-Schote 0,1 Liter: Mildes Vanillearoma. Übers Eis zerstäuben. Ausgezeichnet.

Cinnamon mit Zimt 0,1 Liter: Stark aromatischer Zimtgeschmack. Zu Gebäck. Ausgezeichnet.

Ortega und Traubenmost aus Trockenbeerenauslese 0,1 Liter: Traubiger Aromen, würziger Sherryton, süßlicher Abgang. Zum Abschmecken feiner Vorspeisen. Sehr gut.

Vierräuber Balsam mit Kräuterauszügen 0,5 Liter: rötliche Farbe, Kräuterbonbonduft, Rosmarin-Note. Zur südfranzösischen Küche. Sehr gut.

Acetum Palatinum aus Trockenbeerenauslese 0,2 Liter: Dunkelbraun-grünlich, kräuterwürziger Honigton, Duft nach feinem Leder. Mal auf Saumagen-Carpaccio träufeln... Ausgezeichnet.

Casanova mit Pommeranze 0,2 Liter: Bernsteinfarben, erfrischender Duft nach Kräutern (Lavendel, auch Zitrus), würziger Geschmack. Für gewisse Stunden? Auch zum Essen. Ausgezeichnet.

Riesling Essig 0,5 Liter: Herber Duft, elegant säuerlich, klassischer Weißwein-Essigton. Verfeinert alle Salate. Sehr gut.

Auch zu empfehlen: Gewürztraminer-Essig (0,25 Liter); Selection Georg H. (aus Eiswein, 0,25 Liter); Weißer Burgunder mit Orangenblütenhonig (0,1 Liter); Balsam of Roses (mit Rosen aus Saarbrücken, 0,1 Liter); Parisienne (Honig und Kräuter, 0,1 Liter); Sisi (Veilchenblüte, wie ihn Kaiserin Sissi mochte, 0,1 Liter), Honig und Holunderblüte (0,1 Liter); Kornblumenblüte (0,1 Liter)