

— DAS ELEMENT DER FEINEN KÜCHE —



G · O · L · L · E · S
FEINER ESSIG

RAN AN DEN ESSIG

— Das steirische Vulkanland wird gerne auch als der Obstgarten Österreichs bezeichnet. Frisch, vollreif und besonders saftig müssen die Früchte sein, damit man aus ihnen erstklassigen Essig erzeugen kann. Mit etwas Fingerspitzengefühl, viel Ruhe und Liebe entstehen bei Gölles wahre Gaumenfreuden, die mittlerweile zu einem unentbehrlichen Element der feinen Küche geworden sind!

DER WEG ZUM PERFEKTEN SALAT



DIE KLASSIKER

—
APFEL
WEISSWEIN
ROTWEIN
ROSÉWEIN



DIE KREATIVEN

—
BIER
BIRNE
HIMBEER
KIRSCH
MARILLE
QUITTE
TOMATE
ZWETSCHKE



DIE BALSAMESSIGE

—
APFEL BALSAM
BIRNEN BALSAM
WEIN BALSAM TBA
WEISSER BALSAM

GÖLLES
FEINER ESSIG

— DAS ELEMENT DER FEINEN KÜCHE —



GÖLLES
FEINER ESSIG



APFEL ESSIG

steirisch hell
fruchtige Säure

— Ich bin tief verwurzelt mit meiner Heimat Steiermark und hier sehr häufig anzutreffen. Das liegt wahrscheinlich daran, dass ich mit meinem Kollegen, dem Kürbiskernöl, durch dick und dünn gehe. Aus alten Mostapfelsorten, wie Maschansker-, Rosen- oder Bohnapfel, vergoren und im Eichenfass gelagert überzeuge ich mit meiner fruchtigen Säure und dem einzigartigen Geschmack reifer Äpfel.

125 ml
250 ml
500 ml
5 l

NIMM
MICH FÜR:

Blattsalate
Gulaschsuppe
Karottensalat
Tafelspitz

KOMBINIER
MICH MIT:

Kürbiskernöl
Olivenöl
Sonnenblumenöl

Säure: 5 %
Ich bin unbegrenzt haltbar.



KLASSISCH
EVERYBODY'S
DARLING



2 JAHRE
EICHENFASS
FÜR REIFE

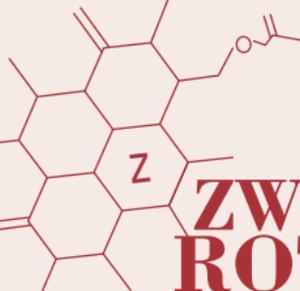


ICH BIN SO
WIE ICH BIN:
NATÜRLICH

— DAS ELEMENT DER FEINEN KÜCHE —



G · O · L · L · E · S
FEINER ESSIG



ZWEIGELT ROTWEIN ESSIG

volles Aroma **kräftig**
enorme Fülle

— Wenn man in Österreich von Rotwein spricht, dann meint man häufig den Zweigelt – und genau dieser wird für meine Gärung verwendet. Damit ich ein wenig milder werde, lässt man mich im Eichenfass ruhen, ehe ich in die Flaschen abgefüllt werde. Kräftig, aber dennoch harmonisch bereichere ich sowohl die heimische als auch die mediterrane Küche.

500 ml
5 l

**NIMM
MICH FÜR:**

Antipasti
Blattsalate
Erdäpfelgulasch
Italian Dressing
Krautfleisch

**KOMBINIER
MICH MIT:**

Olivenöl
Traubenkernöl rot

Säure: 6 %
Ich bin unbegrenzt haltbar.



KLASSISCH
EVERYBODY'S
DARLING



2 JAHRE
EICHENFASS
FÜR REIFE



ICH BIN SO
WIE ICH BIN:
NATÜRLICH

— DAS ELEMENT DER FEINEN KÜCHE —



G · O · L · L · E · S
FEINER ESSIG



VELTLINER WEISSWEIN ESSIG

frisch *pfeffrig*
typisch österreichisch

— Der österreichischen Parade-Rebsorte Grüner Veltliner verdanke ich meinen Namen. Ich präsentiere mich mit einer hellen Farbe und frischen Säure. Nach der Lagerung im Eichenfass bin ich ein Essig, wie er im Buche steht. Ohne mich geht's in der österreichischen Küche einfach nicht. Bin ich doch ein essentieller Bestandteil eines jeden Kartoffelsalats.

500 ml
5 l

**NIMM
MICH FÜR:**

Blattsalate
French Dressing
Gurkensalat
Kartoffelsalat
Krautsalat

**KOMBINIER
MICH MIT:**

Kürbiskernöl
Mohnöl
Olivenöl
Traubenkernöl weiß

Säure: 6 %
Ich bin unbegrenzt haltbar.



KLASSISCH
EVERYBODY'S
DARLING



2 JAHRE
EICHENFASS
FÜR REIFE



ICH BIN SO
WIE ICH BIN:
NATÜRLICH

— DAS ELEMENT DER FEINEN KÜCHE —



GÖLLES
FEINER ESSIG



SCHILCHER ROSÉWEIN ESSIG

knackige Säure *blumig*
fruchtig

— Ich werde aus dem Saft steirischer Schilcher-Trauben gewonnen und punkte mit meiner knackigen Säure und lebendigen Fruchtigkeit. Um meinen typisch blumigen Geschmack zu behalten, werde ich ausschließlich in Edelstahlbehältern gelagert.

125 ml
250 ml
500 ml
5 l

**NIMM
MICH FÜR:**

Backhendlsalat
Blattsalate
Käferbohnsensalat
Karottensalat

**KOMBINIER
MICH MIT:**

Kürbiskernöl
Olivenöl
Traubenkernöl rot

Säure: 6 %
Ich bin unbegrenzt haltbar.



KLASSISCH
EVERYBODY'S
DARLING



1 JAHR
EDELSTAHL
FÜR FRISCHE



ICH BIN SO
WIE ICH BIN:
NATÜRLICH

— DAS ELEMENT DER FEINEN KÜCHE —



G O L L E S
FEINER ESSIG



BIER ESSIG

malzig

herb

rustikal

— Aus stark gemälztem und gehopftem Bier werde ich gewonnen. Schon im Brauhaus erfolgt die Gärung von feinstem Getreide zu Alkohol. Bei Gölles tut die Essigmutter ihr Übriges, denn sie ist der Auslöser für meine essigsaurige Gärung. Für Bierliebhaber bin ich ein Muss und immer zur Stelle, wenn es zünftig zugeht.

250 ml
5 l

NIMM
MICH FÜR:

Gulasch
Käferbohnsensalat
Krautfleckerln
Saures Rindfleisch
Sulz
Wurstsalat

KOMBINIER
MICH MIT:

Kürbiskernöl
Rapsöl

Säure: 5 %
Ich bin unbegrenzt haltbar.



KREATIV
FRUCHTIG



1 JAHR
EDELSTAHL
FÜR FRISCHE

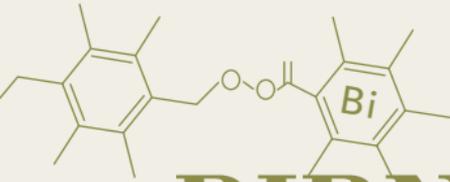


ICH BIN SO
WIE ICH BIN:
NATÜRLICH

— DAS ELEMENT DER FEINEN KÜCHE —



GÖLLES
FEINER ESSIG



BIRNEN ESSIG

mostig

ausgewogen

herbe Birnennote

— Im September, wenn in Gärten und Wiesen der „Hirscht“ (Herbst) Einzug hält, ist Hirschartenzeit. Da bemüht man sich bei Gölles ganz besonders, den weichen Kern hinter meiner rauen Schale zu finden. Mit meinem hohen Gehalt an Tanninen und Gerbstoffen beruhige ich jedermanns Magen- nerven und verfeinere eine Vielzahl an knackigen Salaten.

250 ml
5 l

NIMM
MICH FÜR:

Bittersalate
Gratins
Rindfleischsalat
Rucola
Weichkäse

KOMBINIER
MICH MIT:

Distelöl
Hanföl
Kürbiskernöl
Rapsöl

Säure: 5 %
Ich bin unbegrenzt haltbar.



KREATIV
FRUCHTIG



1 JAHR
EDELSTAHL
FÜR FRISCHE



ICH BIN SO
WIE ICH BIN:
NATÜRLICH

— DAS ELEMENT DER FEINEN KÜCHE —



GÖLLES
FEINER ESSIG



HIMBEER ESSIG

typisch fruchtig
ausdrucksstark *frisch*

— Sie wohnt weder in einem Schloss noch trägt sie eine Krone, und dennoch wird die Himbeere als die Königin der Beeren bezeichnet. Ich habe es als Essig auch ohne Adelstitel in viele Küchen geschafft. Liegt es an meinem intensiven Fruchtgeschmack oder doch an meiner ausdrucksstarken roten Farbe? Majestätisch.

125 ml
250 ml
5 l

**NIMM
MICH FÜR:**

Desserts
Rucola
Spargelgerichte
Vogerl(Feld)salat
Waldorfsalat

**KOMBINIER
MICH MIT:**

Haselnussöl
Macadamianussöl
Walnussöl

Säure: 5 %
Ich bin unbegrenzt haltbar.



KREATIV
FRUCHTIG



1 JAHR
EDELSTAHL
FÜR FRISCHE



ICH BIN SO
WIE ICH BIN:
NATÜRLICH

— DAS ELEMENT DER FEINEN KÜCHE —



GÖLLES
FEINER ESSIG



KIRSCHEN ESSIG

feine Mandelnote
frische Frucht *dezent kernig*

— Mit mir ist gut Kirschen essen!
Damit sich das auch ja nicht ändert,
kommen nur die saftigen, dunkelroten
Herzkirschen in die Obstpresse. Mich
prägt ein typischer Mandelton, der nach
der Lagerung noch intensiver wird.

250 ml
5 l

**NIMM
MICH FÜR:**

Batavia-Salat
Lollo Rosso
Dunkle Saucen
Lamm
Rind
Rote-Rüben-Salat
Wild

**KOMBINIER
MICH MIT:**

Mandelöl
Traubenkernöl rot

Säure: 5 %
Ich bin unbegrenzt haltbar.



KREATIV
FRUCHTIG



1 JAHR
EDELSTAHL
FÜR FRISCHE



ICH BIN SO
WIE ICH BIN:
NATÜRLICH

— DAS ELEMENT DER FEINEN KÜCHE —



GÖLLES
FEINER ESSIG



MARILLEN ESSIG

süß-säuerlich
lieblich fleischig

— Du liebst wohlgeformte Rundungen und rote Wangen? Dann bist du bei mir genau richtig. Steirische Marillen prägen meinen lieblichen Charakter. Ich schmecke süß-säuerlich und habe eine überaus duftige Note!

125 ml
250 ml
5 l

**NIMM
MICH FÜR:**

Asiatische Gerichte
Gerichte mit Curry,
Kardamon oder
Ingwer
Krustentiere
Meeresfrüchte

**KOMBINIER
MICH MIT:**

Macadamianussöl
Mohnöl
Rapsöl

Säure: 5 %
Ich bin unbegrenzt haltbar.



KREATIV
FRUCHTIG

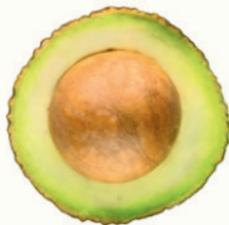


1 JAHR
EDELSTAHL
FÜR FRISCHE



ICH BIN SO
WIE ICH BIN:
NATÜRLICH

— DAS ELEMENT DER FEINEN KÜCHE —



G · O · L · L E · R · S
FEINER ESSIG



QUITTEN ESSIG

leichte Zitrustöne
Honignote | erfrischend

— Sag einfach Quitte, bitte!
Zu Großmutter's Zeiten war die Quitte als „Zitrone des Nordens“ allseits bekannt. Heute hingegen ist sie beinahe aus unseren Köpfen verschwunden. Das ist schade, denn als Essig eigne ich mich hervorragend als Ersatz frischer Zitronen und kann mit meiner honigsüßen Fruchtigkeit so manchen Liebhaber der asiatischen Küche betören.

125 ml
250 ml
5 l

NIMM
MICH FÜR:

Asiatische Gerichte
Fisch
Mayonnaise
Sauce béarnaise
Sauce hollandaise

KOMBINIER
MICH MIT:

Erdnussöl
Leinöl
Sonnenblumenöl

Säure: 5 %
Ich bin unbegrenzt haltbar.



KREATIV
FRUCHTIG



1 JAHR
EDELSTAHL
FÜR FRISCHE



ICH BIN SO
WIE ICH BIN:
NATÜRLICH

— DAS ELEMENT DER FEINEN KÜCHE —



GÖLLES
FEINER ESSIG



TOMATEN ESSIG

mild

intensiv fruchtig

ausgewogen

— Gestatten: Tomate!

Na gut, Sie dürfen mich auch Paradeis nennen! Denn der Name ist bei mir nur Nebensache. Viel wichtiger sind mein fruchtiger Geschmack und intensiver Duft, die wohlgerne von steirischen Tomaten stammen. Mit dem Olivenöl, meinem mediterranen Begleiter, bringe ich die Würze des Südens in die Kochtöpfe.

125 ml
250 ml
500 ml
5 l

**NIMM
MICH FÜR:**

Mediterrane Gerichte
Mozzarella
Rucola
Tomatensalat
Tomatensugo
Tomatensuppe

**KOMBINIER
MICH MIT:**

Distelöl
Kürbiskernöl
Olivenöl

Säure: 5 %

Ich bin unbegrenzt haltbar.



**KREATIV
FRUCHTIG**

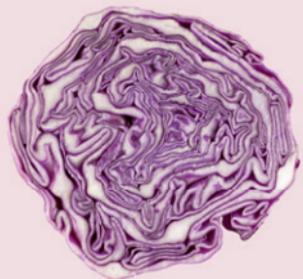


**1 JAHR
EDELSTAHL
FÜR FRISCHE**

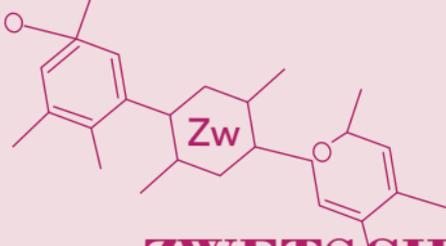


**ICH BIN SO
WIE ICH BIN:
NATÜRLICH**

— DAS ELEMENT DER FEINEN KÜCHE —



GÖLLES
FEINER ESSIG



ZWETSCHKEN ESSIG

lebhaft **feinherb**
volles Zwetschkenaroma

— Nennen Sie mich niemals Pflaume!
Für einen Essig wie mich braucht es
nämlich gute alte Hauszwetschken
aus den eigenen Obstgärten. Diese
verleihen mir einen intensiven Frucht-
geschmack und eine lebendige Säure.

250 ml
5 l

**NIMM
MICH FÜR:**

Dunkle Saucen
Ente
Essigzwetschken
Gans
Rote-Rüben-Salat
Rotkraut
Wild

**KOMBINIER
MICH MIT:**

Sonnenblumenöl
Traubenkernöl weiß

Säure: 5 %
Ich bin unbegrenzt haltbar.

G O L L E S
FEINER ESSIG



KREATIV
FRUCHTIG



1 JAHR
EDELSTAHL
FÜR FRISCHE

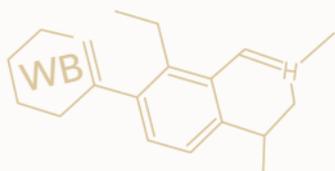


ICH BIN SO
WIE ICH BIN:
NATÜRLICH

— DAS ELEMENT DER FEINEN KÜCHE —



G O L L E S
FEINER ESSIG



WEISSER BALSAM ESSIG

frisch hell
fruchtige Süße

— Ich bin der „Junker“ in der Balsamfamilie, noch ein wenig grün hinter den Ohren. Sie dürfen mich aber gerne auch als Allrounder oder Multitalent bezeichnen – das trifft es wohl am ehesten. Ich werde aus Weißwein vergoren, mit eingedicktem Traubensaft verfeinert und bin, im Gegensatz zu meinen Verwandten, hell in der Farbe und herrlich süß-säuerlich im Geschmack.

125 ml
250 ml
500 ml
5 l

**NIMM
MICH FÜR:**

Fisch
Helle Soßen
Pasta
Salate
Spinat

**KOMBINIER
MICH MIT:**

Hanföl
Kürbiskernöl
Mohnöl
Olivenöl

Säure: 6 %
Ich bin unbegrenzt haltbar.



**BALSAM
EXKLUSIV**



**1 JAHR
EDELSTAHL
FÜR FRISCHE**

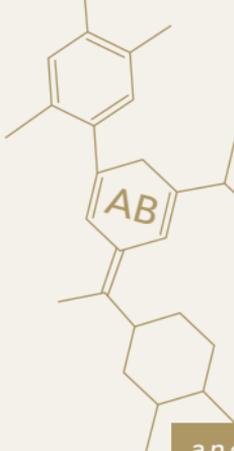


**ICH BIN SO
WIE ICH BIN:
NATÜRLICH**

— DAS ELEMENT DER FEINEN KÜCHE —



G O' L L E S
FEINER ESSIG



APFEL BALSAM ESSIG

angenehm süß
ausbalanciert
dunkel

— Ich – das Flaggschiff der Essigproduktion im Hause Gölles – darf mich zu Recht als eine der größten kulinarischen Erfindungen bezeichnen, seitdem es Essig gibt. 1984 wurde ich von Alois Gölles als erster Balsamessig aus Äpfeln erzeugt. Noch heute wird für mich der Most von steirischen Apfelsorten eingekocht und vergoren. Die anschließende Reifung in Eichenfässern verleiht mir eine angenehme Süße und feine Sämigkeit.

125 ml
250 ml
5 l

**NIMM
MICH FÜR:**

Desserts
Grillsoßen
Käse
Steak
Tomatenmozzarella

**KOMBINIER
MICH MIT:**

Haselnussöl
Leindotteröl
Mohnöl
Sesamöl
Sonnenblumenöl

Säure: 5 %
Ich bin unbegrenzt haltbar.



BALSAM
EXKLUSIV

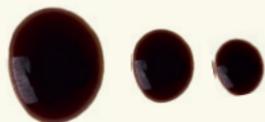
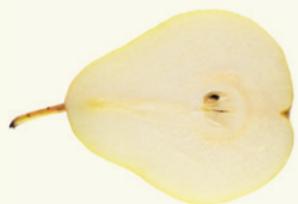


8 JAHRE
EICHENFASS
FÜR REIFE



ICH BIN SO
WIE ICH BIN:
NATÜRLICH

— DAS ELEMENT DER FEINEN KÜCHE —



GÖLLES
FEINER ESSIG



BIRNEN BALSAM ESSIG

fruchtig

opulent

harmonisch

— Was der Apfel und die Traube können, kann ich schon lange. Birnen eignen sich nämlich prächtig zur Herstellung eines vorzüglichen Balsamessigs. Hierfür werden alte Mostbirnensorten gepresst und vergoren. Mit meinen vier Jahren bin ich zwar jünger als meine Kameraden, kann jedoch mit einer herrlichen Fruchtnote punkten.

125 ml
250 ml
5 l

**NIMM
MICH FÜR:**

Bittersalate
Blauschimmelkäse
Desserts
Weißschimmelkäse

**KOMBINIER
MICH MIT:**

Erdnussöl
Hanföl
Haselnussöl
Leindotteröl
Walnussöl



**BALSAM
EXKLUSIV**



**4 JAHRE
EICHENFASS
FÜR REIFE**



**ICH BIN SO
WIE ICH BIN:
NATÜRLICH**

Säure: 5 %

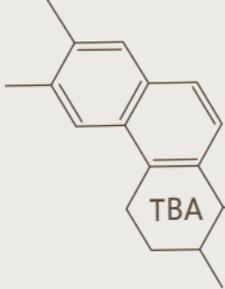
Ich bin unbegrenzt haltbar.

G O E L L E S
FEINER ESSIG

— DAS ELEMENT DER FEINEN KÜCHE —



GÖLLES
FEINER ESSIG



WEIN BALSAM ESSIG

Trockenbeerenauslese
Edelfäule-Anklänge
noble Eleganz

— Die süßesten Trauben der Prädikatsstufe „Trockenbeerenauslese“ („TBA“) machen mich zu einem einzigartigen, besonders kostbaren Balsamessig. Die Kraft der Sonne hat meine Beeren bereits am Rebstock so konzentriert, dass ein weiteres Eindicken völlig entbehrlich ist. So ist mein Aromenspiel wahrlich einzigartig unter den Balsamessigen. Ich habe eben das gewisse Etwas!

125 ml
250 ml
5 l

**NIMM
MICH FÜR:**

Asiatische Gerichte
Fisch
Meeresfrüchte

**KOMBINIER
MICH MIT:**

Erdnussöl
Leindotteröl
Sesamöl

Säure: 6 %
Ich bin unbegrenzt haltbar.



BALSAM
EXKLUSIV



8 JAHRE
EICHENFASS
FÜR REIFE



ICH BIN SO
WIE ICH BIN:
NATÜRLICH