

RAN AN DEN Essig

SAUER MACHT LUSTIG



Saftige Äpfel, die richtige Essigmutter, eine ordentliche Portion Fingerspitzengefühl und Erfahrung sowie ausreichend Geduld. Dies sind die Zutaten für unseren steirischen Apfel Essig. Die Früchte werden zuerst sortiert und gewaschen, danach gemaischt und gepresst. Übrig bleibt der Saft, bei dem auf natürliche Weise der Fruchtzucker zu Alkohol vergoren wird. Die Essigmutter wird beigegeben, wandelt im Beisein von Sauerstoff den Alkohol in Essigsäure um. Auf diese Art und Weise werden alle Essige in unserer Manufaktur hergestellt.



SIE SIND SO
WIE SIE SIND:
NATÜRLICH!

OHNE AROMEN, FARBSTOFFE
UND KONSERVIERUNGSMITTEL

IN DER RUHE LIEGT DIE KRAFT

Werden in unserer Manufaktur die Nasen gespitzt, die Augen etwas weiter geöffnet und der eine oder andere Mund staunend geöffnet, so befindet man sich vermutlich an der Pforte unseres Essigkellers. Betritt man diesen, befindet man sich inmitten von mehr als 1200 alten Eichenfässern, begleitet von einem wohltuenden Duft, der in der Luft liegt. Hier reifen unsere Essige für mindestens zwei und teilweise sogar bis zu 20 Jahre in den verschiedenen Holzfässern. Das Fass, als idealer Reifeort, führt durch die Verdunstung von Wasser zur natürlichen Eindickung der Balsamessige. Dabei entwickelt sich ein mildes Säure- und Aromaprofil im Essig.

ABLAUFEN? NEIN, DANKE!

Eine Frage wird in unserer Manufaktur besonders häufig gestellt, nämlich wie lange Essig haltbar ist. Darauf gibt es eine einfache Antwort: Ewig! Er kann in verschlossenen Flaschen auf unbegrenzte Zeit gelagert werden, da ihn die eigene Säure haltbar macht. Geöffnet können Fruchtessige über viele Wochen bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Sollte es jedoch länger dauern, bis die Flasche verbraucht ist, so empfiehlt sich eine kühle Lagerung. Im Laufe der Zeit kann es vorkommen, dass sich ein leichter Bodensatz bildet – die Essigmutter erneuert sich. Dies ist ein Zeichen der Naturbelassenheit und hat keine Auswirkung auf die Qualität und die Haltbarkeit des Essigs. Einfach abseihen und bedenkenlos weiterverwenden!

DIE ESSIGMUTTER – UNSERE DIVA!

Essigmutter müsste man sein! Man würde sich jeden Tag ausschließlich von Alkohol ernähren, ohne dabei betrunken zu werden, und ganz nebenbei seine Arbeit verrichten. Alkohol in Essigsäure umwandeln – klingt einfacher, als es ist. Für die Bakterien der Gattung „ACETOBACTER“, wie die Essigmutter eigentlich genannt wird, darf es auf keinen Fall zu warm oder zu kalt sein. Auch vertragen sie sich überhaupt nicht mit Schwefel. Außerdem brauchen sie genügend Sauerstoff, um sich kräftig vermehren zu können. Bei uns wird die Essigmutter wie eine Diva behandelt, gehegt, gepflegt – damit es ihr an nichts fehlt.

FEINSTER ESSIG FÜR HOBBY- UND HAUBENKÖCHE

Nicht nur für die besten Häuser des Landes sind unsere Essige ein Element der feinen Küche geworden, sondern auch Hobbyköche und die, die es noch werden wollen, können ihren Gerichten mit unseren Essigen das gewisse Etwas verleihen. Und da sauer ja bekanntlich lustig macht, gibt es bei uns gleich 17 verschiedene Sorten.

RAN AN DEN
ESSIG – DA IST
BESTIMMT FÜR JEDEN
ETWAS DABEI!

BAG IN BOX

Wussten Sie, dass Essig kein Ablaufdatum hat und ewig haltbar ist? Für all jene, welche in der Küche häufiger zur edelsauren Würze greifen, gibt es nun auch die praktische Bag in Box zu fünf Liter. Im schönen Design und mit gut zu gebrauchendem Zapfhahn. So muss man sich für längere Zeit keine Gedanken über Essigmangel machen.



WER SEIN ESSEN LIEBT, DER SPRÜHT!

Aus vielen kreativen Küchen ist unser Essigzerstäuber nicht mehr wegzudenken. Im handlichen Format mit praktischer Sprühvorrichtung verfeinern Sie damit Ihre Speisen. Sei es, um auf Speisen geschmackliche und optische Akzente zu setzen oder um kleine Portionen Salat sparsam am Tisch zu marinieren und ihnen einen Hauch feiner Säure zu verleihen – mit dem Zerstäuber ist man immer gut beraten. Klarerweise sind unsere Zerstäuber auch immer wieder befüllbar. Beim Sortenwechsel einfach mit warmem Wasser durchspülen und der Zerstäuber ist wie neu.



Die Klassiker

EVERYBODY'S DARLING



Apfel Essig - Schilcher Roséwein Essig - Zweigelt Rotwein Essig - Veltliner Weißwein Essig

Ideal für den täglichen Bedarf. Fruchtig im Geschmack, frisch und mit knackiger Säure führt an uns kein Weg vorbei. Österreichische Qualitätsweine und beste steirische Mostäpfel sind die Ausgangsprodukte für die Vergärung. Ausruhen dürfen wir uns drei Jahre lang in alten Eichenfässern in Gölles' großem Essigfasskeller.

Die Kreativen

KREATIV | FRUCHTIG



NEU seit April 2017
im Sortiment!



Bier Essig - Birnen Essig - Himbeer Essig - Kirschen Essig -
Marillen Essig - Quitten Essig - Spargel Essig - Tomaten Essig - Zwetschken Essig

Wir fallen auf! Nicht nur durch die knalligen Farben unserer Etiketten, sondern auch durch unsere außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen. Wir wollen jede und jeden dazu anregen, auch selbst ein wenig kreativ in der Küche zu sein. Verschiedene Früchte, aber auch extra malziges Bier und herzhaft Tomaten liegen uns als Rohstoffe

Die Balsamessige

BALSAM | EXKLUSIV



Apfel Balsam Essig - Weißer Balsam Essig - Wein Balsam - Birnen Balsam

Wir werden nach der traditionellen Balsamessig-Methode aus Äpfeln, Birnen und Trauben hergestellt. Dazu wird der Fruchtsaft durch Kochen eingedickt und in einem sensiblen Prozess zuerst zu Wein und anschließend zu Essig vergoren. Durch die anschließende jahrelange Lagerung im Eichenfass erhalten wir unsere typische Süße, unsere tiefbraune Färbung und unseren milden Geschmack. Eine mehr als würdige Alternative zum feinen italienischen

XA Apfel Balsamessig

EXQUISIT – UNGLAUBLICH DICHT – SÜSS



Was lange reift, wird unendlich gut. Man sagt, die Balsamgärung sei die höchste Kunst, die Krönung der Essigerzeugung. Mehr als zwanzig Jahre hat es gedauert, bis ich in immer kleiner werdenden Fässern aus verschiedenen Hölzern wie Eiche, Kastanie, Akazie, Kirsche und Esche meine harmonische Reife erlangt habe. In kleine Fläschchen gezogen, zähle ich nun zu den kostbarsten Würz- und Genussmitteln der Welt.

XA TBA

WEIN BALSAMESSIG

IN 4 VERSCHIEDENEN FÄSSEN GELAGERT



Bereits im Jahr 1995 wurde der Grundstein für die Essig-Kooperation von Gölles und dem Weingut Kracher gelegt. Die süßesten Trauben der prädikatsstufe „Trockenbeerenauslese“ machen diesen TBA Wein Balsamessig zu einem besonders kostbaren Balsamessig. Die Kraft der Sonne hat seine Beeren bereits am Rebstock so konzentriert, dass ein weiteres Eindicken völlig entbehrlich ist. 20 Jahre lang wird er in immer kleiner werdenden Holzfässern bis zur harmonischen Reife gelagert.

AKAZIENFASS

Mild, leicht herb, Honignoten

KASTANIENFASS

lebendigere Säure, breites Aromaspektrum, voluminös am Gaumen

EICHENFASS

angenehme Holznoten, Tannine, schmelzig, herb, mild

KIRSCHENFASS

süßlich, angenehm mild, fein

NIMM MICH FÜR:
Erdbeeren
Himbeeren
Gereiften Hartkäse
Vanille- oder Joghurteis

100 ml
Säure: 6 %
Ich bin unbegrenzt haltbar.



Die Essiggelees

IDEALE SPEISENBEGLEITER



Wir machen aus jeder Jause ein kleines Freudenfest. Ein Teil Apfel Balsam-, Himbeer oder Quitten Essig sowie frischer Fruchtsaft machen aus uns süß-säuerliche Delikatessen. Mit natürlichem Apfelpektin eingedickt, mit wenig Zucker gesüßt, sind wir eine hervorragende Alternative zu Chutneys und Feigensenf. Ob mit gereiften Käsen, herzhaften Pasteten oder gar mit dunklem Schokoladenmousse genossen, wir sind die idealen Speisenbegleiter.



ESSIGGELEE HIMBEER

Feinster Himbeer Essig und Saft von den frischesten Himbeeren verleihen mir meine einzigartig fruchtigen Geschmacksnuancen. Ich bin der ideale Weggefährte gereifter Käse und herzhafter Pasteten. Manch einer hat mich sogar schon in vollkommener Harmonie mit dunklem Schokoladenmousse gesehen.

ESSIGGELEE QUITTE

In der Familie der Essiggelees bin ich wohl der lebendigste Vertreter. Meine honigsüßen Quittenaromen, gepaart mit meiner zitrusartigen Frische, machen mich zum besten Freund so manchen Hartkäses. Durch mein fröhliches Gaumenspiel bin ich eine hervorragende Alternative zu Chutneys und Feigensenf.

ESSIGGELEE APFEL BALSAM

Acht Jahre im Fass gereifter Apfel Balsamessig, frischer Apfelsaft, wenig Zucker und natürliches Apfelpektin machen mich zu dem, was ich bin – ein idealer Speisenbegleiter, der bei keinem Käsebuffet fehlen sollte. Ich überzeuge durch meinen fruchtig-süßen Geschmack und meine aromatische Würze.

NIMM UNS FÜR

Gereiften Käse
luftgetrockneten Schinken
Meeresfrüchte
Pasteten
Rehmedaillons
Speck



Die Öle

ESSIG-ÖL-KOMBINATIONEN



Was liegt näher als die Kombination von Essig und Öl?
Da Kürbiskernöl - nussig, fruchtig, „schwarzes Gold“
und Olivenöl - feiner Duft, fruchtig, mild - mit nahezu jedem Essig harmonisieren, sind sie ein Muss in unserem Sortiment. Nur die hochwertigsten Rohstoffe finden bei uns den Weg in die Flaschen: Kürbiskerne von unseren eigenen Feldern und andalusische Oliven.





WIR LIEBEN Salat

GESCHLEUDERT,
NICHT GERÜHRT!

BEIM KOCHEN MIT GÖLLES ESSIG GIBT ES KEIN ZU VIEL DES GUTEN

Es gibt eine einfache Faustregel: Überall wo Sie in der Küche Säure, zum Beispiel in Form von Wein oder Zitrone, benötigen, kann diese sinnvoll durch guten Essig ersetzt werden. Wird er mit Feingefühl verwendet, verleiht er den Speisen Lebendigkeit und Würze.

DIE PERFEKTE SALATMARINADE



UNSER REZEPTTIPP:

CARPACCIO MIT SOMMERGEMÜSE
UND MELONE

Gemüse wie Zucchini und Artischockenböden feinblättrig schneiden, mit Tomaten Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und mit hauchdünnen Scheiben vom Rindsfilet und feinen Melonenspalten anrichten.



Weiter Rezept-
ideen finden
Sie unter
**[www.goelles.at/
rezepte](http://www.goelles.at/rezepte)**

