

GOLLES
MANUFAKTUR
FÜR EDLEN BRAND & FEINEN ESSIG



PRESSE INFORMATION

FEINER ESSIG



INHALT

DAS ELEMENT DER FEINEN KÜCHE

04

**RAN AN
DEN ESSIG**

Sauer macht lustig

06

DIE KLASSIKER

everybody's darling

07

DIE KREATIVEN

kreativ | fruchtig

08

DIE BALSAMESSIGE

Balsam für die Seele

10

XA TBA

was lange reift,
wird unendlich gut

12

DIE ESSIGGELEES

ideale Speisebegleiter

13

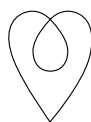
DIE ÖLE

Essig-Öl-
Kombinationen

14

WIR LIEBEN SALAT

Geschleudert, nicht
gerührt!



RAN AN DEN ESSIG

SAUER MACHT LUSTIG

Frisch, vollreif und besonders saftig müssen die Früchte sein, damit wir aus ihnen erstklassigen Essig erzeugen können. Mit etwas Fingerspitzengefühl, viel Ruhe und Liebe entstehen bei uns wahre Gaumenfreuden, die mittlerweile zu einem unentbehrlichen Element der feinen Küche geworden sind!

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 Fruchtestige 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 mehr als 15 verschiedene Sorten.

Ran an den Essig – da ist bestimmt für jeden etwas dabei!



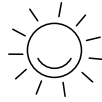
BAG IN BOX

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

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 zwei bis drei Jahre lang in alten Eichenfässern in Gölles' großem Essigfasskeller.

APFEL ESSIG

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 Maschanser-, Rosen- oder Bohnapfel, vergoren und im Eichenfass gelagert überzeuge ich mit meiner fruchtigen Säure und dem einzigartigen Geschmack reifer Äpfel.

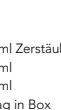
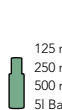
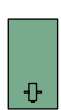


ROSÉWEIN ESSIG

Ich bin der erste Saft aus den roten Trauben, noch bevor es in die Presse geht. Hellrosa in der Farbe punkte ich mit meiner knackigen Säure und lebendigen Fruchtigkeit. Um meinen typisch blumigen Geschmack zu behalten, werde ich ausschließlich in Edelstahlbehältern gelagert. Ich bin der ideale Begleiter zum sauren Rindfleisch und lasse mich am liebsten mit dem „Schwarzen Gold der Steiermark“, dem Kürbiskernöl, servieren.



SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml
500 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG

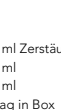
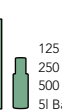


2 Jahre
Eichenfass

NIMM MICH FÜR:

Blattsalate, Gulaschsuppe,
Karottensalat, Tafelspitz
KOMBINIER MICH MIT:
Kürbiskernöl, Olivenöl,
Sonnenblumenöl

SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml
500 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



1 Jahr
Edelstahl

NIMM MICH FÜR:

Backhendlsalat, Blattsalate,
Käferbohnnensalat, Karottensalat
KOMBINIER MICH MIT:
Kürbiskernöl, Olivenöl,
Traubenkernöl rot

ROTWEIN ESSIG

Blauer Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch & Co. haben sich auch international einen Namen gemacht. Sie verleihen mir Kraft und Harmonie, so bereichere ich sowohl die heimische als auch die mediterrane Küche. Damit ich ein wenig milder und harmonischer werde, lässt man mich im Eichenfass ruhen, ehe ich in die Flaschen abgefüllt werde.

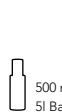
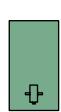


WEISSWEIN ESSIG

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.



SORTIMENT



500 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG

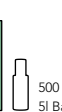


2 Jahre
Eichenfass

NIMM MICH FÜR:

Italian Dressing, Krautfleisch,
Antipasti, Erdäpfelgulasch,
Blattsalate
KOMBINIER MICH MIT:
Olivenöl, Traubenkernöl rot

SORTIMENT



500 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



2 Jahre
Eichenfass

NIMM MICH FÜR:

Blattsalate, French Dressing,
Kartoffelsalat, Krautsalat
KOMBINIER MICH MIT:
Kürbiskernöl, Mohnöl,
Olivenöl, Traubenkernöl weiß



DIE KREATIVEN

KREATIV | FRUCHTIG

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 herzhaftes Tomaten liegen uns als Rohstoffe zu Grunde. Ein bis zwei Jahre verbringen wir in Edelstahlbehältern, ehe es ab in die Flaschen geht. Über Geschmack lässt sich ja bekanntlich streiten, aber wir sind uns einig: Bei uns ist für jeden etwas dabei!

BIER ESSIG

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 essigsame Gärung. Für Bierliebhaber bin ich ein Muss und immer zur Stelle, wenn es zünftig zugeht.

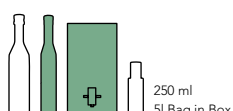


BIRNEN ESSIG

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 Magennerven und verfeinere eine Vielzahl an knackigen Salaten.



SORTIMENT



250 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



1 Jahr
Edelstahl

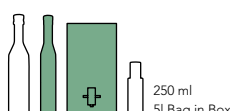
NIMM MICH FÜR:

Gulasch, Käferbohnen, Sulz, Krautfleckerln, Krautsalat, Saures Rindfleisch, Wurstsalat

KOMBINIER MICH MIT:

Kürbiskernöl, Rapsöl

SORTIMENT



250 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



1 Jahr
Edelstahl

NIMM MICH FÜR:

Bittersalate, Gratins, Rucola, Rindfleischsalat, Weichkäse

KOMBINIER MICH MIT:

Distelöl, Hanföl, Rapsöl, Kürbiskernöl

HIMBEER ESSIG

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 Himbeer Essig auch ohne Adelstitel in viele Küchen geschafft. Liegt es an meinem intensiven Fruchtgeschmack oder doch an meiner ausdrucksstarken roten Farbe? Majestätisch.

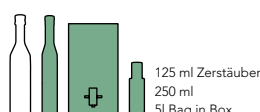


KIRSCHEN ESSIG

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.



SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



1 Jahr
Edelstahl

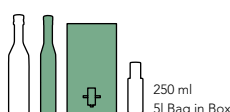
NIMM MICH FÜR:

Desserts, Rucola, Spargelgerichte, Vogerl(Feld)salat, Waldorfsalat

KOMBINIER MICH MIT:

Haselnussöl, Walnussöl, Macadamianussöl

SORTIMENT



250 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



1 Jahr
Edelstahl

NIMM MICH FÜR:

Dunkelblättrige Salate (Lollo Rosso, Batavia), dunkle Saucen, Lamm, Rind, Rote Rüben, Wild

KOMBINIER MICH MIT:

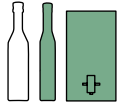
Mandelöl, Traubenkernöl rot

MARILLEN ESSIG

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!

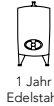


SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



1 Jahr
Edelstahl

NIMM MICH FÜR:

Asiatische Gerichte, Krustentiere, Gerichte mit Curry, Kardamom oder Ingwer, Meeresfrüchte

KOMBINIER MICH MIT:

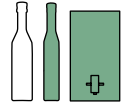
Macadamianussöl, Mohnöl, Rapsöl

QUITTEN ESSIG

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.



SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



1 Jahr
Edelstahl

NIMM MICH FÜR:

Asiatische Gerichte, Mayonnaise, Fisch, Sauce hollandaise, Sauce béarnaise

KOMBINIER MICH MIT:

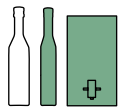
Erdnussöl, Leinöl, Sonnenblumenöl

SPARGEL ESSIG

Schon der griechische Arzt Hippokrates (um 460 v. Chr.) hat meine heilende Wirkung erkannt. Mir ist jedoch lieber, aufgrund meines unvergleichlichen Aromas wertgeschätzt zu werden. Ich bin intensiv, fruchtig-typisch im Geschmack und habe eine angenehm milde Säure.



SORTIMENT



250 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



1 Jahr
Edelstahl

NIMM MICH FÜR:

Spargel, Fisch, Gemüse, Mediterrane Küche

KOMBINIER MICH MIT:

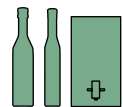
Oliveöl, Distelöl, Kürbiskernöl, Sonnenblumenöl

TOMATEN ESSIG

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 Oliveöl, meinem mediterranen Begleiter, bringe ich die Würze des Südens in die Kochtöpfe.



SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml
500 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



1 Jahr
Edelstahl

NIMM MICH FÜR:

Mediterrane Küche, Mozzarella, Tomatensalat, Tomatensugo, Tomatensuppe, Rucola

KOMBINIER MICH MIT:

Distelöl, Kürbiskernöl, Oliveöl

ZITRONENWÜRZE

Zitrone einmal anders!

Duftig, fein und säuerlich erfrischt der Zitronensaft aus Direktpressung. Mild, weich und harmonisch schmeichelt der Balsamweinessig. Gemeinsam ergeben sie eine milde Zitronenwürze, welche allen Gerichten einen sommerlichen Touch verleiht.



SORTIMENT



250 ml
5l Bag in Box

BESTENS GEEIGNET FÜR:

Mediterrane Marinaden, Fisch, Krustentiere, fruchtige Desserts

ZWETSCHKEN ESSIG

Nennen Sie mich niemals Pflaume. Für einen Essig wie mich braucht es nämlich gute alte Hauszwetschen aus den eigenen Obstgärten. Diese verleihen mir einen intensiven Fruchtgeschmack und eine lebendige Säure.



SORTIMENT



250 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



1 Jahr
Edelstahl

NIMM MICH FÜR:

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

KOMBINIER MICH MIT:

Sonnenblumenöl, Traubenkernöl weiß

DIE BALSAMESSIGE

BALSAM | EXKLUSIV

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 Balsamico.

APFEL BALSAMESSIG

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.

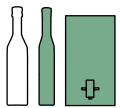


BIRNEN BALSAMESSIG

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.



SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



8 Jahre
Eichenfass

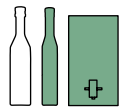
NIMM MICH FÜR:

Desserts, Grillsoßen, Käse, Tomatenmozzarella, Steak

KOMBINIER MICH MIT:

Haselnussöl, Leindotteröl, Mohnöl, Sesamöl, Sonnenblumenöl

SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



4 Jahre
Eichenfass

NIMM MICH FÜR:

Bittersalate, Blauschimmelkäse, Desserts, Weißschimmelkäse

KOMBINIER MICH MIT:

Erdnussöl, Hanföl, Haselnussöl, Leindotteröl, Walnussöl

WEIN BALSAMESSIG

Die süßesten Trauben machen mich zu einem wertvollen Balsamessig. Obwohl die Kraft der Sonne meine Beeren bereits am Rebstock konzentriert hat, tragen das schonende Einkochen des Saftes und die jahrelange Reifung in Eichenfässern dazu bei, dass der Fruchtzucker und andere Geschmacksstoffe auf faszinierende Art verdichtet werden. Mein Aromenspiel ist wahrlich einzigartig unter den Balsamessigen. Ich habe eben das gewisse Etwas!

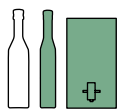


WEISSER BALSAMESSIG

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.



SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



8 Jahre
Eichenfass

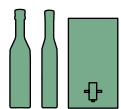
NIMM MICH FÜR:

Asiatische Gerichte, Fisch, Meeresfrüchte

KOMBINIER MICH MIT:

Erdnussöl, Sesamöl, Leindotteröl

SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml
500 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



1 Jahr
Edelstahl

NIMM MICH FÜR:

Helle Soßen, Fisch, Pasta, Salate, Spinat

KOMBINIER MICH MIT:

Hanföl, Kürbiskernöl, Mohnöl, Olivenöl



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. Der Apfel Balsamessig ist das Flaggschiff der Essigproduktion im Hause Gölles. 1984 wurde er als erster Balsamessig aus Äpfeln erzeugt und war 15 Jahre lang einzigartig am Markt. XA ist die Quintessenz des Apfel Balsamessigs. Über 20 Jahre durchläuft dieser Essig nach der „Batterie-Methode“ sieben verschiedene Holzfässer. In kleine Fläschchen gezogen, zählt er nun zu den kostbarsten Würz- und Genussmitteln der Welt.

exquisis - süß - unglaublich dicht

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.

LAGERUNG



20 Jahre
Holzfass

NIMM MICH FÜR:

Erdbeeren, Himbeeren,
Käse, Vanilleis

KOMBINIER MICH MIT:

Bitte pur genießen!



*UNIKATE: jedes Fläschchen per Hand
gezogen und liebevoll verpackt*





TBA

WEIN BALSAMESSIG

IN 4 VERSCHIEDENEN FÄSSERN GELAGERT

Bereits im Jahr 1995 wurde der Grundstein für die Essig-Kooperation von Gölle 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

LAGERUNG



20 Jahre
Holzfass

NIMM MICH FÜR:

Erdbeeren, Himbeeren,
Gereiften Hartkäse,
Vanille- oder Joghurteis

KOMBINIER MICH MIT:

Bitte pur genießen!

EICHENFASS

angenehme Holznoten, Tannine,
schmelzig, herb, mild



KASTANIENFASS

lebendigere Säure, breites Aromaspektrum, voluminös am Gaumen

KIRSCHENFASS

süßlich, angenehm mild, fein



EINE DELIKATESSE: Himbeeren mit TBA Balsamessig



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.

NIMM UNS FÜR:

Gereiften Käse,
luftgetrockneten
Schinken,
Meeresfrüchte,
Pasteten,
Rehmedaillons,
Speck

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 Speisebegleiter, der bei keinem Käsebuffet fehlen sollte. Ich überzeuge durch meinen fruchtig-süßen Geschmack und meine aromatische Würze.



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.





DIE ÖLE

ESSIG-ÖL-KOMBINATIONEN

Was liegt näher als die Kombination von Essig und Öl? Das Kürbiskernöl - nussig, fruchtig, „schwarzes Gold“ und Olivenöl - feiner Duft, fruchtig, mild - mit nahezu jedem Essig harmonieren, 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.

KÜRBISKERNÖL

Wenn auf unseren Feldern tausend kleine Sonnen liegen und die Menschen sich dort tummeln, dann ist Kürbisernte in der Steiermark. Handverlesene Kürbiskerne werden für mich schonend geröstet und gepresst. Aufgrund meiner dunklen Farbe und meines unverkennbaren nussigen Geschmacks werde ich auch als das „schwarze Gold der Steiermark“ bezeichnet und bin bereits weit über die Grenzen hinaus beliebt.

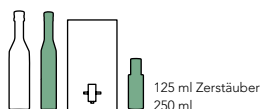


OLIVENÖL

Andalusien ist bekannt für Sonne, Strand und Meer, aber wussten Sie auch, dass es ein Mekka für Olivenliebhaber ist? Aus dieser Provinz Spaniens stammen auch die Früchte, die für mich behutsam kalt gepresst werden. Sie beschenken mir einen feinen Duft, eine schöne Fruchtigkeit und milde Harmonie am Gaumen.



SORTIMENT



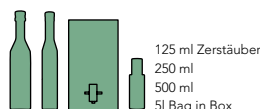
NIMM MICH FÜR:

Blattsalate, Desserts, Eierspeise, Wurstsalat, Kürbiscremesuppe, Saures Rindfleisch

KOMBINIER MICH MIT:

Apfel Essig, Bier Essig, Birnen Essig, Roséwein Essig, Tomaten Essig, Weißwein Essig, Weißem Balsamessig

SORTIMENT



NIMM MICH FÜR:

Fisch, Fleisch, Grillgemüse, Salate, Pasta

KOMBINIER MICH MIT:

Apfel Essig, Roséwein Essig, Tomaten Essig, Weißwein Essig, Weißem Balsamessig, Rotwein Essig

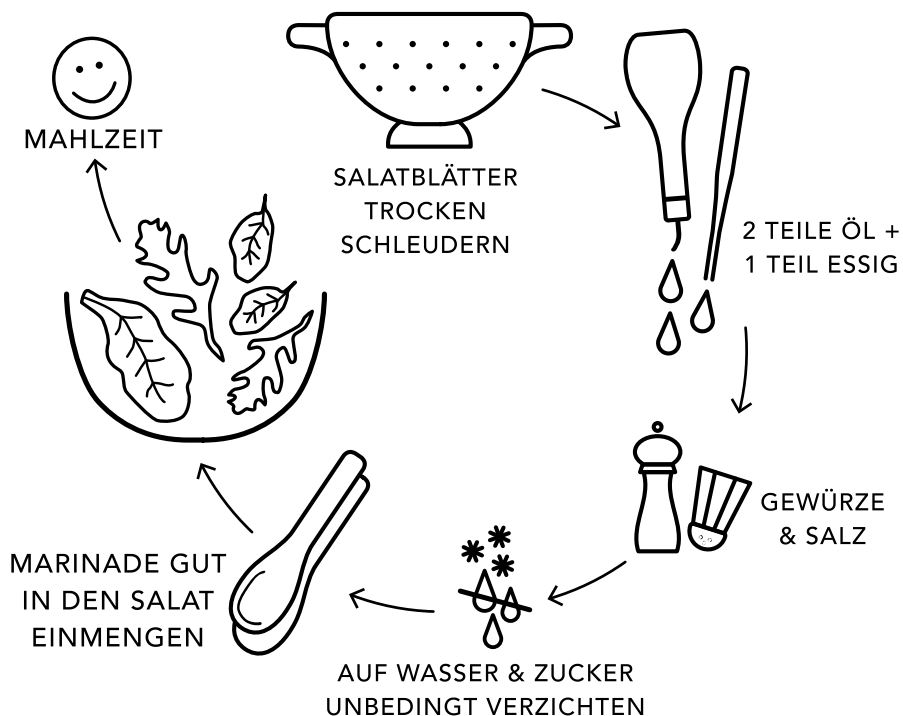
WIR LIEBEN SALAT

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:

Balsamfeigen mit Prosciuttosalat

Zutaten:

300g Prosciutto	1/8 l Apfel Balsamessig
2 Hand voll Rucola	Honig
8 Stück Feigen	Salz
1/8 l Rotwein (nicht zu säurebetont)	Pfeffer (schwarz)

Zubereitung:

Die Feigen vierteln, eventuell auch schälen. Den Apfel Balsamessig mit Wein, 2 TL Honig, grob geriebenem schwarzen Pfeffer (oder zerdrückten Pfefferkörnern) kochen, bis die Konsistenz fast sirupartig ist.

Feigen einlegen, darin schwenken und ca. 1 Minute ziehen lassen.

Schinken und Rucola locker auf Teller geben, Feigen daraufsetzen und den Rest der Essigreduktion darüberträufeln.



Weiter Rezeptideen finden Sie unter:

www.goelles.at/rezepte



GEHEIMTIPP: am Besten den Salat zusammen mit Freunden genießen!

SIE MÖCHTEN GERNE ÜBER UNS BERICHTEN?

KONTAKT

Über unsere Liebe zur Natur, oder über Alois Gölles, den Essig- und Edelbrand-Pionier aus dem steirischen Vulkanland?

Gerne senden wir Ihnen unser Informationsmaterial persönlich, per Post oder E-Mail zu. Unser Bildmaterial stellen wir Ihnen via Dropbox zur Verfügung.

Wir laden Sie aber auch ganz persönlich zu uns in die Manufaktur nach Riegersburg ein, um noch tiefer hinter die Kulissen zu blicken.

IHR ANSPRECHPARTNER:

Martin Rainer
rainer@goelles.at
+43 3153 7555 17

PRESSEBEREICH ONLINE:

www.goelles.at/presse

KONTAKT

A-8333 Riegersburg | Stang 52
Tel.: +43 3153 7555 | Fax: +43 3153 7555 30
obst@goelles.at | www.goelles.at

ÖFFNUNGSZEITEN

April – Oktober: Mo-Sa: 10 – 18 Uhr
November – März: Mo-Sa: 10 – 17 Uhr

