

Purpurroter Cousinot

Herkunft: Deutschland, 16. Jahrhundert

Frucht: mittelgroß, hochgebaut, zum Kelch hin etwas verjüngt

Schale: glatt, grünlichgelb bis gelb, Deckfarbe purpurrot, verwaschen bis gestreift, Schalenpunkte fein, braungelb

Fruchtfleisch: gelblichweiß, zur Schale hin gerötet, saftig, hart, säuerlich-süß, etwas gewürzt

Baum: Wuchs mittelstark, bildet runde bis pyramidale Kronen

Erziehungsform: Busch, Mittel- und Hochstamm

Standort: geringe Ansprüche an Boden und Lage, auch für Höhenlagen bis 1.000 m geeignet

Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober

Genussreife: Dezember bis April, bei guten Lagerbedingungen bis Juni

Verwendung: guter Tafel- und Wirtschaftsapfel, sehr gut für Most geeignet; seiner Farbe wegen auch als Weihnachtsapfel genutzt (Christbaumschmuck)





Essig selbst gemacht

Wissenswertes

Essig entsteht durch Fermentation aus alkoholhaltigen Flüssigkeiten. Dabei wird der Alkohol mit Hilfe von Essigsäurebakterien unter Luftzufuhr zu Essigsäure umgewandelt.

Geräte und Zutaten

1 Glasgefäß mit großer Öffnung, leichtes Tuch (Gaze) zum Abdecken, Gummiring

1-2 l frischer, möglichst ungeschwefelter, vergorener Apfelmost

Essigmutter

Zubereitung

Das Gefäß etwa zur Hälfte mit Apfelmost füllen, Essigmutter hinzugeben und mit dem Tuch verschließen, dieses mit einem Gummiring fixieren. Gefäß bei Zimmertemperatur aufstellen, anfangs täglich öffnen und schwenken – der typische Essiggeruch entsteht. Den Essig nach persönlichem Geschmack bis zu einem Jahr reifen lassen und gefiltert in Flaschen füllen. Wird die entnommene Menge durch Apfelmost ergänzt, läuft die Essigerzeugung ständig weiter. Der Essig kann nach dem Abziehen mit Kräutern aus den Naturparken aromatisiert werden.

Die Steirischen Naturparke wünschen Ihnen gutes Gelingen!



Europäischer Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier
investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Text und Fotos © OIKOS

