

## Die Essigmanufaktur zur Freiheit



Eingebettet in Streuobstwiesen mit teilweise über hundert Jahre alten Apfel- und Birnbäumen, liegt die Essigmanufaktur im hessischen Teil des Odenwalds.

Hervorgegangen aus einem traditionsreichen Gasthaus, produzieren wir hier seit 2008 Essige aus heimischem Obst.

Am Anfang stand die Idee, einen eigenen Senf zu kreieren.

Da hierzu als Hauptzutat Essig gebraucht wurde, war das die Geburtsstunde der Essigmanufaktur.

Neben dem Apfelessig der ersten Stunde gibt es inzwischen Apéritif- und Balsamessige, eine große Auswahl an Frucht- und Gemüseessigen, Senfen und Salatdressings.



Allen Produkten gemeinsam ist die regionale Herkunft der verwendeten Früchte. Dabei werden grundsätzlich alle Verarbeitungsschritte vor Ort durchgeführt, um bestmögliche Frische und Qualität zu garantieren.



Einen Einblick in unsere Arbeit und in unsere Produktion bieten die kommentierten Führungen, die wir zu verschiedenen festen Terminen und auf Anfrage ab 10 Personen durchführen.

Wer mehr wissen möchte, hat die Gelegenheit, in ganztägigen Seminaren alles rund um die Essig- und Balsamessigherstellung zu erlernen und einzuüben.

## Apéritifessige

Unsere Aperitifessige sind geschmackvolle Kompositionen aus reinen Gärungsessigen aus unserer Manufaktur und aus dem, auf natürliche Weise von uns konzentrierten, Fruchtsaft der jeweiligen Frucht.

Der niedrige Säuregehalt und die Süße des Fruchtsaftes sorgen für ein fruchtiges Trinkenerlebnis.

Grundsätzlich bestehen unsere Trinkessige aus 100 % Frucht – ohne weitere Zusätze!

## Birnenapéritif

Der mildeste unserer drei Aperitifessige. Dennoch ist er äußerst anregend, ideal als Apéritif oder Digestif.

Zur Herstellung verwenden wir ausschließlich Birnen aus Odenwäldern Anbau, die wir zu reinem Birnenessig verarbeiten. Verfeinert mit unserem konzentrierten Birnensaft, erhalten wir diesen naturreinen und fruchtigen Trinkessig.

0,2l Flasche  
Art.Nr. 50103



## Apfelapéritif

Diesen alkoholfreien Trinkessig stellen wir aus holzfassgereiftem Apfelessig und von uns natürlich konzentriertem Apfelsaft her. Alle Früchte stammen aus dem Odenwald, entweder aus eigener Ernte oder von Bauern aus der direkten Umgebung.

Er ist ein ideales Getränk zur Anregung vor oder zur Verdauung nach dem Essen.

0,2l Flasche  
Art.Nr. 50102



## Quittenapéritif

Diesen feinen Trinkessig stellen wir aus reinem Quittenessig und von uns auf natürliche Weise konzentriertem Quittenapfelsaft her. Alle Früchte stammen aus dem Odenwald und werden von uns schonend verarbeitet.

Natürlich ist dieser Quittenaperitif alkoholfrei und dadurch eine ideale Alternative zu klassischen Apéritifs oder Digestifs!

0,2l Flasche  
Art.Nr. 50101



## Senfe

Für unseren Senf verwenden wir ausschließlich gelbe und schwarze Senfsaaten aus deutschem Anbau. Diese werden von uns gemahlen und mit dem jeweiligen Essig, Saft, Wein, frischen Früchten, Gemüse oder Obst und feinsten Gewürzen zu einer Maische verrührt.

Dieser Rohsenf verbindet in einer ca. 3-4-wöchigen Reifephase die verschiedenen Aromen zu seinem endgültigen Geschmack.

Es ist uns sehr wichtig, dass unsere Senfe auch wirklich nach der namensgebenden Zutat schmecken. Daher verwenden wir keinen kostengünstigen und geschmacksneutralen Branntweinessig sondern ausschließlich unsere eigenen Manufakturessige.

Sie werden den Unterschied schmecken können!

## Grillsenf

Braune Senfsaaten aus heimischem Anbau sind die Grundlage für diesen sehr würzigen und geschmackvollen Grillsenf. Diese werden vermahlen und mit unserem Apfelessig, Apfelwein, frischem Knoblauch, Rosmarin sowie Gewürzen vermischt.

Unser Grillsenf passt sehr gut zu Grillgerichten und als Grundzutut zu scharf-würzigen Grillsoßen und feinen Buttermischungen.

130ml Glas  
Art.-Nr. 54006



## Kräutersenf

Gartenfrische Kräuter sowie gelbe und braune Senfsaaten aus heimischem Anbau bilden die Basis für diesen mittelscharfen Kräutersenf. Vermischt mit unserem Apfelessig, Apfelwein, frischem Knoblauch, Rosmarin sowie Gewürzen erhalten wir so diese feine Senfkreation.

Er ist ideal zu feinen Terrinen, zu Würstwaren oder auch als Zutat für eine Senfsoße zum Fisch oder zu Eierspeisen.

130ml Glas  
Art.-Nr. 54008



## Apfelsenf

Gelbe und braune Senfsaaten, holzfassgereifter Apfelessig, Apfelsaft, Apfelwein, frische Äpfel und Gewürze sind die Zutaten für diesen herzhaften, mittelscharfen Senf.

Als Allrounder mit vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten gedacht, eignet er sich ideal zu feinen Würstwaren, zur Vesper, für Rouladen, Senfsoßen und Salatdressings.

130ml Glas  
Art.-Nr. 54001



## Tomatensenf

Für unseren Tomatensenf verwenden wir gelbe Senfsaaten, außerdem unseren Tomatenessig, Tomatensaft, getrocknete Tomaten, Meersalz und etwas Rohrzucker.

Alle Tomaten in diesem Senf stammen aus Dossenheim bei Heidelberg.

Unser Tomatensenf ist ein feiner Begleiter zu mediterranen Käsen und luftgetrockneten Würstwaren.

130ml Glas  
Art.-Nr. 54007



## Birnenessig

Gelbe Senfsaaten, Birnenessig, Birnensaft, frische Birnen, Gewürze und Honig sind die Zutaten für diesen fruchtigen Senf. Wie immer bei unseren Senfen stammen auch die hier verwendeten Früchte aus dem Odenwald.

Bewusst nicht zu süß abgestimmt, ist dieser feine Senf ein toller Begleiter zu herzhaften Käsen, zu gebeiztem Lachs oder natürlich ganz klassisch zur Weißwurst.

130ml Glas  
Art.-Nr. 54002



## Probiersets

Eine tolle Möglichkeit, unsere Auswahl an besonderen Senfkreationen auszuprobieren oder zu verschenken, sind unsere Probiersets.

Entweder als 3er Set mit Apfel-, Birnen- und Grillsenf oder als 5er Set mit allen aktuellen Sorten zum Selber ausprobieren oder verschenken.

3er Set  
Art.-Nr. 54100  
5er Set  
Art.-Nr. 54101



## meinDressing

...das sind fruchtige Dressings aus besten Zutaten, hergestellt ohne jegliche Zusatzstoffe aus Früchten und feinsten Fruchtsäften aus eigener Manufaktur!

Diese Essige – hergestellt aus der gleichen Frucht, wie die fertigen Dressings – bilden dann die Basis, zu der wir dann noch ganz viele frische Früchte und je nach Dressing – auch Fruchtsäfte hinzufügen.

Neben Zwiebeln, Demerara Rohrzucker, Meersalz und schwarzem Pfeffer rundet ein hochwertiges, kaltgepresstes Sonnenblumenkernöl unsere Dressings ab.

Ausser diesen Zutaten kommt absolut nichts sonst in meinDressing – noch nicht einmal Wasser!

meinDressing ist vegan und äußerst ergiebig. Wir empfehlen, lediglich einen Esslöffel meinDressing pro Salatportion zu verwenden!

## KIRSCH

meinDressing KIRSCH ist echter sommerlicher Salatgenuss – der absolut Fruchttige in unserer Dressingkollektion!

Hergestellt aus frischen Kirschen, Kirschessig, kaltgepresstem Sonnenblumenkernöl, Zwiebeln, Meersalz, Demerara Rohrzucker und schwarzem Pfeffer.

Unsere Empfehlung zu Batavia oder Endivie, mit Schinken, gebratenem Gemüse und frischen Paprika.

250ml Flasche  
Art.-Nr. 55004



## QUITTE

meinDressing QUITTE ist der feinfuchtige Salatgenuss – der richtig Herbstliche in unserer Dressingkollektion!

Hergestellt aus frischen Quitten, Quittensaft, Quittenessig, Apfeldirektsaft, kaltgepresstem Sonnenblumenkernöl, Zwiebeln, Meersalz, Demerara Rohrzucker und schwarzem Pfeffer.

Sehr lecker zu Feldsalat, geräucherter Ente, gebratenem Wild, mit Nüssen und Käse.

250ml Flasche  
Art.-Nr. 55005



## APFEL

meinDressing APFEL ist der ganzjährig verfügbare Klassiker in unserer Dressingkollektion!

Hergestellt aus frischen Äpfeln, Apfelessig, kaltgepresstem Sonnenblumenkernöl, Zwiebeln, Meersalz, Demerara Rohrzucker und schwarzem Pfeffer.

Passt prima zu Kopf- oder Endiviensalat mit geräucherter Fisch, geräucherter Schinken, gebratenen Pilzen und Walnüssen.

250ml Flasche  
Art.-Nr. 55001



## BIRNE

meinDressing BIRNE ist der milde, ganzjährig verfügbare Klassiker in unserer Dressingkollektion!

Hergestellt aus Birnen und Birnensaft, Birnenessig, kaltgepresstem Sonnenblumenkernöl, Zwiebeln, Meersalz, Demerara Rohrzucker und schwarzem Pfeffer.

Wir lieben dazu herzhaft Blattsalate wie Eichblatt oder Lollo Rosso, gebratenes Hähnchen, frisches Obst und würzigen Käse.

250ml Flasche  
Art.-Nr. 55002



## TOMATE

meinDressing TOMATE ist das würzigste Dressing unserer Dressingkollektion – mit echt mediterranem Touch!

Hergestellt aus vielen würzigen Tomaten, reinem Tomatenessig, kaltgepresstem Sonnenblumenkernöl, Zwiebeln, Meersalz, Demerara Rohrzucker und schwarzem Pfeffer.

Unser Favorit zum Tomatensalat! Außerdem zu Frisée, zu Fisch, Lamm und mediterranem Gemüse.

250ml Flasche  
Art.-Nr. 55010



## ZWETSCHGE

meinDressing ZWETSCHGE ist der echt herbstliche Salatgenuss – der richtig Kernige in unserer Dressingkollektion!

Hergestellt aus Zwetschgen, Apfeldirektsaft, Zwetschgenessig, kaltgepresstem Sonnenblumenkernöl, Zwiebeln, Meersalz, Demerara Rohrzucker und schwarzem Pfeffer.

Wunderbar zu nussigen Salaten wie Eichblatt oder Feldsalat, mit gebratenem Wild, Geflügel oder mit Käse.

250ml Flasche  
Art.-Nr. 55010



## Über uns

Die Freude daran, heimische Früchte von alten Obstbäumen zu ernten, um daraus einzigartige Produkte herzustellen, teilen wir beide.

Ganz besonders wichtig ist es uns dabei, daß diese Produkte so naturbelassen wie möglich sind. Aus diesem Grund verwenden wir grundsätzlich keine chemischen Zusätze irgendwelcher Art.

Durch diese Herangehensweise unterscheiden sich unsere Produkte in Geschmack, Konsistenz und Handhabung sehr von Lebensmitteln aus industrieller Produktion.

Wir lieben diese Andersartigkeit, ganz einfach deshalb, weil sie aus einer oftmals vergessenen, traditionellen Herstellungsweise entspringt.

Deshalb freuen wir uns, wenn wir mit der Qualität unserer Produkte auch Sie überzeugen können,



Mit herzlichem Gruß,

*Jürgen & Anja Katzenmaier*

**Essigmanufaktur zur Freiheit**

Freiheitsstraße 20

64385 Reichelsheim

Tel.: +49 6164 1032

Mail: info@zurfreiheit.de

[www.zurfreiheit.de](http://www.zurfreiheit.de)





## Balsamessige

Für unsere Frucht-Balsam-essige werden nur vollreife Odenwälder Früchte verwendet. Deren Saft wird von uns schonend reduziert und vergoren.

Durch den hohen Zucker- und Extraktgehalt bleibt ein Restzucker im fertigen Balsamessig und sorgt für den fruchtigen und milden Geschmack.

Durch die anschließende Lagerung erhalten diese Frucht-Balsamessige dann ihre endgültige Dichte und Aromafülle.

## Apfelbalsam

Äpfel alter Hochstamm-Äpfelbäume bilden die Grundlage für diesen Balsamessig.

Schonend gekeltert, wird der Saft langsam auf die gewünschte Dichte reduziert und zweifach vergoren.

Er ist äußerst fruchtig und ideal für dunkle Soßen und für feinfruchtige Dressings.



Flasche 0,1l  
Art.Nr. 58001

## Birnenbalsam

Ausschließlich Birnen aus dem Odenwald werden für diesen Balsamessig von uns verwendet. Schonend verarbeitet, erhalten wir nach einer zweifachen Fermentation ein reines Naturprodukt.

Durch seine Geschmacksfülle eignet er sich gut zum Abrunden von fruchtigen Soßen und zur Herstellung feiner Salat-Dressings.



Flasche 0,1l  
Art.Nr. 58002

## Himbeerbalsam

Für diesen sehr fruchtigen Himbeerbalsam verwenden wir ausschließlich Himbeeren aromatischer Herbstsorten.

Reiner Gärungssessig Himbeere und schonend konzentrierter Himbeersaft ergeben diese feine Komposition.

Er passt gut zu Wild, zum Feldsalat oder zum Dessert mit Vanilleeis.



Flasche 0,1l  
Art.Nr. 58003

## Essige

### aus Früchten

Vollreife Früchte bilden die Basis für unsere Fruchtessige. Sorgfältig verarbeitet steht am Ende stets ein besonderer Essig, der der kreativen Verwendung in der modernen Küche keine Grenzen setzt.

## Süßkirsche

Für diesen Kirschenessig verwenden wir vollreife, späte Süßkirschen aus Odenwälder Ernte.

Kirschessig eignet sich sehr gut zur Verfeinerung und Aromatisierung feiner Rinder- und Wildragouts und zur Zubereitung kräftig schmeckender Dressings für viele Arten von kräftigen Blatt- und Rohkostsalaten.

Art.Nr. 50062 - 0,1l  
Art.Nr. 50061 - 0,2l

## Apfel

Diesen Apfelessig stellen wir aus den Äpfeln alter Hochstamm-Äpfelbäume her. Nach Abschluß der zweiten Gärung lagern wir den Essig in Eichenholz-Barriques.

Es ist unser Essig-Alleskönner. Wir verwenden ihn für Salatdressing, für Senf, zum Einlegen von Sauerbraten, Kürbis, Zucchini und Gurken und vielem mehr.



Art.Nr. 50002 - 0,2l

## Waldbrombeere

Von Hand geerntete Waldbrombeeren sind die Basis für diesen reinen Waldbrombeeressig.

Er besteht zu 100 % aus wildwachsenden Odenwälder Waldbrombeeren ohne jegliche weitere Zusätze!



Art.Nr. 50067 - 0,1l  
Art.Nr. 50068 - 0,2l

## Apfel-Holunder

Frisch gepflückte Holunderblüten, die wir in Apfelessig einlegen, aromatisieren diesen aussergewöhnlichen Essig.

Durch seine feine Aromatik veredelt er junge Salate, Salate mit Blüten und er eignet sich auch als erfrischendes Getränk zusammen mit Mineralwasser.



Art.Nr. 50009 - 0,1l  
Art.Nr. 50008 - 0,2l

## Zwetschge

Die Zwetschgen für diesen Essig werden Ende September von den Bäumen Odenwälder Streuobstwiesen geerntet.

Dieser Zwetschgenessig ist durch seine Fruchtigkeit ein idealer Essig für viele Wildgerichte und für herb- und winterliche Salate. Auch gesüßt mit etwas Honig eignet er sich hervorragend als Dessert zum Vanilleeis.



Art.Nr. 50072 - 0,1l  
Art.Nr. 50071 - 0,2l

## Birne

Diesen Birnenessig bereiten wir aus Birnen alter Hochstamm-Birnbäume der Obstwiesen rund um unsere Manufaktur zu.

Dieser reine Gärungssessig Birne findet immer dann Verwendung, wenn ein fruchtiges und feines Birnenaroma gefragt ist, zum Beispiel zum Eintopf, zu milden Salaten und fruchtigen Soßen.



Art.Nr. 50016 - 0,1l  
Art.Nr. 50015 - 0,2l

## Essige

### aus Gemüse

Vollreifes Gemüse, geerntet von Bauern, die wir seit vielen Jahren persönlich kennen, bilden die Basis für unsere Gemüsessige.

Wir veredeln dieses Gemüse zu einer geschmackvollen Zutat zur Verwendung in der modernen Küche.

Alle Gemüsessige sind vegan.

## Blaubeere

Von Hand geerntete Odenwälder Blaubeeren (das ist die Zuchtform der Waldheidelbeere) sind die Basis für diesen Essig.

Unser Blaubeeressig zeichnet sich durch ein feines und beeriges Aroma aus. Dadurch passt er hervorragend zu vielen sommerlichen Salaten, zu Rohkost und als Durstlöscher im Mineralwasser.



Art.Nr. 50065 - 0,1l  
Art.Nr. 50066 - 0,2l

## Kürbis

Hokkaidokürbisse vom Landbau Bastine in Dossenheim werden von uns für diesen reinen Gärungssessig Kürbis verwendet.

Dieser Kürbisessig eignet sich für winterliche Salate, für süß-sauer eingelegten Kürbis oder auch zum Verfeinern von Kürbisrisotto.



Art.Nr. 50087 - 0,1l  
Art.Nr. 50088 - 0,2l

## Erdbeere

Frische Erdbeeren aus dem Anbau der Gärtnerei Bastine in Dossenheim an der Bergstraße sind die Basis für diesen reinen Gärungssessig.

Nach zweifacher Gärung erhalten wir so einen feinen und fruchtigen Essig, der sehr gut zu leichten Blattsalaten, zu Geflügel, und zu hellem Fleisch passt.



Art.Nr. 50028 - 0,1l  
Art.Nr. 50029 - 0,2l

## Rote Beete

Rote Beete vom Landbau Bastine in Dossenheim verarbeiten wir zu diesem reinen Gärungssessig.

Dieser Rote-Beete-Essig besticht durch sein ausgeprägtes Aroma nach Rote-Beete, wodurch er vorzüglich für kräftige Wintersalate, für Rote-Beete-Salat und zum Verfeinern von Rind- und Wildgerichten geeignet ist.



Art.Nr. 50086 - 0,1l

## Himbeere

Himbeeren aromatischer Herbstsorten sind die Basis dieses Essigs. Unser Himbeeressig zeichnet besteht zu 100% aus Himbeeren, es wird weder Weißweinessig als Basis verwendet noch wird dem fertigen Essig Himbeersaft zugesetzt.

Vor allem feine Sommersalate ergänzen sich gut mit frischen Himbeeren und diesem Essig.



Art.Nr. 50046 - 0,1l  
Art.Nr. 50045 - 0,2l

## Spargel

Den Stangenspargel für diese Essigspezialität beziehen wir von Bauern aus dem hessischen Ried.

Dieser Spargelessig passt sehr gut zu einer Spargelcremesuppe, zur Zubereitung einer alkoholfreien Hollandaise oder ganz klassisch als Vinaigrette zum Spargelsalat.



Art.Nr. 50055 - 0,1l  
Art.Nr. 50054 - 0,2l

## Johannisbeere

Weißer, rote und schwarze Johannisbeeren sind die Basis für diesen Essig. Ausschließlich Odenwälder Früchte werden von uns dazu verwendet.

Als Getränk, einen Spritzer Johannisbeerelessig in die Apfelschorle, oder für feine Sommersalate zusammen mit frischen Beeren und gebratenem Fleisch oder Pilzen.



Art.Nr. 50031 - 0,1l  
Art.Nr. 50032 - 0,2l

## Quitte

Für unseren reinen Quittenessig verwenden wir ausschließlich Odenwälder Früchte.

Er eignet sich gut als Zutat zu herbstlichen Salaten, wie zum Beispiel Feld- oder Eichblattsalat, als abrundende Zutat zu einer Wildsoße oder, mit etwas Honig vermischt über einer Kugel Walnusseis als feinsaures Dessert.



Art.Nr. 50022 - 0,1l  
Art.Nr. 50021 - 0,2l

## Spezialitäten-essige

Besondere Essige, deren Grundzutaten sie von unseren anderen, reinen Gärungssessigen unterscheiden.

Was sie nicht unterscheidet, ist die Sorgfalt, die wir bei der Auswahl der Produkte und bei der Zubereitung der Essige walten lassen.

## Speierling

Bekannt als Zutat zum Apfelwein, ist der Speierling ein Verwandter der Eberesche (Vogelbeere).

Leider sind Speierlingbäume sehr selten geworden, so daß dieser Essig eine echte Rarität darstellt!

Wir empfehlen diesen Essig zu herzhaften Salaten oder einmal ganz hessisch zu Handkäs mit Speierlingsmusik.



Art.Nr. 50076 - 0,1l  
Art.Nr. 50075 - 0,2l

## Bockbier

Der Schmucker Rosé-Bock ist die Grundlage für diesen malzigen und feiwürzigen Essig.

Durch seinen kräftigen Geschmack eignet sich dieser Essig hervorragend für alle deftigen Gerichte, wie zum Beispiel Wurst- und Käsesalate, zur Verfeinerung zur Schweinebratenjus oder kräftigen Soßen und Wintersalaten.



Art.Nr. 50043 - 0,1l  
Art.Nr. 50042 - 0,2l



# Unsere Produkte