

## Führungen



Eine großartige Möglichkeit, mehr über feinste Essige zu erfahren, sind unsere kommentierten **Verkostungen**.

Während einer **ca. anderthalb stündigen Führung** und Verkostung erklären wir Ihnen, welche Unterschiede es bei Essigen überhaupt gibt und worauf Sie beim Kauf achten sollten. Anhand von verschiedenen **Frucht- und Balsamessigen** werden Sie diese Unterschiede selbst herauschmecken können.

Die Verkostung und Erklärung unserer **hauseigenen Dressings und Senfe** beendet den ersten Teil der Veranstaltung..

Der zweite Teil der Führung besteht in der **Besichtigung unserer Produktionsräume**. Dort zeigen wir Ihnen unsere Fermenter und erklären Ihnen deren Funktionsweise.

Natürlich haben Sie während der ganzen Zeit die Gelegenheit, Fragen zu stellen.

### Alle Infos zu unseren Führungen:

**Dauer:** Ungefähr 100 Minuten  
**Teilnehmerzahl:** 10 bis 55 Personen  
**Sprachen:** Deutsch und Englisch

**Preise und Termine** der Führungen finden Sie im beiliegenden Infoblatt.

**Individuelle Termine** bieten wir Ihnen **ab 10 Personen** an.



## Über uns

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

Das **Wissen** das wir auf diesem Wege im Bereich der **Essigherstellung** sammeln konnten, geben wir mit großer Offenheit in unseren **Führungen und Seminaren** rund um die Essigherstellung weiter.

Dabei ist es uns **wichtig**, dieses Wissen äußerst **praxisgerecht** zu vermitteln, so daß gleichzeitig engagierte **Selbermacher** wie auch erfahrene **Profis** bestmöglich davon profitieren können.



Haben wir Sie **neugierig gemacht**? Dann freuen wir uns auf **Ihren Besuch**, herzlichst,

*fürger & Alisabal Katzenmeier*

### Essigmanufaktur zur Freiheit

Freiheitsstraße 20  
64385 Reichelsheim  
Tel.: +49 6164 1032

Mail: [info@zurfreiheit.de](mailto:info@zurfreiheit.de)  
[www.zurfreiheit.de](http://www.zurfreiheit.de)



ESSIGMANUFAKTUR  
ZUR FREIHEIT



Essigseminare  
und -Führungen

## Essigseminare

**Eigenen Essig** herzustellen kann eine außerordentlich **befriedigende Tätigkeit** sein. Schon nach den ersten **gelungenen Versuchen** bieten sich zudem fast **unbegrenzte kreative Möglichkeiten**.

**Unsere Seminare** bieten ihnen die Möglichkeit, innerhalb **eines Tages** die **Grundlagen der Essigherstellung** zu erlernen.

Dabei legen wir auf die **ausführliche Beantwortung** Ihrer Fragen sehr großen Wert, ganz gleich, ob Sie das Seminar aus **professionellen** oder aus **privaten Gründen** besuchen.

Die **praktischen Teile** der Seminare werden in **unseren Produktionsräumen** vermittelt. Dadurch besteht die **Möglichkeit**, sich direkt **vor Ort** über alle zur **erfolgreichen Essigherstellung** benötigten **Geräte** und **Maschinen** zu informieren.

Die **Seminare** finden jeweils **Samstags** von **9.00 Uhr bis 17.00 Uhr** in den Räumen der **Essigmanufaktur zur Freiheit** statt.

Aktuelle **Preise** und **Termine** finden sie im beiliegenden **Infoblatt**.



## Seminar Essigherstellung

In diesem Seminar vermitteln wir Ihnen innerhalb eines Tages die **Grundlagen der Essigherstellung** in Theorie und Praxis.

Dabei werden alle **wichtigen Aspekte**, von der Auswahl der Grundweine über den Ansatz und die Fermentation eines Essigs bis hin zu den optimalen Lagerbedingungen ausführlich behandelt.



**Schwerpunkt** des Seminars bildet der Ansatz der essig-sauren Fermentation, die Bestimmung des **Alkohol-** und **Essigsäuregehaltes**, das Erkennen von Essigfehlern, die **Lagerung** und **Veredelung** sowie die **Deklaration** des fertigen Essigs für den **Verkauf**, die Weitergabe oder die Weiterverarbeitung.

**Der Seminarpreis enthält:**

- die **Teilnahme** am **Seminar**
- 0,1 Liter **Essigstarter**
- eine **Verkostung** verschiedener **Essige**
- ein **Hefter** mit **allen Seminarinhalten**
- ein **3-Gänge Menü** in der Mittagspause
- **Kaffee, Tee** und **alkoholfreie Getränke**



## Seminar Balsamessigherstellung

In diesem **Seminar** lernen Sie innerhalb eines Tages die wichtigsten **Grundlagen** zur Herstellung eines hochwertigen **Balsamessigs**.



Während des Seminars werden unter anderem die **Unterschiede verschiedener Balsamessige** und deren Herstellung aufgezeigt.

Von der Konzentration eines Fruchtsaftes über dessen Ansatz zur alkoholischen Gärung bis hin zur Essig-Fermentation werden alle

**wichtigen Arbeitsschritte in Theorie und Praxis** gezeigt und erklärt. Dazu gehört natürlich auch die Bestimmung von Alkohol und Essigsäure.

Die abschliessende **Lagerung** in speziellen Holzfässern sowie Tipps für die **Weiterverarbeitung** und **Deklaration** runden das Seminar ab.

**Im Seminarpreis enthalten sind:**

- die **Teilnahme** am **Seminar**
- Die **Verkostung** verschiedener **Balsamessige** -vom 12jährigen Aceto Balsamico Traditionale di Modena bis zum Industrieprodukt
- 0,1 Liter aktiver **Balsamessigstarter**
- ein **Hefter** mit allen **Seminarinhalten**
- ein **3-Gänge Menü** in der Mittagspause
- **Kaffee, Tee** und **alkoholfreie Getränke**

