

# Essig

Zur Essigherstellung können Trauben, Äpfel, Datteln und weitere Früchte verwendet werden, die natürlichen Alkohol enthalten. Durch Fermentation wird der Alkohol durch Essigsäurebakterien und Sauerstoff zu Essigsäure umgewandelt. Dieser Alkohol ist ausschlaggebend für die Transformation von Alkohol in Essigsäure, denn ohne eine Gärung kann kein Essig hergestellt werden. Dabei wird in der Regel 1% Alkohol zu 1% Säure umgewandelt, jedoch ist es möglich, dass eine bestimmte Menge an Alkohol nicht vollständig vergoren wird und Spuren von diesem in dem Essig wiederzufinden sind. Normalerweise wird bei der Essigherstellung kein Alkohol zugesetzt, falls dies jedoch der Fall sein sollte, muss dies im Zutatenverzeichnis angegeben werden.

Spezielle Essigsorten können auch aus unterschiedlichen Grundstoffen gewonnen werden. Beispielsweise wird Branntweinessig aus destilliertem Alkohol oder Branntwein, Weinessig aus Wein, Balsamicoessig aus dunklen Trauben und Obstessig aus Fruchtsäften oder Obstweinen hergestellt.

## Ist Essig halal?

Jeder Essig, der aus Früchten ohne jeglichen Zusatz von Wein oder Ethanol hergestellt wird, gilt als rein. Diesbezüglich sind sich alle Gelehrte einig. Dies gilt auch dafür, wenn aus Wein auf natürlicher Weise (ohne ein Einwirken einer Person) Essig entsteht.

**Der Prophet Muhammed (Friede sei mit Ihm) sagte: "Was für eine gute Nahrung Essig doch ist." (Muslim 3:1623)**

Quelle: <http://www.halalwiki.net/index.php/Essig>

**Ich empfehle deshalb den Kauf von Burkhardt Apfelessig 5% Säure 5Ltr. Kanister:**

[https://www.amazon.de/Burkhardt-Apfelessig-5%C3%A4ure-5Ltr-Kanister/dp/B07HQPBSB/ref=sr\\_1\\_12?mk\\_de\\_DE=%C3%85M%C3%85C5%BD%C3%95%C3%91&dchild=1&keywords=apfelessig&qid=1605017928&sr=8-12](https://www.amazon.de/Burkhardt-Apfelessig-5%C3%A4ure-5Ltr-Kanister/dp/B07HQPBSB/ref=sr_1_12?mk_de_DE=%C3%85M%C3%85C5%BD%C3%95%C3%91&dchild=1&keywords=apfelessig&qid=1605017928&sr=8-12)

