

Der Genuss am Leben

Essigmanufaktur Oswald / Schaffer. In Koglhof

Beate Oswald und Thomas Schaffer widmen sich leidenschaftlich gern der sauren Seite des Lebens und erwirken damit viel Genuss. Wie das geht? In Koglhof bei Birkfeld stellen sie über 40 Essigsorten her, die preisgekrönt sind und Freude schaffen: für den Gaumen und im Leben.

Was bietet die Essigmanufaktur Oswald / Schaffer an?

Über 40 Essigsorten – von Hand hergestellt, aus naturbelassenen und unbehandelten Zutaten aus dem Naturpark Almenland. Weil die Essige ohne Gelatine auskommen, sind sie außerdem vegan. **Reinfruchtessige.** Ihre Bezeichnung sagt es schon: Das sind Essige, die rein aus der jeweils genannten Frucht bestehen. Wie der Essig, der aus einer regionalen Besonderheit, der Hirschbirne, produziert wird und laut Thomas Schaffer hervorragend zum Erdäpfelsalat passt: „Weil er im Abgang angenehm nussig ist und einen sehr charakteristischen Eigengeschmack hat.“ Bei den **Kräuter- und Blütenessigen** tut sich der Apfel-Thymianessig mit seinen vielen Talenten hervor: „Er ist geschmacklich vielseitig und hat sich u.a. als Marinade für Fisch- und Fleischgerichte, aber auch für Salate sehr bewährt“, bestätigt Beate Oswald. So sehr, dass der Apfel-Thymianessig bei der Genusskrone 2016/17 zum Landessieger gekürt wurde. Vielseitig ist ihres Erachtens auch der Hollerblütenessig: „Sein Aroma passt gut zu Salaten mit Früchten oder asiatischen Gerichten. Und er ist zuckerfrei, Kalorienbewusste oder Diabetiker trinken ihn gern mit Sprudelwasser aufgespritzt.“ Gut und gesund – das steht auch für die **Trinkessige.** Der Sanddornessig, bei der Alpen-Adria-Verkostung 2013 mit Gold ausgezeichnet, enthält zum Beispiel viel Vitamin C und B12: „Man kann einen Schuss zum Tee dazu geben oder in der Früh ein Glas Wasser mit einem Löffel Essig trinken, was für den Säure-Basen-Haushalt gut ist“, sagt Thomas Schaffer, „und als Salatmarinade harmoniert er wunderbar mit Rucola.“ Der Walnussessig von den **Vollfruchtessigen** bringt eine leicht bittere Geschmacksnote in die Küche. Bei Käsesalaten, einer Sauren Wurst und bei Sulzen kann sie sich am besten entfalten.

Wofür steht die Essigmanufaktur Oswald / Schaffer?

Für Genuss – am Gaumen, aber auch im Leben: „Wir lieben es, wenn wir eine fertige Flasche Essig in der Hand haben“, sagt Beate Oswald, „denn der Essig symbolisiert unsere Freude an der Arbeit mit der Natur.“ **Für 100% Handwerk.** „Wir sind eine richtige Manufaktur, weil wir alle Arbeitsschritte selbst und von Hand machen“, ergänzt Thomas Schaffer, „und wir nutzen alles Verwertbare aus dem Naturpark Almenland. Auch das gehört für uns zum Genuss dazu.“

Essigmanufaktur Oswald / Schaffer. Das Unternehmen.

Thomas Schaffer, promovierter Physiker und Chemiker und jahrelang in der Spitzenforschung tätig, und Beate Oswald, eigentlich Intensiv-Krankenschwester, begannen nach einem Burn-out ein zweites Leben und produzieren seit 2010 Essig – in einem alten Bauernhaus von 1799 in Koglhof bei Birkfeld. Ihre Essige haben wichtige kulinarische Auszeichnungen gewonnen und können im Rahmen von Betriebsführungen verkostet werden.

Kontakt. Beate Oswald & Dr. Thomas Schaffer, Rossegg 27, 8191 Koglhof, 0680 / 126 2001, office@essigmanufaktur.at, www.essigmanufaktur.at, Verkostungen und Führungen (auch für Gruppen mit bis zu 60 Personen) – bitte um Voranmeldung.

Die Essigmanufaktur Oswald / Schaffer ist Mitglied der **Meisterwelten Steiermark**. Sie sind die erste Genossenschaft für Handwerk und ihre Mitglieder Unternehmer, die traditionsbewusst und zugleich zukunftsorientiert und kreativ agieren. Aber nur wer Meisterqualität liefert, kann Mitglied der Meisterwelten sein. www.meisterwelten.at