

Essig und Öl: Die heimlichen Küchentalente aus Worms entdecken!

Entdecken Sie die vielseitige Welt von Essig und Öl im Rahmen der traditionsreichen Essigmanufaktur Kaltenthaler in Worms.



Worms, Deutschland -

Essig und Öl sind nicht nur in der Küche vielseitige Multitalente, sondern auch in vielen Haushaltsbereichen anwendbar. Dies stellte der Moderator Arndt Reisenbichler in einer Sendung über die Produktionsweise und Verwendungsarten dieser Lebensmittel fest. Besonders herausgestellt wird hier die Essigmanufaktur „Hause Kaltenthaler“ in Worms, die vom Restaurantführer Gault Millau als einer der besten Erzeuger Deutschlands ausgezeichnet wurde.

Die Essigmanufaktur wird in dritter Generation betrieben und

produziert eine Vielzahl an hochwertigen Essigen, darunter Brantweinessig, Weißweinessig, Rotweinessig, Obstessig, Shrub und Balsamico. Die Qualität dieser Produkte ist in Deutschland eine Rarität und wird durch die sorgfältige Herstellung im Orléans-Verfahren gewährleistet, bei dem Wein mit Essigbakterien versetzt und belüftet wird. Georg Franz Kaltenthaler gründete 1959 zunächst eine Straußwirtschaft und landwirtschaftlichen Mischbetrieb im Wormser Stadtteil Herrnsheim.

Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten

In der Sendung wird auch die Cleanfluencerin Sabine Haag aus Mainz vorgestellt, die Tipps zur Reinigung und Haushaltsnutzung von Essig und Kokosöl gibt. Außerdem bietet das Restaurant Waldhaus in Maikammer besondere Drei- und Fünf-Gänge-Essig-Menüs an. Der Ölbauer Patric Bies aus dem Saarland hat außerdem das Leindotteröl, das bereits bei den Kelt:innen beliebt war, wiederentdeckt.

Ein besonderes Highlight ist die Kreation der ersten Essig-Praline der Welt durch den Chocolatier Eberhard Schell aus Gundelsheim, die es sogar ins Guinness-Buch der Rekorde geschafft hat. Diese vielseitige Nutzung von Essig verdeutlicht dessen wachsende Bedeutung, nicht nur in der Küche, sondern auch im Bereich der Haushaltsführung.

Für Interessierte hält die Kaltenthaler Manufaktur zudem einen 25 Jahre lang gereiften Balsamico zur Vorbestellung bereit und betont die Entwicklungsmöglichkeiten in der Essigproduktion, insbesondere durch die Rückkehr von Sohn Jan Frank Kaltenthaler im Jahr 2021 nach seiner Ausbildung als Brau- und Getränketechnologe.

Weitere Informationen zu diesen Themen finden Sie in der **ARD Mediathek** sowie in **Gault Millau**.

Details	
Ort	Worms, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.ardmediathek.de• www.gaultmillau-media.com

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de