

## Genuss pur: Pensionisten entdecken die Essigvielfalt in Pischelsdorf!

Der Pensionistenverband Gleisdorf besuchte am 4. Juni 2025 die Essigmanufaktur Fischerauer in Pischelsdorf für eine informative Führung und Verkostung.



**Pischelsdorf, Österreich** - Ein schöner Tag in Pischelsdorf! Der Pensionistenverband Gleisdorf durfte kürzlich einen genussvollen Ausflug zur **Essigmanufaktur Fischerauer** unternehmen. Ursprünglich stand ein Besuch im Keltendorf am Kulm auf dem Programm, doch wetterbedingt musste diese Aktivität auf 2026 verschoben werden. Die Teilnehmer ließen sich jedoch nicht entmutigen und freuten sich auf die spannende Erkundung der Welt des Essigs.

In der Manufaktur erlebten die Ausflügler eine informative Führung zur Herstellung von Essig und Senf. Das Team der Fischerauer erklärte anschaulich die verschiedenen Herstellungsverfahren sowie die Technologie, die hinter den

Produkten steht. Besonders beliebt war die anschließende Verkostung von Balsamicos und Senf, bei der viele Teilnehmer ihre persönlichen Lieblingsorten entdeckten und gleich vor Ort kauften.

## Ein Fest für die Sinne

Der Tag endete in einer nahegelegenen Buschenschenke, wo die Teilnehmer eine gemütliche Jause genossen und sich angeregt unterhielten. Der Organisator, Siegfried Pleschberger, sorgte dafür, dass die Gruppe einen rundum gelungenen Ausflug erleben konnte. Der Austausch über die Geschmäcker und die Vielfalt der Essigproduktion sorgte für eine heimelige Stimmung.

Die Herstellung von Essig ist eine Kunst für sich. Besonders der **Balsamessig** besticht durch seine milde, fruchtige Note. Dabei werden reife, gesunde Früchte genutzt und mit purem Fruchtdirektsaft kombiniert. So entsteht beispielsweise der BIO Apfelessig, der mit BIO Apfeldicksaft vermählt wird. Auch der BIO Quittenessig weiß zu überzeugen und zeigt eindrucksvoll, wie natürlich und geschmackvoll Essig sein kann.

## Ein italienischer Klassiker

Ein weiterer kulinarischer Schatz ist der **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**. Die Tradition dieser Essigproduktion geht auf vier Generationen zurück und erfordert Zeit, Geduld und Fachwissen. Der Herstellungsprozess umfasst die alkoholische und Essigsäuregärung des gekochten Traubenmostes, der mindestens 12 Jahre in verschiedenen Holzfässern lagert. Diese spezielle Lagerung führt zu einem intensiven und komplexen Geschmack, für den der Balsamico weltweit geschätzt wird.

Dank diesem Ausflug konnten die Teilnehmer nicht nur die Geheimnisse der Essigherstellung entdecken, sondern auch zahlreiche neue Geschmäcker kennenlernen. Ein Erlebnis, das sicherlich nachhaltig in Erinnerung bleiben wird und Lust auf

mehr macht!

| Details        |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ort</b>     | Pischelsdorf, Österreich                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Quellen</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.meinbezirk.at">www.meinbezirk.at</a></li><li>• <a href="http://www.adrian-manufaktur.de">www.adrian-manufaktur.de</a></li><li>• <a href="http://www.acetaialeonardi.it">www.acetaialeonardi.it</a></li></ul> |

**Besuchen Sie uns auf: [aktuelle-nachrichten.at](http://aktuelle-nachrichten.at)**