

# Mit Essig heizen

Andreas Fischerauer, Spezialist für feinen Essig und pikanten Senf aus dem oststeirischen Pischelsdorf, hat in konsequenter Arbeit seinen Betrieb völlig CO<sub>2</sub>-neutral gemacht.

Von Ulrich Ahamer

Jahrzehntlang war Essig in vielen Betrieben nur ein Zufallsprodukt. Und wenn er gezielt hergestellt wurde, gelang seine Qualität manchmal hervorragend, dann wieder gar nicht [...]", schreibt Andreas Fischerauer in seinem Buch „Essig & Senf selbstgemacht“. – Dem Zufall hat der professionelle Obstverarbeiter aus dem oststeirischen Pischelsdorf aber nichts überlassen: Was 1996 als ein Start-up sprichwörtlich in der Garage begann, ist zu einem renommierten Essig- und Senfhersteller geworden. Der Betrieb arbeitet CO<sub>2</sub>-neutral und ist im Wärmebereich energieautark. Die Produkte werden ab Hof und via Webshop verkauft. Darüber hinaus werden Essiganlagen verkauft – in ganz Europa, Nord- und Südamerika sowie in den arabischen Raum. Neben Andreas Fischerauer arbeiten noch drei fixe Mitarbeiterinnen im Betrieb.

Die über Jahre andauernde Beschäftigung mit Energie- und Ressourceneffizienz mündete im Frühling 2016 in der Teilnahme am Klimaschutzpreis in der Kategorie „Betriebe“. Aus 130 Ein-



reichungen schaffte es Andreas Fischerauer in die Top 4 und gewann ein Publikumsvoting im Fernsehen, für den Gesamtsieg reichte es aber leider nicht.

Der Hintergrund: Wenn Essigbakterien einmal an ihr Werk gehen und etwa Wein in Essig umwandeln, wird ordentlich viel Wärme frei. Bei guten Bedingungen steigt die Temperatur auf über 30 Grad. Wird es noch heißer, würden sich die Acetobacteraceae quasi zu Tode schuften, und die Produktion stünde still. Also müssen die in Summe über 3.500 Liter fassenden Gärtanks permanent gekühlt werden.

Erste Überlegungen, wie mit der überschüssigen Wärmeenergie umzugehen ist, kamen 2002 auf. Der Betrieb wuchs, der Druck, hier etwas zu unternehmen, auch. „Ich habe mich nach Techniken umgesehen, wie man zu genügend Kühlwasser kommen kann“, sagt Andreas Fischerauer. „Ein Industriekühler, der am Ende warme Luft ins Freie bläst, kam für mich nicht in Frage und hätte irre Mengen Strom verbraucht. Energie zu vernichten ist pure Dummheit.“

Köstliche Vielfalt:  
38 verschiedene Essigsorten  
und 31 Senfsorten bietet der  
steirische Betrieb Fischerauer.



Auf der einen Seite war zu viel Wärmeenergie, auf der anderen zu wenig. Denn das Wohnhaus für zwei Familien war sehr schlecht gedämmt, was sich in enorm hohen Mengen an Kohle und Holz bemerkbar machte. Jahr für Jahr wurden zehn Tonnen Kohle und 30 Festmeter Holz verbraucht.

### Schlaue Systeme

2004 wurde dann ordentlich investiert. Gebaut wurde das in auffälligem Rot gehaltene Essig- und Senfzentrum mit Verarbeitungs-, Lager- und Verkaufsräumen. Bei der dringend notwendig gewordenen Kühlung entschied sich Fischerauer für ein mehrstufiges System. Im ersten Schritt sorgt die Abwärme für angenehme Temperaturen im Verkaufsraum über eine Bodenheizung. Danach wird die Abwärme über einen Plattentauscher und Tiefenbohrungen abgeleitet. – Im letzten Schritt wird eine 20 Kubikmeter große Zisterne angespeist. Um wie viel Energie es hier geht, erklärt Fischerauer mit beeindruckenden Zahlen: „Innerhalb von vier bis sechs Tagen erwärmt sich der Speicher

von wenigen Grad über null auf beinahe 20 Grad, wenn 2.000 Liter Essig verarbeitet werden.“

„Im Vergleich zum aktuellen Ölpreis ist die Anlage sicher teurer“, sagt der Essig- und Senfproduzent Fischerauer. „Ich möchte aber meinen Betrieb so umweltfreundlich und nachhaltig wie möglich führen. Mein Anspruch ist, dass ich meinen Kindern eine intakte Umwelt hinterlasse.“ Aber zu längeren Zeiträumen hat Fischerauer ein entspanntes Verhältnis. Etwa wenn er auf kleine Holzfässer zeigt und trocken sagt: „Diese Balsamessige kommen in frühestens zwölf Jahren auf den Markt ...“

Das Jahr 2011 zählte dann sicher zu den intensivsten des Unternehmens. Die Betriebsfläche wurde verdoppelt, was eine Erweiterung des Kühlsystems mit einer weiteren Regenwasserzisterne mit ebenfalls 20 Kubikmetern erforderlich machte. Eine weitere Wärmepumpe macht nun jeglichen Einsatz von fossilen Brennstoffen überflüssig und sorgt für angenehme Wärme, diese wird auch für die erforderliche „Wärmefüllung“ von Essig verwendet. Um auch beim Strom mehr Unabhängigkeit zu errei-



#### Strom aus nachhaltigen Quellen:

Vor fünf Jahren investierte Fischerauer in zwei Photovoltaikanlagen.

chen, wurden zum Jahreswechsel 2011/2012 zwei Photovoltaikanlagen mit je 7,2 kWp angeschafft. Mit dieser Investition wird rechnerisch ein Eigenvorsorgungsgrad von gut einem Viertel erreicht. Weitere Schritte in Richtung mehr Energie- und Ressourceneffizienz waren 2009 die Biozertifizierung des Produktionsbetriebs und der Wechsel des Logistikpartners von DPD auf die Österreichische Post, die eine CO<sub>2</sub>-neutrale Zustellung garantiert. Jährlich werden über 1.000 Pakete rund um den Globus verschickt.

Eine besondere Auszeichnung für den Betrieb war in dem ereignisreichen Jahr auch die Aufnahme als 13. Betrieb in den Kreis „Erlebnisswelt Wirtschaft“. In der mittlerweile auf 54 Unternehmen angewachsenen Initiative werden einer interessierten Öffentlichkeit Tür und Tor geöffnet, um neue, bislang unbekannte Einblicke in die steirische Wirtschaft zu bekommen.

Auch das Land Steiermark wurde im Frühjahr 2015 auf das Essigzentrum aufmerksam, der damalige Landeshauptmann Franz Voves verlieh das Landeswappen für „außergewöhnliche Leistungen um die steirische Wirtschaft“. Auch hat das Unternehmen „eine führende und allgemein geachtete Stellung eingenommen“.

Für ein besonderes Aha-Erlebnis sorgte die Analyse der Energieströme durch Rudolf Großauer von der Grazer Energieagentur. 41 Prozent der CO<sub>2</sub>-Emissionen des Betriebs entfielen vor dem Umstieg auf ein E-Auto auf den Posten Mobilität. Mehr als 90 Prozent aller Fahrten werden damit abgewickelt, lediglich für einzelne Fahrten mit einem Anhänger wird ein Dieselkombi verwendet. „Durch die nachhaltige Essig- und Senfproduktion werden jährlich 30,5 Tonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalente inklusive der Vorkette eingespart“, schreibt Großauer in seinem Einreichbericht für den Klimaschutzpreis. Trotz aller getätigten Maßnahmen in Produktion und Betrieb bleibt immer noch ein Rucksack von drei Tonnen CO<sub>2</sub> übrig. Aber auch hier wurde der Hebel angesetzt. Durch Volleinspeisung des Solarstroms, den Wechsel des Logistikpartners und intensiven Humusaufbau am Betrieb ergibt sich eine positive Ökobilanz von 2,83 Tonnen CO<sub>2</sub> oder eine Heizkostensparnis von 80 Prozent.

#### Dem Ziel nahe

Noch ist die Grenze des Möglichen nicht ganz erreicht. Weil so eine Essiganlage ziemlich viel Strom braucht, weckt das natürlich den Tüftlergeist des Betriebsführers. Mit einer neuen Belüftungstechnik und einem besseren Produktionssystem konnte Fischerauer den Stromverbrauch pro Einheit halbieren. Überwacht wird der Energiebedarf mit einem eigens dafür entwickelten Energie-Monitoring-System. Ein paar Striche auf der Effizienzskala sind noch mit der Umstellung auf LED-Beleuchtung im Verkaufsraum drin. „Aber dann haben wir ziemlich den Plafond des Möglichen erreicht“, meint Fischerauer.

Es könnte das Bild des feinen Essigzentrums von Andreas Fischerauer verzerren, würde nur von Energie und Einsparungen gesprochen. Denn die Kraftfelder sind natürlich die zahllosen Essig- und Senfspezialitäten.

Zurzeit werden 38 verschiedene Essigsorten angeboten. Wohlgermerkt sind das keine angesetzten Produkte, sondern zweimal vergorene Säfte. Natürlich gibt es da die Klassiker aus Weiß- und Rotwein, Apfel- oder Birnenmost. Aber weil Weinessig eben nicht Weinessig ist, findet man gleich acht verschiedene Sorten davon. Und da sich Früchte wie Gemüse perfekt für die Essigbereitung eignen, gibt es in der oststeirischen sauren Küche eben Essige aus Maracujas, Kiwis, Quitten, Birnen, Himbeeren, Brombeeren, Pfirsichen, Marillen – aber auch aus Gurken, roten Rüben oder Paradeisern.

#### Spezialitäten in der Königsklasse

Ein Teil der Ausgangsprodukte stammt vom eigenen Betrieb oder aus der näheren Umgebung. 98 Prozent der Rohstoffe für die Essig- und Senfproduktion stammen aus Österreich. Südfrüchte kommen als tiefgefrorene Säfte in den Betrieb.

„Essig ist die Königsklasse der Obstverarbeitung“, sagt Fischerauer, „denn es braucht zwei perfekte Gärungen, man

„Durch die nachhaltige Essig- und Senfproduktion werden jährlich 30,5 Tonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalente inklusive der Vorkette eingespart“, stellt Rudolf Großauer von der Grazer Energieagentur fest.



#### Meisterklasse:

Die Balsamessige reifen zwölf Jahre lang im kleinen Holzfass.

muss zweimal mit der Natur so arbeiten, dass das Aroma voll erhalten bleibt.“ Essig sei viel zu lange ein geschmacksneutrales Diskontprodukt gewesen, jetzt geht der Trend zu Premiumprodukten. Da darf es schon eine bei Weinmessen vergoldete Trockenbeerenauslese sein, die dann nochmals vergoren wird. Eine besondere Spezialität im Hause Fischerauer sind die Balsamessige. In kleinen Holzfässern reifen die Kostbarkeiten zwölf Jahre heran, um dann als Feigenbalsamessig auf den Markt zu kommen, etwa der Feigenbalsamessig um wohlfeile 150 Euro das Fläschchen in schmucker Holzverpackung.

Den Essig konsequent und kreativ weiterdenken, für Fischerauer ist das – Senf. Der bekennende Feinschmecker war mit dem ockerfarbenen Etwas, das sich aus Tuben rausquetschen lässt, einfach unzufrieden. „Das schmeckt einfach nicht gut, außerdem ist die Auswahl in Österreich ziemlich bescheiden. Er schaute sich am Markt um, las Dutzende Rezepte und begann zu mahlen ... Das Experiment gelang, die Testesser schauten nach vielen Kostproben immer zufriedener drein, und zu Fischerauers freudiger Überraschung war im Kernölland der Kürbiskernsenf praktisch unbekannt. Er nutzte die Gunst der Stunde und ließ sich seine erste Kreation patent- wie markenrechtlich

schützen, bis zum Jahr 2018 darf außer ihm niemand Kürbiskernsenf produzieren und vermarkten.

31 verschiedene Sorten stehen derzeit im Verkaufsregal, 121 sind rezeptiert. Wer eine bestimmte Geschmacksrichtung im Kopf hat, bekommt binnen einer Woche den fertigen Senf ins Glas, so entstand etwa der Absinthosenf. Für Freunde der ganz extremen Schärfe gibt es einen mit der Chilisorte Bhut Jolokia. Beim Anrichten wird mit doppelten Schutzhandschuhen, Atemmaske und Schutzgläsern gearbeitet ... Wer es hingegen lieber will, ist wohl beim Lavendelsenf besser aufgehoben.

„Die Herstellung von Essig und Senf ist echte Handwerkskunst“, sagt Andreas Fischerauer. „Das braucht Zeit, beste Rohware und viel Herz und Gespür in der Verarbeitung.“ Das heißt zum Beispiel 45 verschiedene Whiskysorten zu testen, um beim sehr rauchig-torfigen „Ardbeg“ zu landen. Oder teurere Senfsaat aus dem Weinviertel zu kaufen statt Billigkörner aus Fernost. Manchmal wird's auch richtig heiß, wenn etwa 20 verschiedene Chilis für eine neue Senfsorte verkostet werden. Qualität ist eben kein Zufall. Qualität beschreibt nicht nur den Inhalt eines Produkts, sondern auch die Art und Weise, wie produziert wurde.

Webtipp: [www.essig.at](http://www.essig.at)

„Essig ist die Königsklasse der Obstverarbeitung“, sagt Fischerauer, „denn es braucht zwei perfekte Gärungen, man muss zweimal mit der Natur so arbeiten, dass das Aroma voll erhalten bleibt.“