

Schummel bei teurem Essig

Frankfurt/Main. Bei der Herstellung des in Deutschland beliebten Balsamico-Essig wird laut der Zeitschrift Öko-Test oft geschummelt. Die meisten hierzulande erhältlichen Marken nutzten dunkelbraunen Zuckerlikör, um den Essig reifer aussehen zu lassen, berichtete das Verbrauchermagazin am Donnerstag unter Berufung auf seinen Test von 20 Essig-Marken. Echter Balsamico-Essig reift dagegen lange in Holzfässern, bis er seine typische braune Farbe erhalte. Überzeugen konnten demnach nur die getesteten Bio-Essige. (AFP/jW)

<https://www.jungewelt.de/artikel/86087.schummel-bei-teurem-essig.html>