

## SAUER MACHT LUSTIG!



Im Herzen der Steiermark befindet sich das von Essigguru Andreas Fischerbauer 2004 erbaute Essigzentrum. In dieser Welt des sauren Genusses erfährt man interessante Details über die ver-

schiedenen Verfahren der Essigbereitung, über ehrlichen und unehrlichen Balsamico und man hat die Möglichkeit, mehr als 30 Essigsorten zu verkosten.

Andreas Fischerbauer hat sich mit seiner Essiglinie kompromisslos der Qualität verschrieben. Nur 100% Frucht- oder 100% Gemüsesaft werden zu Essig vergoren. Mittlerweile kommen 15 Sorten aus eigener Produktion. Quitte, Tomate, Trockenbeerenauslese und ein hervorragender Apfelessig fallen bei der Verkostung besonders auf.

Im Anschluss an die Essigverkostung gibt es noch selbst erzeugten Senf zum Kosten, wobei besonders der einzigartige Kürbiskernsenf den Gaumen verwöhnt. Kulinarische Schmankerln und das Gustieren im von Essigproduzenten geschriebenen Kochbuch *Kulinarische Erlebnisse der sauren Art*, ISBN: 3-9501696-0-1 runden den Besuch ab. Selbstverständlich sind alle diese Produkte auch im Internet unter [www.essig.at](http://www.essig.at) online zu bestellen. Der Versand der steirischen Spezialitäten erfolgt inzwischen weltweit, was Feinkosthändler und Genießer in Übersee auch zu schätzen wissen.

Alles um den Essig und  
Essigzentrum

8212 Pischelsdorf 156,

Tel.: +43/ 676/ 636 19 13 (bitte um tel.  
Vor Anmeldung)

[www.essig.at](http://www.essig.at) oder [www.apfeland.at](http://www.apfeland.at)