Jetzt Essig-Quiz spielen & mit etwas Glück 1 von 3 E-Bikes gewinnen!

Jetzt gewinnen!

Frühjahr und Sommer ist Essig-Zeit! Aber bist du schon ein Essig-Experte? Teste dein Wissen, lerne dazu und gewinne mit etwas Glück 1 von 3 E-Bikes!

Wir wünschen dir viel Freude beim Rätseln!

Jetzt Essig-Wissen testen und gewinnen!

Frühjahr und Sommer ist Essig-Zeit! Aber bist du schon ein Essig-Experte?

Teste dein Wissen, beantworte alle Fragen richtig und gewinne mit etwas Glück 1 von 3 E-Bikes!

Los geht's

© 2023 Hengstenberg. **Datenschutzerklärung** - **Rechtliche Bedingungen und Hinweise**

Abonniere unseren Newsletter

Abonniere jetzt unseren Hengstenberg Newsletter und wir senden dir monatlich tolle Rezeptideen aus der Heimatküche. Mit unserem Newsletter wirst du immer über aktuelle Gewinnspiele und Aktionen informiert und erhältst spannende Informationen über neue Produkte.

E-Mail Adresse*

Newsletter abonnieren >

Neue Rezepte für deine Heimatküche

Falafel-Bowl

#Feines Gemüse #Essig #Salat

Bunter lauwarmer Gemüsesalat

#Essig #Aus dem Ofen #Salat

Gebackener Camembert mit knackigem Salat

#Feines Gemüse #Auf die Schnelle #Vegetarisch

Hähnchen süß-sauer mit Asia-Gemüse

#Essig #Fleisch #Auf die Schnelle

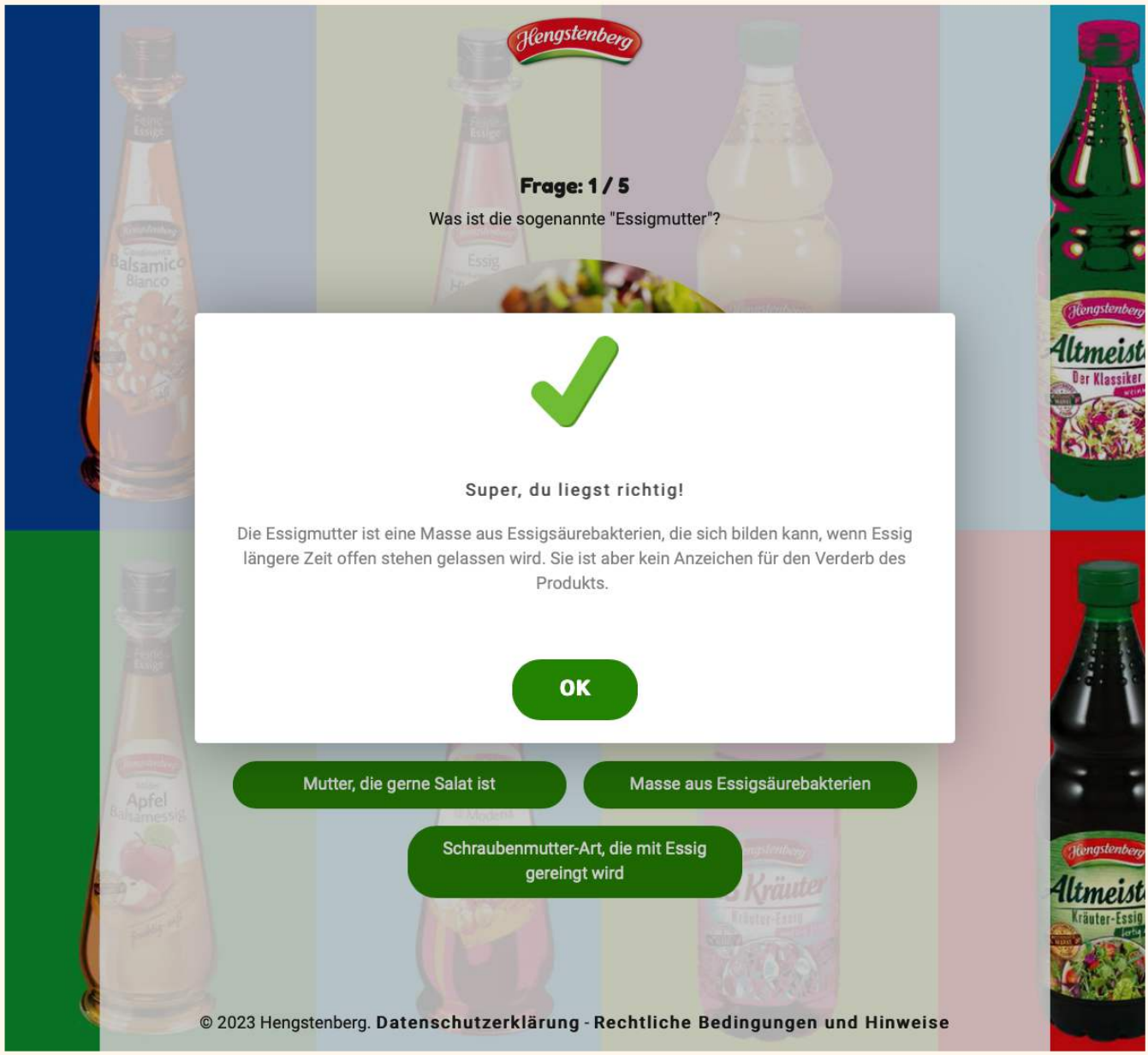
HENGSTENBERG GMBH & CO. KG © 2016 - 2023

Frage: 1 / 5

Was ist die sogenannte "Essigmutter"?

- Mutter, die gerne Salat ist
- Masse aus Essigsäurebakterien
- Schraubenmutter-Art, die mit Essig gereingt wird

© 2023 Hengstenberg. **Datenschutzerklärung - Rechtliche Bedingungen und Hinweise**


Hengstenberg
Frage: 1 / 5
Was ist die sogenannte "Essigmutter"?
Super, du liegst richtig!
Die Essigmutter ist eine Masse aus Essigsäurebakterien, die sich bilden kann, wenn Essig längere Zeit offen stehen gelassen wird. Sie ist aber kein Anzeichen für den Verderb des Produkts.
OK
Mutter, die gerne Salat ist
Masse aus Essigsäurebakterien
Schraubenmutter-Art, die mit Essig gereingt wird
© 2023 Hengstenberg. Datenschutzerklärung - Rechtliche Bedingungen und Hinweise

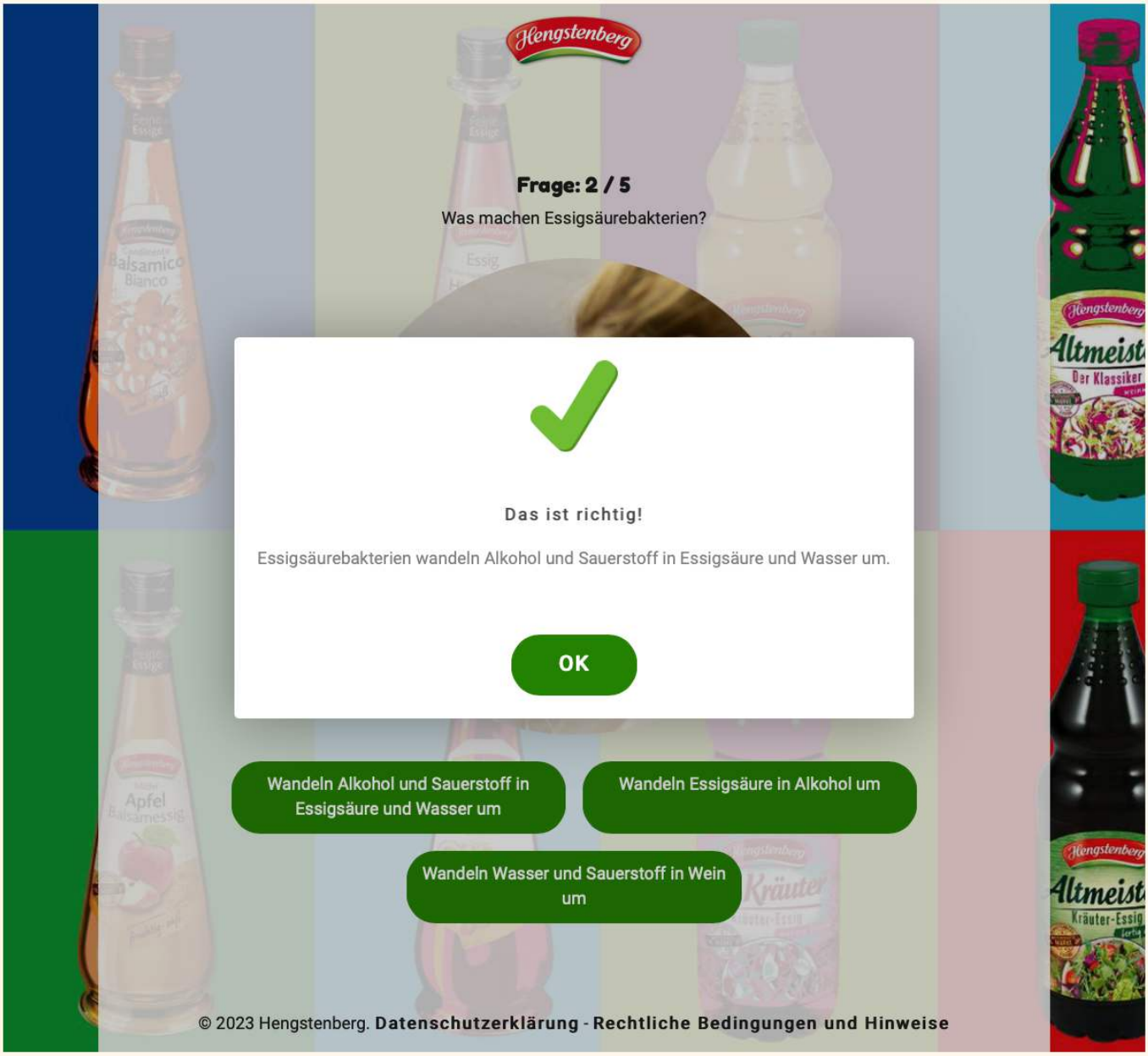
Frage: 2 / 5

Was machen Essigsäurebakterien?

- Wandeln Alkohol und Sauerstoff in Essigsäure und Wasser um
- Wandeln Essigsäure in Alkohol um
- Wandeln Wasser und Sauerstoff in Wein um

© 2023 Hengstenberg. **Datenschutzerklärung - Rechtliche Bedingungen und Hinweise**

Abonniere unseren Newsletter

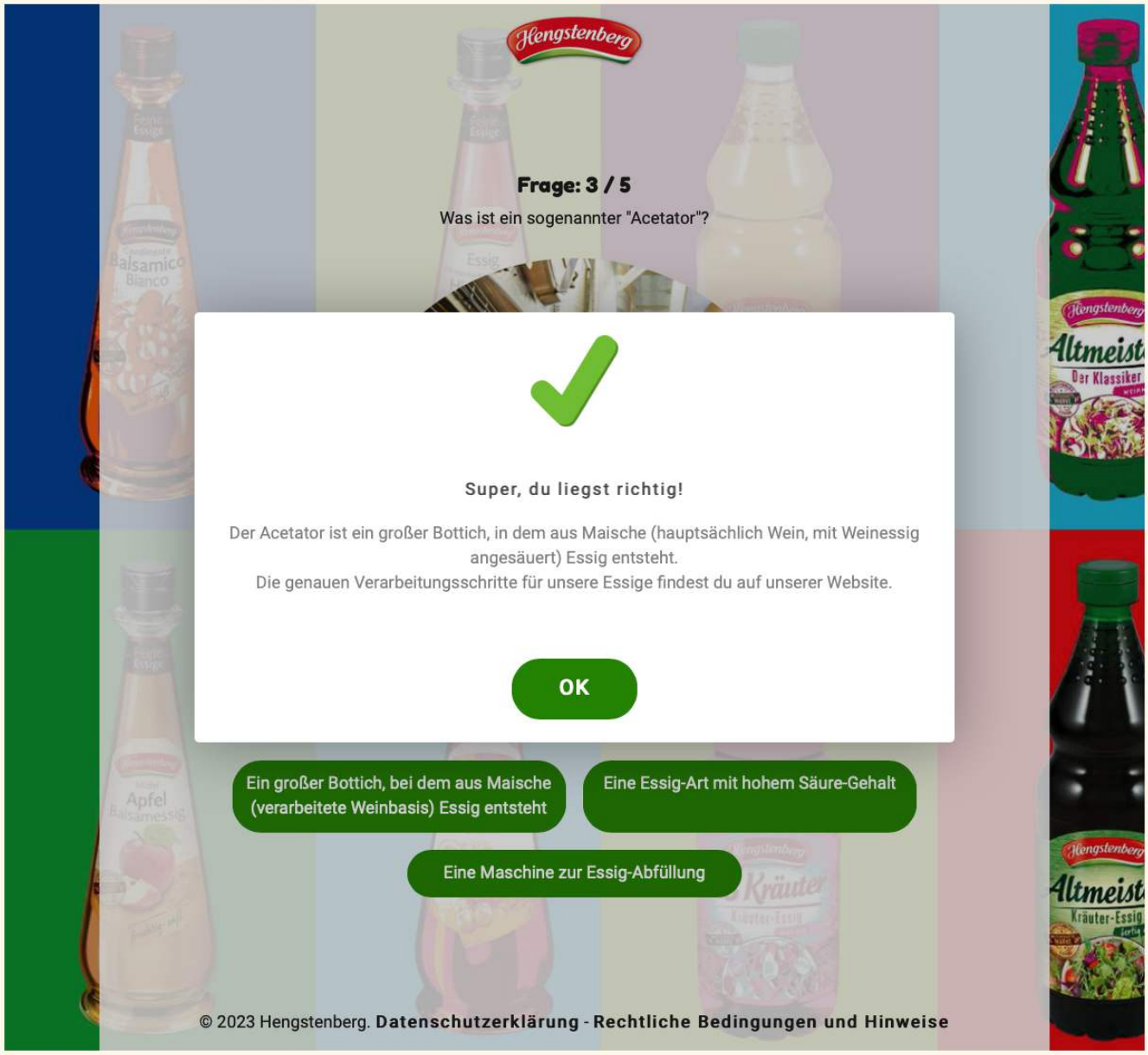

Hengstenberg
Frage: 2 / 5
Was machen Essigsäurebakterien?
Das ist richtig!
Essigsäurebakterien wandeln Alkohol und Sauerstoff in Essigsäure und Wasser um.
OK
Wandeln Alkohol und Sauerstoff in Essigsäure und Wasser um
Wandeln Essigsäure in Alkohol um
Wandeln Wasser und Sauerstoff in Wein um
© 2023 Hengstenberg. Datenschutzerklärung - Rechtliche Bedingungen und Hinweise

Frage: 3 / 5

Was ist ein sogenannter "Acetator"?

- Ein großer Bottich, bei dem aus Maische (verarbeitete Weinbasis) Essig entsteht
- Eine Essig-Art mit hohem Säure-Gehalt
- Eine Maschine zur Essig-Abfüllung

© 2023 Hengstenberg. **Datenschutzerklärung - Rechtliche Bedingungen und Hinweise**


Hengstenberg
Frage: 3 / 5
Was ist ein sogenannter "Acetator"?
Super, du liegst richtig!
Der Acetator ist ein großer Bottich, in dem aus Maische (hauptsächlich Wein, mit Weinessig angesäuert) Essig entsteht.
Die genauen Verarbeitungsschritte für unsere Essige findest du auf unserer Website.
OK
Ein großer Bottich, bei dem aus Maische (verarbeitete Weinbasis) Essig entsteht
Eine Essig-Art mit hohem Säure-Gehalt
Eine Maschine zur Essig-Abfüllung
© 2023 Hengstenberg. Datenschutzerklärung - Rechtliche Bedingungen und Hinweise

Frage: 4 / 5

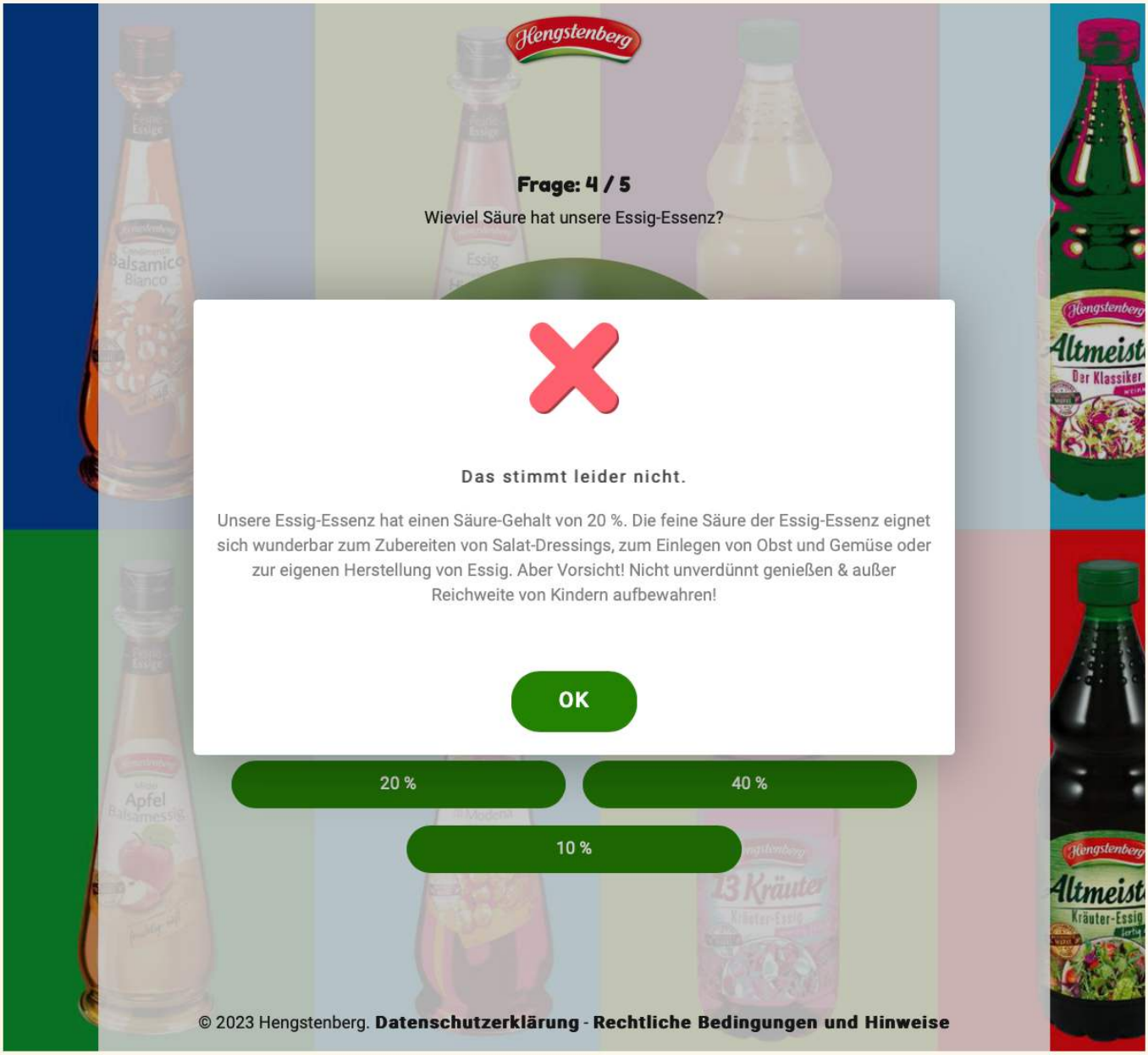
Wieviel Säure hat unsere Essig-Essenz?

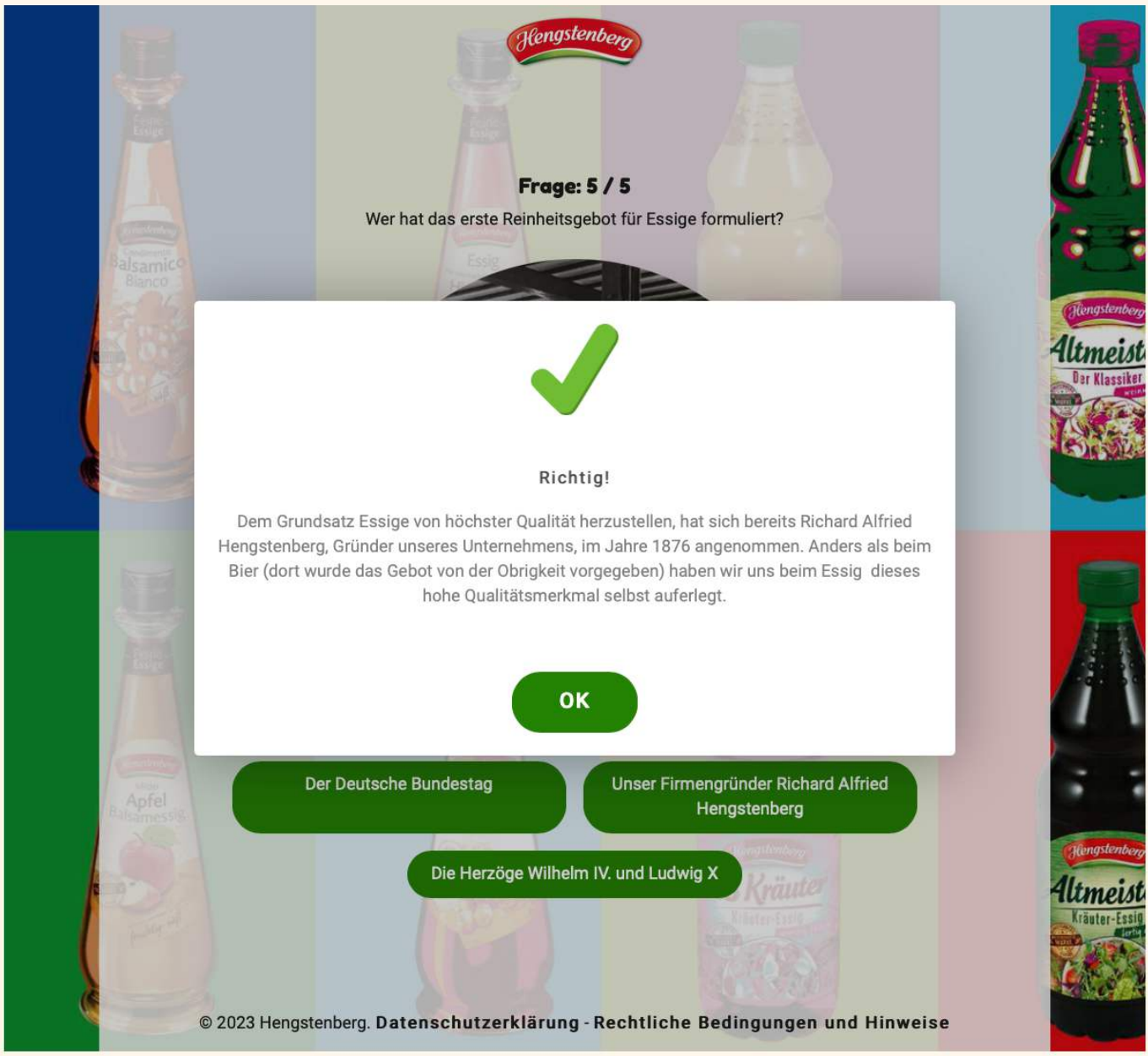
20 %

40 %

10 %

© 2023 Hengstenberg. **Datenschutzerklärung - Rechtliche Bedingungen und Hinweise**


Hengstenberg
Frage: 4 / 5
Wieviel Säure hat unsere Essig-Essenz?
Das stimmt leider nicht.
Unsere Essig-Essenz hat einen Säure-Gehalt von 20 %. Die feine Säure der Essig-Essenz eignet sich wunderbar zum Zubereiten von Salat-Dressings, zum Einlegen von Obst und Gemüse oder zur eigenen Herstellung von Essig. Aber Vorsicht! Nicht unverdünnt genießen & außer Reichweite von Kindern aufbewahren!
OK
20 %
40 %
10 %
© 2023 Hengstenberg. Datenschutzerklärung - Rechtliche Bedingungen und Hinweise


Hengstenberg
Frage: 5 / 5
Wer hat das erste Reinheitsgebot für Essige formuliert?
Richtig!
Dem Grundsatz Essige von höchster Qualität herzustellen, hat sich bereits Richard Alfried Hengstenberg, Gründer unseres Unternehmens, im Jahre 1876 angenommen. Anders als beim Bier (dort wurde das Gebot von der Obrigkeit vorgegeben) haben wir uns beim Essig dieses hohe Qualitätsmerkmal selbst auferlegt.
OK
Der Deutsche Bundestag
Unser Firmengründer Richard Alfried Hengstenberg
Die Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X
© 2023 Hengstenberg. Datenschutzerklärung - Rechtliche Bedingungen und Hinweise

Du hast alle Fragen richtig beantwortet?
Dann einfach ausfüllen & in den Lostopf kommen!

Trage deinen Namen und deine Adresse ein, damit wir dich informieren können, solltest du zu den glücklichen Gewinnern gehören.

Vorname:*	Nachname:*
E-Mail-Adresse:*	Adresse:*
PLZ:*	Stadt:*

- ☐ Ich habe die **Rechtliche Bedingungen und Hinweise** gelesen und stimme diesen zu.
- ☐ Die **Datenschutzerklärung** habe ich zur Kenntnis genommen.
- ☐ Ich möchte Neuigkeiten per E-Mail erhalten.