



# Kohr-Café: „Vom Apfelsaft zum Essig“

## Gernot Reiter macht aus seinen Äpfeln köstlichen Essig

Mittersill Week Market: © Hanna Kogler/mittersill +

Freitag 05.09.  
2025

09:00 - 11:00 Uhr

Gasthaus Essiger, Zeller Straße 53

5730 Mittersill

Impressum: Verein TAURISKA/Leopold Kohr®-Akademie  
Tel.: +43(0)664/5205203, www.tauriska.at

Mit der Teilnahme an der Veranstaltung stimmen Sie der Anfertigung von  
Fotos, Ton- und Filmaufnahmen sowie deren Veröffentlichung zu.

**Gernot Reiter, der Essigerwirt aus Mittersill, ist weithin für seinen aromatischen und hochwertigen Essig bekannt.**

Mit großer Sorgfalt pflegt er seine Obstbäume, die er im Herbst erntet, um daraus die Basis für seine Essigproduktion zu gewinnen. Nach der Ernte bringt er die Früchte zur Obstpresse in Bramberg, wo der kostbare Saft gewonnen wird. Gernot Reiter führt die Tradition der Essigsiederei fort, bei der Essig durch Fermentation alkoholischer Flüssigkeiten (wie Apfelwein) unter Zugabe der Essigmutter hergestellt wird. Der Essig wird noch in offenen Holzfässern unter Luftzufuhr vergoren – eine ganz besondere Technik, die heute nur noch selten angewendet wird.

**Kommt ins Kohr-Café vorbei – dort dürfen wir Gernot sogar über die Schulter schauen!**

Österr. Post AG Info. Mail Engelt bezahlt