

# Essigdegustation

## ESSIGDEGUSTATION MIT KELLERFÜHRUNG

Tauchen Sie ganz tief ein in das Mysterium saurer Kunst – bei einer Führung durch das Heiligste unseres Anwesens, den Essigkeller. Dort verweilen Sie in kerzenbelegten Räumen, wo unsere Essige in hundertzährigen Fässern gären, reifen und ihre wohltuenden Dämpfe an die Atemluft abgeben.

Atmen Sie ganz tief die essiggeschwängerte Luft ein, probieren Sie unsere selbstgemahlene Sensorten.

An die Führung schließt sich eine Verkostung von fünf verschiedenen Edelessigen an. Wir führen Sie in die Kunst des Essigtrinkens ein und präsentieren Ihnen die Geschmacksvielfalt unserer Kreationen. Kosten Sie selbstgebackenes Essiggebäck, sinnlich-verführerische Essigpralinen und Essigbrot.

Planen Sie für Ihre Reise gute 90 Minuten ein.

Für Terminanfragen und Reservierungen melden Sie sich gerne unter [essigprobe@doktorenhof.de](mailto:essigprobe@doktorenhof.de).



# Inhalation

## DOKTORENHOF RESPIRATIO:

Doktorenhof *Respiratio*-Essig ist ein speziell zum Einatmen entwickelter Essig.

Aus dem 16. Jahrhundert ist überliefert, dass sich die Menschen mittels Essig, den sie in Räumen verdunsten ließen, vor den Pestbakterien und anderen Erregern schützten.

In den Essigfabriken stellte man fest, dass deren Arbeiter viel weniger an Atemwegserkrankungen und Erkältungskrankheiten litten als die übrige Bevölkerung.

Bewährt hat sich 1 Teil Doktorenhof *Respiratio* auf 10 Teile abgekochtes Wasser oder isotonische Kochsalzlösung 0,9 %.

Geben Sie diese Mischung in einen Inhalator (*oder nach alter Tradition in ein Gefäß mit dem Tuch über dem Kopf*) und atmen Sie die heißen Dämpfe ein.

Sie können Doktorenhof *Respiratio* in einer Schale mit Wasser verdünnt auf die warme Heizung stellen. Die angenehm leichten Essigdämpfe befeuchten die Raumluft.

Doktorenhof *Respiratio* nicht unverdünnt anwenden; da er recht kräftig vergoren wurde, können bei unverdünnter Anwendung Geschmacksirritationen oder ein leichtes Brennen auftreten.

**Bitte verwenden Sie diesen Essig sparsam.**

# Badeessig

## DOKTORENHOF BALNEUM ESSIG:

Schon die angeblich schönste Frau ihrer Epoche, *Lucrezia Borgia*, pflegte jeden Morgen in Essig zu baden. Nur so waren ihre Schönheit und die tägliche Frische gesichert.

Kleopatra badete ebenfalls täglich in Eselsmilch und erfrischte sich anschließend mit Essig-Essenzen. Auch die römischen Potentaten wussten Essig neben dem Gebrauch in der Küche als heilbringenden Badezusatz zu schätzen.

Sebastian Kneipp, seinerzeit Pfarrer und Naturheilkundiger, empfahl seinen Patienten Waschungen mit Essig, denn innerhalb von wenigen Minuten durchdringt er die Hautschichten und gelangt in den Blutkreislauf, von wo er auf das Gewebe, die Organe, die endokrinen Drüsen sowie auf unseren Organismus in seiner Gesamtheit wirkt.

*Doktorenhof Balneum Essig* hat eine herrliche, wohltuende Wirkung besonders nach ausgiebigen Sonnenbädern, bei schmerzenden Muskeln, fahler, müder, trockener Haut, Hautrötungen sowie schuppender Haut. Eine 0,75l Flasche *Lucrezia Borgia Essig* reicht für 10 Vollbäder oder 20 Teilbäder.

## REFERENZEN:

Wir bedanken uns herzlich für die Untersuchungen der Essige. Ebenso für die Auswertungen und Anregungen an unserem Tun.

Dr. Thomas Schäfer, Dr. Helmut Lotter, Wolfgang Woll **Naturwissenschaftliches Technikum Dr. Künkele, Landau** Prof. Dr. M. Hoffmann **FH Universität Weihenstephan** Prof. Dr. Qiao Gu **Biophotonen Analytik, Kaiserslautern** Prof. Dr. G. Germann **BG Unfallklinikum, Ludwigshafen** Prof. Dr. K. Jung **Gutenberg Universität, Mainz** Dipl. Phys. B. Staller **EQC, Weidenbach**

und vielen medizinischen Freunden, die sich für die alte Tradition natürlicher Produkte interessiert zeigen.



Weinessigut Doktorenhof

KRÄUTER- UND  
REGULATIONSESSIGE

Weinessigut Doktorenhof

Raiffeisenstraße 5 · D-67482 Venningen/Pfalz  
Telefon: 06323 5505 · Telefax: 06323 6937  
[essig@doktorenhof.de](mailto:essig@doktorenhof.de) · [www.doktorenhof.de](http://www.doktorenhof.de)



# Forschung

## ESSIG IN DER FORSCHUNG:

Oxygenium ist die Bezeichnung für Sauerstoff und kommt vom altgriechischen Wort für sauer gewordener Wein: Essig. Seine Entstehung beruht hauptsächlich auf der Oxidation alkoholhaltiger Flüssigkeiten – im Weinessiggut Doktorenhof ausschließlich aus Wein.

Essigsäure mit seiner chemischen Formel  $\text{CH}_3\text{COOH}$  ist die älteste, bekannteste und heute noch wichtigste Carbonsäure.

Neben der Essigsäure gehören organische Säuren, Mineralstoffe, Eiweißstoffe, Kohlenhydrate, Vitamine und flüchtige Verbindungen zu den wesentlichen Bestandteilen.

Darüber hinaus enthält Doktorenhof Weinessig eine Fülle an Aminosäuren wie Alanin, Arginin, Cystin, Glycin, Glutaminsäure, Isoleucin, Lysin, Methionin, Phenylalanin, Threonin, Tryptophan, Tyrosin, Serin neben den Vitaminen Riboflavin, Nicotinamid und Panthothensäure.

Im 19. Jahrhundert wurde erstmals die naturwissenschaftliche Erklärung über die Entstehung und Bedeutung des Essigs von dem Briten Darvy und dem Franzosen Louis Pasteur formuliert.

Der berühmte Natur- und Verhaltensforscher Ivan Pawlow legte den Grundstein zur Erforschung der Essigwirkung auf den menschlichen Körper. Ihm gelang es nachzuweisen, dass Essig die Bauchspeicheldrüse zu einer vermehrten Produktion der Verdauungssäfte anregt, wovon folglich die gesamte Verdauung profitiert.

Der Biochemiker Hans Krebs erhielt 1953 für seine wissenschaftlichen Ergebnisse an der Essig-Forschung den Nobelpreis für Medizin. Er bewies, dass sämtliche Stoffwechselvorgänge in den meisten lebenden Organismen über das Zwischenprodukt Essig geleitet werden. Somit produziert fast jedes Lebewesen selbst Essigsäure im Körper.

# Kultur & Körper

## ESSIG IN DER KULTUR:

**Essig war in fast allen Kulturen bekannt.** In China zum Beispiel galt der Essigkrug als Symbol des Lebens. Die heilende Wirkung des Essigs im Zusammenspiel mit ausgesuchten Pflanzen wurde schon von den Ägyptern, Griechen, Indern und im früh-mittelalterlichen Reich angewandt.

## ESSIG IM KÖRPER:

Die Essigsäure im Doktorenhof Weinessig ist ein ganzheitlicher natürlicher Bestandteil der körpereigenen Stoffwechselvorgänge; ca. 100 Gramm verbraucht der Körper davon täglich.

Bei einem erwachsenen Menschen mit konstantem Körpergewicht, der täglich etwa so viel Kalorien zu sich nimmt wie er verbraucht, wird nahezu der gesamte Fettsäureanteil der aufgenommenen Fette mit Hilfe der Essigsäure für den Stoffwechsel aktiviert. Etwa 2 g Essigsäure werden für 1 g Fettsäure benötigt. Aus 1g Kohlenhydraten entstehen im Körper 0,6 g aktivierte Essigsäure.

Man konnte feststellen, dass bei regelmäßigem Essigkonsum eine Cholesterinablage in den Blutgefäßen verringert werden kann.

Essig kann den Stoffwechsel sowie auch die Verdauung anregen; die Speichel- und Verdauungssäfteseekretion kann gesteigert werden, die Nährstoffe können vom Organismus besser aufgenommen werden, die Abbauprodukte können schneller ausgeschieden werden.

Oftmals entsteht hierdurch ein positiver Einfluss auf die sogenannten Heißhungerattacken auf Süßigkeiten, der Appetit auf ungesundes Essen kann gebremst und auf gesunde, verträgliche Speisen verstärkt werden.

Der pH-Wert der Essigsäure kann den Säurebasenhaushalt des Magens normalisieren, kann somit Sodbrennen und Magenschleimhautentzündungen vorbeugen und lindern.

# Trinkessig

## DOKTORENHOF ACETUM SANUM:

Doktorenhof *Acetum Sanum* wird unter Verwendung bester, natürlich gewachsener Pflanzen hergestellt. In alten Eichenholzfässern werden Blätter, Blüten und Früchte altüberlieferter Kräuter mit unseren Essigen zur Extraktion der wertvollen Inhaltsstoffe eingelagert.

Hildegard von Bingen, Nostradamus und Florenz von Venningen berichten in ihren alten Schriften über die Wirkungsweise und Verwendung der im *Acetum Sanum* extrahierten Pflanzen.

15 verschiedene Kräuter geben unserem *Acetum Sanum* seine milden, aromatischen und anregenden Düfte und seine angenehme Wirkung auf den Stoffwechsel und den Magen-Darmtrakt.

Es empfiehlt sich, morgens und abends pur oder in einem halben Liter lauwarmen, natürlich wertvollen Wasser ein Gläschen Doktorenhof *Acetum Sanum* schluckweise zu sich zu nehmen. Ein Gläschen entspricht 2 Teelöffeln. In Wasser gegeben erinnert der Geruch des *Acetum Sanums* an eine blühende Sommerwiese und frisches Gras.

## DOKTORENHOF ACETUM SANUM ROUGE :

Aus bestens gereiftem Rotwein, unter Verwendung von heimischen und exotischen Kräutern haben wir für Sie und Ihren Körper einen einzigartigen *Acetum Sanum rouge* geschaffen.

Dieser soll nicht nur Geist und Körper erquicken, sondern auch so manch besondere Speise vitalisieren, um die körpereigene Entschlackung zu unterstützen.

Eine alte Rezeptur überlieferte Kräuter, bester Essig aus unseren eigenen Weinen gewonnen und wohlfeiner Honig sind die Zutaten für dieses duftende Elixier nach Kreuzkümmel, Muskatblüten, Koriander.

Wir empfehlen ihn abends mit stillem Wasser oder pur zu genießen.

Der Entschlackende ... für eine wohlige Nachtruhe.

## DOKTORENHOF BALSAM DES HEILIGEN DAMIAN:

Der *heilige Damian* wurde mit seinem Zwillingbruder Cosmas aus einem edlen Arabischen Geschlecht heraus im 3. Jahrhundert in Cilizien geboren.

Beide waren Wohltäter und versorgten Kranke und Linderungsuchende; Kräuter, Salben und vielerlei wohltuende Tinkturen werden ihnen noch heute nachgesagt. Zu Ehren dieser großartigen Samariter haben wir einen besonderen Essig mit überlieferten Kräutern versetzt, der Leib und Seele erquicken soll.

Es empfiehlt sich, morgens und abends ein Gläschen (2 Teelöffel) pur oder mit einem viertel Liter lauwarmen, natürlich wertvollen Wasser verdünnt schluckweise einzunehmen.

## DOKTORENHOF TRAVELLER ESSIG:

Bereits in der alten Zeit der Postkutsche war es üblich, sich zur Abendstunde in einer Herberge für die tägliche Weiterreise auszuruhen. Schon hier hatte man, um dem ungewohnten Essen, der Luftveränderung und den Strapazen der Reise entgegenzuwirken, ein kleines Fläschchen mit „Riech-Essig“ oder Essig-Tinktur im Handgepäck.

Heute reist man schneller und weiter. Wir möchten mit Doktorenhof *Traveller Essig* an die Zeit anknüpfen, wo ein guter Essig geholfen hat, die fremden Speisen verträglicher zu gestalten, Stress und Reiseieber entgegenzuwirken und den Mund und die Schleimhäute zu erfrischen, um gegen allerlei Einflüsse von außen zu schützen. Die Darmflora und das Immunsystem benötigen ebenfalls besondere Unterstützung bei den weiten Reisen der heutigen Generation.

Aus allerfeinstem Traubenmost gewonnen und über Jahre hinweg in alten Eichenfässern vergoren und gelagert, erhält Doktorenhof *Traveller Essig* seine besondere Note durch Zugabe von Kräutern, Blüten und Wurzeln, die im Fass extrahiert werden.

Einige Tropfen Doktorenhof *Traveller Essig* mehrmals täglich mit der Pipette auf die Zunge träufeln.