WEINESSIGGUT
DOKTORENHOF

Zum Trinken und verfeinern sinnlicher Speisen für Körper & Geist.

Säuerliche
Essigkreationen
aus dem Hause
Doktorenhof.

Grüß Gott

un herzlich Willkommen in unserer schäääne Palz.

In der Langsamkeit des Tuns, mit viel Freude und Liebe, mit dem Hintergrundwissen vieler Generationen versuchen wir, besondere und einzigartige Essige entstehen zu lassen, die von Kraft, Fülle und Anmut geprägt sind. „Doktorenhof – Heimat des Essigs“ ist für uns als Familie und den uns lieben Helferinnen und Helfern ein Stück erfülltes Leben. Genießen Sie unsere Produkte, die wir gerne für Sie kreieren – die Früchte unseres Wirkens: Essig.

Ihre Familie Wiedemann

Manufaktur, Familienunter-nehmen und Tradition unter einem Dach

Seit Generationen sind wir heimisch in der Pfalz. Und seit langer Zeit sind all unsere Vorväter Winzer und Bauern gewesen. Wir sind stolz auf das Wissen, das wir durch unsere Ahnen erhalten haben und geben dies gerne weiter an die nächsten Generationen. Der Doktorenhof möge auch weiterhin die Grundlage für unser Streben und Tun sein. Von Generation zu Generation.

Die älteste schriftliche Erwähnung von Venningen ist nunmehr 1.150 Jahre alt. Überreste aus der Zeit der Römer, Kelten sowie Merowinger findet man heute noch bei Grabungen und oft auch bei der Bewirtschaftung der Felder. Der Ort war und ist Heimat für viele Generationen vor uns und hoffentlich ebenfalls nach uns. Auch wir als Familie sind seit hunderten von Jahren hier ansässig. Das Leben und Arbeiten nach den Jahreszeiten und auch immer das Hoffen und Bangen auf eine gute Ernte, damit die Familie erhalten werden kann, prägen unser Dasein. Seit mehr als 20 Jahren widmen wir uns nun schon diesem ganz speziellen, traditionellen und doch heute so ungewöhnlichen Elixier.

Im Doktorenhof ist sozusagen „alles Essig“, eigene Weinberge schenken uns den Grundstock für die Manufaktur edler Essig-Kredenzien, wobei das Wort Manufaktur tatsächlich wörtlich zu nehmen ist.

Fast zu 100 Prozent wird unsere Arbeit per Hand absolviert, vom naturnahen Anbau reifer, dichter Grundweine über behutsames Ausbauen der Essige in der Essigstube, bis hin zum Füllen, Verkorken, Binden, Wachsen und sorgsamen Verpacken in mundgeblasene Flaschen und Flakons.

Essig für Essig ein Unikat, von Anfang bis Ende.

Essig ist Kraft, Liebe
sind Leidenschaft

Entdecken Sie mit uns die Welt der Essige.

Lernen Sie unsere feinen, einzigartigen und handgefertigten Produkte kennen.

APERITIF- & DIGESTIF-ESSIGE

Seite 06 - 19

Zelebriert als Aperitif regen unsere Kreationen den Appetit an, sensibilisieren die Geschmacksnerven und machen Laune auf das bevorstehende Mahl. Als Zwischengang „Trou normand“ wirkt Essig stimulierend auf den Magen und schafft Freiraum für den eigentlichen Hauptgang. Gereicht als Digestif wirkt er dem Völlegefühl entgegen und unterstreicht die leichte Verdaulichkeit des Essens.

FEINE KÜCHEN-ESSIGE ZUM KOCHEN & WÜRZEN

Seite 20 - 31

Unsere Doktorenhof Essige basieren auf besten Ausgangsweinen, natürlich vergoren und jahrelang gelagert in alten Eichenfässern. Verwenden Sie Doktorenhof Essige zum Kochen, als Vinaigrette und zum raffinierten Würzen und Verfeinern.

DELIKATESSEN

CHUTNEY & CO., SENF DE SENF, ESSIG-PRALINEN

Seite 32 - 39

Feinste Köstlichkeiten, wie Chutney & Co., Senf de Senf, Essigpralinen handwerklich geschaffen. Mit Aperitifessigen zu kleinen Präziosen verfeinert.

KRÄUTER- UND REGULATIONSESSIGE

FÜR ERFRISCHUNG, GUTE LAUNE UND STÄRKUNG DES IMMUNSYSTEM

Seite 40 - 45

Man vergisst in einer aus Schnelligkeit geprägten Zeit oft, dass es elementare Vorgänge auf der Erde gibt, die seit Urzeiten unverändert existieren.
Dazu gehört zweifelsohne auch die Vergärung von Wein zu Essig.

ESSIGPROBE & VERANSTAL-TUNGEN

Seite 46 - 51

Schauen Sie hinter die Kulissen und tauchen Sie ab in die Welt der Essige und deren Geister.

SCHÖNES ZU VERSCHENKEN

Seite 56 - 57

Verschenken Sie an Ihre Liebsten, Freunde, Bekannte, Mitarbeiter sinnliche Säuerlichkeiten rund um den Essig.

EIGENE WEINE DER GLÜCKS-JÄGER

Seite 64 - 65

Wir sind stolz. Die schönsten, reifsten, prächtigsten Trauben, spontanvergoren, ohne Hilfsmittel und Filtration.

ESSIGBÜCHER – GEHEIMNISSE, MÄRCHEN, REZEPTE, COCKTAILS

Seite 52 - 53

Lesen sie selbst über unser Tun, unsere Produkte, Märchen und die Vielfalt der Einsatzmöglichkeiten von Essig.

REZEPTE

Seite 58 - 61

Wir haben für Sie eine Auswahl von verfeinerten Gerichten aus unserem Hause bereitgestellt. Viel Spaß beim Probieren unserer Rezepte.

TIPPS FÜR DIE PFALZ

Seite 66 - 67

Traumhafte Geheimtipps die sich lohnen! Schorsch Wiedemann zeigt Ihnen sehenwerte Plätze, Ecken und Orte, die Sie nicht versäumen sollten.

ESSIGGLÄSER

Seite 54 - 55

Die original Doktorenhof Essigdegustationsgläser sind eine wundervolle Präziose aus Feuer und Glas.

SAFRANERNTE

Seite 62 - 63

Wir haben die kostbaren Safranknollen wieder angebaut und freuen uns jeden Spätherbst auf eine kleine exclusive Ernte.

UNSER FERIEN-HAUS UND UNSERE FERIEN-WOHNUNG

Seite 68 - 73

Seien Sie herzlich Willkommen. Und lassen Sie sich es gut gehen in unserem Essig-Appartement oder in unserem historischen Ferienhaisel.

Zum Trinken als Aperitif- oder Digestifessig

Zelebriert als Aperitif regen unsere Kreationen den Appetit an, sensibilisieren die Geschmacksnerven und machen Laune auf das bevorstehende Mahl. Als Zwischengang wirkt Essig stimulierend auf den Magen und schafft Freiraum für den eigentlichen Hauptgang. Gereicht als Digestif wirkt er dem Völlegefühl entgegen und unterstreicht die leichte Verdaulichkeit des Essens.
Kochen – Genießen und Zelebrieren: Dinge, die heute wichtiger sind denn je. Freude haben an Natürlichkeit und schlichter Eleganz – das Feine verstehen und lieben. Essig, der wohl älteste Begleiter der Menschheit, galt seit jeher als unabdingbare Würze und Wohlbefindens – Elixier. Allerbeste Grundweine aus unseren Weinbergen sind für unsere Essenzen die Basis und das verlässliche Fundament unserer Arbeit um den Essig.

EIN KLEINER TIPP:

Auf unserer Website gibt es unseren Essigfinder. Hier können Sie unsere Produkte nach Geschmacksrichtungen sortieren.

www.doktorenhof.de/de/produkte/essigfinder

1001-NACHT-BALSAM
mit exotischen Kräutern
& Blüten

Wer kennt sie nicht, die Märchen der Scheherazade – Geschichten um schöne Frauen, leidenschaftliche Männer und weite, wundervolle Wüstenlandschaften. Exotische Kräuter und Blüten verzaubern Ihren Gaumen und lassen so manche märchenhafte Speise in eine romantische Szenerie aus 1001 Nacht eintauchen.
Als Aperitif oder Digestif eine Liebeserklärung an den Gaumen. Passt ebenso zu exotischen Speisen, Aufläufen, Desserts, Cremes, Cocktails und orientalischen Gerichten.

ACETUM ROYAL
mit Gelee Royal

Gelee Royal gilt in der chinesischen Heilkunde seit alters her als eines der kraftvollsten Stärkungsmittel im Nahrungsbereich. Die alten Ägypter wie auch die Babylonier haben diesen besonderen Saft zur Erhaltung der Körperkraft eingenommen. In griechischen Sagen wurde Ambrosia mit Gelee Royal gemischt den Göttern gereicht um ihnen mit Hilfe des Königinnensaftes Ihre Unsterblichkeit zu schenken. Grundsätzlich gilt Gelee Royal als Energiedrink und Anti-Aging Mittel schlechthin und soll die Widerstandskraft gegen körperliche und geistige Belastung erhöhen. Empfehlung: 2-3 Mal pro Tag ein TL Acetum Royale vor den Mahlzeiten pur genießen.

ARMENIACUM
DIE APRIKOSE
mit Aprikosen

Der Sage nach besitzt die Feengöttin Hsi-wang-mu im Kuenlun-Gebirge einen Garten, in welchem alle 1.000 Jahre die Aprikosen der Unendlichkeit reifen. Bei dieser Gelegenheit findet dort ein großes Fest der Genien und „Unsterblichen“ statt. Aus Ehrfurcht dieser historischen Überlieferungen haben wir einen wunderschönen Edel-Weinessig aus unserer Essigstube mit den edlen getrockneten Aprikosen aus dem vorderen Orient vermählt. Dieses Tête-à-Tête von Harmonie und feinsten Aromen verzückt nicht nur den Gaumen, sondern passt in idealer Manier zur asiatischen Küche, zu Desserts, feinem Käse, Wildragout, Pfifferlingen, fruchtigen Salaten und all dem, was sich einen Hauch Orient und Fruchtigkeit erlauben möchte.

BALSAM OF ROSES
mit frischen Rosenblüten
und Rosenöl

Das Parfüm der Rosen haben wir in unseren feinsten Basisessigen vergoren. Frische Rosenblüten und das unvergleichliche Öl der Rosen verbindet sich zur harmonischen Einheit von Duft und Säure. Unvergleichliche Wohlgerüche und Aromen vor einem sinnlichen Mahl. Verfeinert nicht nur Carpaccio, blumige Vinaigrettes, Geflügel, Sauce für Spargel, Blumensalate, Trüffel und Sabayons. Für mich außerdem ein kulinarisches Muss zu feinwürzigem Parmesan.

CASTANEA
DIE KASTANIE
mit Kastanienblütenhonig

König Ludwig zu Bayern hinterließ uns ein äußerst genußreiches Erbe. Weitläufige Wälder voller Edelkastanien, die er eigens um sein Sommerschloß in der Pfalz anpflanzen ließ. Für uns auf dem Doktorenhof die beste Voraussetzung das Erbe weiterzupflegen. Hier gehen die Blütenhonige der duftigen Kastanien eine romantische Liason mit unser vollen aromatischen Essigen ein.
Ideal zum Verfeinern von Suppen, Süßspeisen, hellen Saucen, Sabayons, Enten- und Gänseleber, Fasan und Wachteln. Bestens geeignet für Sorbets und Gratinés, Kastanienpüree und Punsch.

CINNAMON-ESSIG
mit Zimt

Die zarten, warmen Düfte der Zimtrinde, eingebunden in die weichen Aromen des feinen Essigs, lassen Tiefe und Sinnlichkeit erahnen und erleben. Wir empfehlen ihn zu Rotkohl, Maronengemüse, Wildsoßen und Süßspeisen, zu winterlichem Gemüse und Ackersalaten. Können Sie sich einen Hauch Zimtessig zu gebratenen Jakobsmuscheln vorstellen?

DANCING MOCCA
mit Arabica Bohnen

Dancing Mocca ist eine Hommage an leidenschaftliche Tänze in romantischen Kaffeehäusern in einer wundervoll mondänen Zeit. Speziell geröstete Arabica Bohnen werden unmittelbar nach dem Röstvorgang in feinfruchtig, ehrwürdigem Essig aus der Ortega Traube eingelegt und für 6 Monate ruhen gelassen. Lassen Sie sich verführen von Aromen nach Zedernholz, Aprikosen, Lakritze und Karamell. Trinken Sie diesen Essig pur als Digestif nach einem schönen Mahl. Hervorragend geeignet zum Verfeinern von Torten, Cremes, Tiramisu, Pasteten und kräftige dunkle Soßen sowie Wildgerichten. Unser Tipp: einige Tropfen über ein gut abgehangenes, frisch gegrilltes Steak.

DEIN IST MEIN GANZES HERZ
mit Blutorangen und Minze

... ist eine romantische Verführung von edlem Weinessig, vermählt mit Blutorangen und Minze. Dein ist mein ganzes Herz ist eine Liebeserklärung aus der 1929 uraufgeführten Operette von Franz Lehar „Das Land des Lächelns“. Das Lied selbst wurde damals dem Startenor Richard Tauber gewidmet. Dein ist mein ganzes Herz passt hervorragend als fruchtiger Dessertessig anstatt eines schweren und evtl. wuchtigen Nachspeise. Rund, fein, fruchtig und überaus Samt, eine Freude für Gaumen und ein Liebreiz für den Geist.

DER LÖWENHERZ
mit Pflaumen, Holunderblüten und gezupften Douglasienspitzen

Unser Essig mag erinnern an Richard Löwenherz, König der Engländer von 1157 bis 1199. Auf einer Reise wurde er in Wien gefangen. Nach einer Lösegeldzahlung von 23 Tonnen Silber wurde er in Mainz entlassen. Zu Ehren an dieses Ereignis haben wir ein altes Rezept in diesen Essig einfließen lassen. Edler königlicher Balsam-Essig aus den besten Weinen mit Pflaumen, Holunderblüten und frisch gezupften Douglasienspitzen ergeben diesen köstlichen Aperitif. Für alle, die gerne etwas Säure in eine kräftige Soße, zu Wildkräutern, frischen Waldpilzen, Fleisch und Käse mögen, natürlich pur als anregender Aperitif oder auch zu Speisen.

DER VATERMÖRDER
mit 19 verschiedenen Kräutern

Der Vatermörder ist ein bitterer Essig aus der Ortegatraube mit 19 verschiedenen Kräutern. Das Bittere möge der Verdauung helfen und die Gallensäfte besser fließen lassen. Vor dem Essen, ideal als purer Aperitif, nach einem volluminösem Mahl als Digestif oder als Bitterer Verdauer ohne Alkohol.

Bekömmlich, verdauungsfördernd und dem Völlegefühl entgegenwirkend ist der „Vatermörder“ der alte, moderne Zeitgeist- Digestif des gestressten Menschen. Als Longdrink wirkt der Vatermörder erfrischend und belebend herzhaft.

DIE ANANAS
fruchtig & frisch

Die royale Frucht wird wegen ihrer stacheligen Blätterkrone als die Königin der Früchte genannt, dies jedoch vornehmlich wegen der exotischen und verführerischen Düfte. Duftiger Essig aus allerbesten Trauben des Doktorenhofs und das unwiderstehliche Aroma vollreifer Ananas verleihen eine exotische Frische und Eleganz. Ein betörender Balsam mit dem frischen Aroma der göttlichen Frucht. Seine süßlich-fruchtige Note beeindruckt den Gaumen als Aperitif oder zaubert duftige, zitrusartige Nuancen an Fruchtsalate, feine Desserts, Kompotte, Fischgerichte, Meerestiere und zartes Gemüse.

DIE HÜBSCHLERIN
mit Erdbeeren & Mädesüß

Die Hübschlerin war im Mittelalter die eine käufliche Frau für gewisse Stunden im Freudenhaus oder in diskreter Atmosphäre für Hochwohlgeborene. Die Hübschlerin ist ein etwas „deliciöser“ Essig, der an die Zeit der Marketenderinnen, die Zeit des Mittelalters erinnern soll. Aus feinem alten Grundessig, mit den Aromen aus Erdbeeren, Mädesüß und Rosen. Passend sehr schön zu frischen Cocktails, feinen Longdrinks, zartem Eis und Sorbets, exotischem Fisch und Meeresfrüchten, romantischen Desserts, diversen Fleischspeisen, Kompotten, fruchtig-süßem Carpaccio und raffinierten Suppen.

DIE VENEZIA
Holunder-, Lavendelblüten, Vanille, Zitronenschalen

... ist unsere Verbeugung an die Stadt der Romanze und der Liebe. Tolles Essen und tolle Nächte. Die Venezia ist ein grandioser Essig, der Gaumen ebenso wie feine Speisen verzaubert und in ihren kulinarischen Bann zieht. Duftige Blüten aus Holunder & Lavendel, dazu Vanille und Zitronenschalen betören den Gaumen und bereichern Meeresfrüchte, Fischgerichte, feines Gemüse sowie Eis und Desserts mit einem Hauch von Anmut und Verführung.

ENGEL KÜSSEN DIE NACHT
mit Kirschen & Vanille

Ich freue mich, einen Schutzengel zu haben. Aus diesem Anlaß heraus und aus der Tatsache dass es die guten Engel sind, die mit uns gehen, haben wir einen neuen Essig kreiert, der den poetischen Namen „Engel küssen die Nacht“ trägt. Wilde Kirschen, Aprikosen, Feigen und Vanille sind die balsamischen Grundessenzen, die den feinen, über 6 Jahre alten Essig im Barriquefass küssen.
Eine weiche, voluminöse und überaus elegante Weise, sich bei unseren Engeln zu bedanken. Pur getrunken als Aperitif; eingebunden in frischen Säften; zu Süßspeisen, Käse,Eis und zu Obstsalaten und Torten eine himmlische Gabe.

ESSENZIA DER LIEBE
mit Blüten- und Kräutern

»Und hättest Du alles Geld der Welt, aber hättest Du die Liebe nicht, so würdest Du sein wie ein Tropfen Wasser in der Wüste.« Der Vinegar of Love möchte mit den Extrakten aus getrockneten Blüten, Pflanzenteilen und Gewürzen den Geist, die Sinne und den Körper dazu anregen, sich auf die schöne Zeit im Leben zu besinnen. Hochwertiger Doktorenhof-Essig, der über Jahre im Eichenfass gereift ist, und die Verbindung mit den Pflanzen der Liebe ergeben eine harmonische Einheit für den Gaumen. Bitte verwenden Sie den Essig der Liebe als anregende Stimulanz vor dem Essen oder geben Sie einige Tropfen über Ihre Speisen.

FICUS - DIE FEIGE
zart & mild

Der berühmte Apicius im alten Rom war verzückt von den Aromen und Süße und servierte Feigen bei den pompösen Gelagen am Hofe. Auch hier bei uns in der Pfalz ist die Feige seit hunderten von Jahren heimisch. Sie wird frisch zu allerlei Speisen und Desserts gereicht oder zu Fleisch, Pasteten oder zu Fisch serviert. Feine Feigenaromen und die süß-säuerliche Note einer unserer besten Essige ergeben eine edle Essenz der heiligen Frucht mit verschwenderischen Aromen und Düften. Verwenden Sie unseren Essig zu zartem Fleisch, Meeresfrüchten, Obstsalaten, Geflügel, Pasteten, Desserts und als pure Köstlichkeit.

FRAMBUESA - DIE HIMBEERE
besonders fruchtig

Eingebunden in zauberhafte Essigmystik haben wir einen Balsam aus vollfruchtigen Himbeeren und Aperitifessig geschaffen. Eine rassige Verführung zu Spargel-, Rohkostsalaten, Pasteten, Crevetten, süssen Crèmes, Eis und Obstsalat.

GIACOMO CASANOVA
wilde Pomeranzen & Lavendel

... ist die romantische Verführung von edlem Weinessig mit anregenden Kräutern und Essenzen, mit dem Touch einer Zeit der Lebensfreude, der Liebe und Koketterie. Die Lust am Genießen und am Außergewöhnlichen. Nicht nur als anregender Aperitif, sondern für Fisch und Meeresfrüchte, feine Pasteten und Blumensalate, Pilzgerichte, für Farcefüllungen, wilde Spargelsalate, Weichkäse und mediterrane Köstlichkeiten. Die verblüffende Komposition entfaltet sich besonders gut in einem Casanova-Sorbet.

HOCHZEITSBALSAM
mit feinen Blüten

... ist für alle, die sich lieben und mögen. Gewonnen aus edlen Weinessigen mit Blütenauszügen und feinen Kräutern, ist diese sinnliche Komposition ein herrlicher Aperitif. Für die erste Hochzeitsnacht ebenso anregend wie für alle, die noch kommen werden. Eine liebenswerte Bereicherung zu feinen Saucen, Pasteten, Salatbouquets und zur Verfeinerung edler Speisen und Soupers. Natürlich auch hervorragend als Aperitif geeignet!

INGWERBALSAM
fruchtig scharf

Konfuzius war der wohl berühmteste Liebhaber jener zur Gewürzlinie gehörenden wertvollen Pflanze Asiens. Genuss und heilsame Wirkung werden dieser würzigen Wurzel noch heute zugeschrieben. Die feine Schärfe und der aromatische Geschmack unterstützen alle süß-sauren Gerichte, Fisch, Ragouts, Gänse, Enten, fruchtige Salate und Gelees, Gebäck, Suppen und Soßen. Ingwer mit Doktorenhof-Balsam-Essig ist eine fruchtige, würzige Komposition für Gaumen, Körper und Geist.

LUXXXURIOSUS
über 30 Jahre im Eichenfaß gereift

Eine Präziose aus allerfeinstem Essig, der über 30 Jahre gehegt und bewahrt im kleinen Eichenfass ruhte. Weich, elegant und doch voller kraftvoller Würze - ein Digestif, der feine Speisen nachhaltig umschließt und edle Aromen sensibilisiert.

PARADISIUS
Elixier mit Granatapfel

Diese mystische Frucht haben wir eingebunden mit einem im alten Holzfass gereiften Edelessig. Die wohlduftende und liebevolle Verbindung erklärt sich als feines Aperitifum zu Speisen, die den Gaumen erbeben und die Zunge verzücken lassen. Passend zu heimischem Wild, exotischen Früchten und Kompotten, auf Eis, in Fruchtspiegeln, Käse, Lobster, Taube, und Lachscarpaccio. Mehr als fein zu Spargel, Gänse und Entenleber und natürlich als paradiesisches Aperitifum. Kalt serviert zum Eis und als Zutat für Longdrinks mit Eis ist Granatapfel-Elixier das grandiose Etwas. Herrlich auch zu prickelndem Sekt im Glas!

PURPLE ELEPHANT
feine Currynote

Ein Schwergewicht unter unseren Essigen. Viel Stoff, kräftige Gewürze, feine Süße, fruchtige Säure und wohlfeine Fülle umgeben Purple Elephant mit Duft und Aroma. Herrlich aromatisch mit Curcuma, Ananas, Kardamom, Koriander und Kreuzkümmel. Zu asiatischen Gerichten, Soßen, vegetarischen Köstlichkeiten und als feiner Digestif im Glas.

ROSENMONDBALSAM
mit Rosenblüten, Malven- und Orangenblüten

Nach altdeutschem Sprachgebrauch ist der Monat Juni der Monat des Rosenmondes. Eine wunderschöne Essigvermählung mit betörenden Auszügen von Veilchen-, Rosenblüten, Malven- und Orangenblüten.

Rosenmondbalsam-Essig eignet sich bestens pur zum Genießen in lauen Sommernächten und passt ideal zur feinen Kräuterküche, zu frischen Salaten, Meeresfrüchten, Spargel und hellen Saucen.

SAMURAI ESSIGTONIKUM

Beeren der japanischen Schisandra-Pflanze

»Die schönste unter allen Blüten ist die Kirsche. Der edelste unter den Menschen ist ein Samurai. Wir haben einen unserer außergewöhnlichsten Essige mit den Beeren der japanischen Schisandra-Pflanze in Einklang gebracht. Ein wertvoller Essig zu rohem Fisch (Sushi), zu Sashimi (roher Fisch & Meeresfrüchte), gegrilltem Fisch, Gelees, Süßspeisen, japanischer Küche, Gemüsesuppen, Fonds und natürlich wie bei den Samurai zur täglichen Stärkung.

SISSI HOLUNDERBLÜTEN - ESSENZIA

mit frisch gezupften Holunderblüten

Sissi, Kaiserin von Österreich, war wohl die bemerkenswerteste Herrscherin aller gekrönten Häupter. Ihre Vorliebe galt natürlich auch dem Essig und allem, was damit verbunden werden kann. Schönheit und ein gesundes Leben – Ihre Lieblingsessige haben wir für Sie nach alten Rezepturen bereitet. Ideal für Carpaccio, Langusten- und Hummersalate, Sauce Bérnaise, zum Verfeinern frischer Blattsalate, Salm- und Hechtsaucen. Wir lieben diese fruchtigen Aromen besonders zum Ausrichten von frischem Fisch und Austern.

SOPHIEN - BALSAM

mit Pflaumen

Der Sophien-Balsam – ein sehr persönlicher Aperitifessig, den wir nach einer Idee unserer Tochter Cathrin Sophie aus einem Essig, der über Jahre im Barriquefass gereift war, gewonnen haben. Durch die feinen Aromen herrlich reifer Pflaumen erhielt unser Sophien-Balsam eine feine aromatische Note nach Sherry und Dörrpflaumen. Unsere Tochter empfiehlt diese wunderschöne Essenz zu gebratenem Geflügel, gekühlt als Sorbet, zu exotischen Früchten, Puddings und Crème Caramel sowie zur Verfeinerung von Wildsoßen.

TAU DER TRAUBEN
aus der Ortegarebe

Der spanische Philosoph José Ortega Gasset ist der Namensvetter dieser sehr frühen und hochwertigen Rebsorte. Feinduftig, zart und elegant umschmeichelt seine frische Säure den Gaumen nach einer besonderen Speisefolge. Ideal zu Hors d'oeuvre, Lachsterrine, Sorbets, Sabayons, Gänseleberpralinen, Wildfarce und als Digestif nach einem voluminösen Mahl. Wir lieben es, diese kräftige holzbetonte Note wie einen schönen Sherry zu genießen.

TEUFEL MÖGEN´S CHILI
scharf

Die gesunde Schärfe wird in warmen Ländern unserer Erde seit Generationen zum Würzen frischer Speisen eingesetzt. In Europa hat Chili viele Liebhaber zu Fleisch, Fisch, Gemüse und Soßen. Als Heilmittel zählt Chili ebenso als unverzichtbare Beigabe des täglichen Essens. Chili und Paprika prägen den Geschmack unseres Teufel mögen´s Chili – Essigs. Kosten Sie diese fein scharfe Essenz pur für den scharfen Kick im Mund und Gaumen oder verwenden Sie diese Besonderheit zum Verfeinern von vegetarischen Gerichten, Soßen, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, asiatischen und mittelamerikanischen Gerichten.

TRAENEN DER KLEOPADRA
herrlich duftende Holzfassnote

Schönheit, Wohlgerüche und edle Speisen prägten die Zeit der Kleopatra. Historiker berichten über eine Wette, in der Kleopatra ihre drei wertvollsten Perlen in Essig aufgelöst und getrunken haben soll. In unseren „Traenen der Kleopadra" haben wir die Tradition der Essigbereitung mit der Mystik jener Zeit vereinigt. Herrlich dunkler Edelessig mit duftenden Holzfasstönen. Graziler Digestif, ebenso zu Gänseleber, Austern, Pilzen, Datteln und Feigen, Wiesensalaten, als Beigabe zum Ragout aus Hase, Tauben und zu würzigen Käsesorten. Einige Tropfen davon über Melonen und frische Erdbeeren.

VANILLA-ESSIG
mit Bourbon Vanille

Kennen Sie noch die wunderbaren Düfte der Bourbon Vanilleschote? Eingefangene Verführung in edle Essenzen aus Beerenauslese-Essigen. Die weichen Aromen umgeben Ihren Gaumen mit Wohlgefühl und Raffinesse. Doktorenhof Vanilla-Essig ist ein zart-romantischer Begleiter eines vornehmen Mahls oder ein elegant-saurer, vollmundiger Aperitif. Die duftigen Aromen sind Grund genug, ein wenig mehr davon erleben zu wollen. Ein zartes Parfüm zu Süßspeisen, Crèmes, Kuchen, Eis, asiatischer Küche, Fisch, hellem Fleisch, Sauce Béchamel und Soufflés.

WEIHNACHTS-BALSAM
so schmeckt Weihnachten

Weihnachten, die Zeit der Besinnung und der feinen Gerüche nach Lebkuchen, Zimt, Sternanis und exotischen Kräutern. Diese duftigen Aromen haben wir eingefangen in unserem Essig für die stille Zeit des Jahres. Ideal zu Soßen und zum Bestreichen der Weihnachtsgans, zur Kürbissuppe, zu Kompotten, Parfait, Rotkohl, Punsch und Maronengemüse. Einfach für alles, das eines weihnachtlich-sauren Hauches bedarf oder einfach als Aperitif.

WEISSER BURGUNDER MIT ORANGENBLÜTENHONIG
mit herrlichem Honiggeschmack

Dieser grazile Essig unseres Hauses kam mir bei einem Besuch eines blühenden Orangenhains in den Sinn. Hier haben wir das unvergleichliche Dufterlebnis der Orangenblüten eingefangen in die wohlige Wärme meines Lieblingsessigs, dem Weißen Burgunder. Herrlich auf Eis, für Gelees und Orangensaucen, Leberpasteten, Gänsebrust und zum Glasieren von Geflügel oder aromatischem Käse. Raffinierte Salatsaucen lassen sich mit Orangenblüten-Essig zaubern – probieren Sie doch einmal diesen Essig zu Rucola oder Feldsalat.

WENN SCHMETTERLINGE LACHEN
mit Passionsfrucht & Lavendel

Spanische Missionare gaben der Passionsfrucht ihren Namen. Ihren unvergleichlich aromatischen Geschmack und Geruch haben wir mit allerbestem Lavendel aus dem Süden Frankreichs vermählt. Exotischer und mediterraner Flair, eingetaucht in feinsten Pfälzer Essig aus der Ortega Traube. Ein Hauch Vanille unterstützt den sinnlichen Duft der Hochzeit dieser erlesenen Kredenzien. Kosten Sie die verschwenderische Vielfalt als Aperitif, Longdrink mit exotischen Früchten oder zu Salaten, kaltem Fleisch, Meeresfrüchten und feinköstlichem Carpaccio.

ZAUBERBLÜTEN-ESSENZIA
ein Blütentraum

Bereits in alter Zeit waren Blumen, Strauch- und Baumblüten wertvolle Geschmacksträger. Man verwendete diese für die Schönheit von Innen und Außen. Blütenbäder, Blütenessenzen und Blütenwaschungen halfen - und helfen noch heute- unsere Sinne, Geist und Körper zu stärken. Blüten von Hibiscus, Weidenröschen, Malven, Ringelblumen und weiteren Blütenessenzen – gepaart mit unseren feinsten Essige aus weißem Burgunder und Gewürztraminer – haben wir zu einem verführerischen, weichen und noblen Aperitifessig vereint. Ideal als täglicher Wohlgenuss pur, als Apero zur Abrundung feiner Speisen und für Salate, Carpaccio und fruchtigen Desserts.

DIE ZITRONENBRAUT
mit reifen Zitronen

... die erfrischend Säuerliche – eine Hommage an die jugendlichen Düfte und Aromen der Zitrone. Welch ein Glück, dass Zitronen und Essig Speisen und Gaumen erfrischen!
Unsere Zitronenbraut liebt die besonders fruchtige Säure zu Carpaccio, für Gemüse, zur Salatsoße und als Erfrischungstrunk mit Brunnenwasser.
Als besondere Raffinesse zu Longdrinks, über Eis und im Zitronenkuchen!
Eine raffinierte Komposition, die so manches Carpaccio, feinen Käse, herzhafte Salatsaucen, Fischmarinaden, Geflügelfonds und viele weitere Feinheiten stilvoll begleiten.

Kochessige - Edelweinessige für die Küche zum Würzen und Verfeinern

Dass man Essige zum Kochen verwendet, ist wohl so alt und so verbreitet auf der Erde wie das Zubereiten von Speisen selbst.In früheren Zeiten war der Essig unabdingbarer Begleiter, um Nahrung und Lebensmittel über längere Zeit haltbar zu machen und um Speisen gegen Bakterien oder Verderb zu schützen.

Wir verwenden in der heutigen Zeit feine Essige, um Köstlichkeiten zu aromatisieren, den Speisen besonders feinen Geschmack zu verleihen und um die Nahrung gut verdauen zu können. Unsere Doktorenhof Essige basieren auf besten Ausgangsweinen, natürlich vergoren und jahrelang gelagert in alten Eichenfässern. Sie würzen unsere Speisen raffiniert und verzaubern den Gaumen mit raffinierter Säure. Verwenden Sie Doktorenhof Essige zum Kochen, als Vinaigrette und zum raffinierten Würzen und Verfeinern.

MEDITERANÈS

TARTUFO - DER TRÜFFEL

mit italienischen Wintertrüffeln

Wir haben keinen Geringeren als den König des Genusses für diesen besonderen Essig ausgewählt und haben den Duft und Geschmack von italienischen Wintertrüffeln in wertvollen Edelessig eingebunden.

Möge er Ihren Lieblingsgerichten einen Hauch von Extravaganz verleihen. Ein königlicher Begleiter zu Pasteten, edlen Nudelgerichten, Nudelsalat, feinem Risotto, Wildgerichten, vollmundigen Saucen, Gemüsegerichten.

DIE PIROSCHKA

Der Essig für Hund, Herrchen & Frauchen

Ein heller, leichter und sehr frischer Essig. Passt wunderbar in die moderne Küche. Nicht nur zum Backen für Hundekekse, sondern auch für feine Gemüsegerichte oder Risotto. Herrlich in Verbindung mit einem feinen Öl für alle Blatt- und Gemüsesalate.

Kochfilm mit Schorsch nicht verpassen.

https://doktorenhof.de/de/anwendungen/kochfilme/schorsch-backt-fuer-seine-piroschka

APFELESSIG
aus vollreifen Pfälzer Äpfeln

Apfel für Apfel auf sauren Wegen – der feine fruchtige Essig aus vollreifen Äpfeln Pfälzer Auen. Ein Genuss auf allem, was fruchtige Säure mag.

Apfelessig passt bestens zu Salaten, Gemüse, hellen Saucen und eignet sich hervorragend als Fitnesstrunk.

DOKTORENHOF VINAIGRETTE - KURPFÄLZER SALATSOSSE
fertige Salatsoße

Schon meine Oma hat das Rezept dieser Salatsoße von ihrer Mutter erhalten. Wir haben diese wunderschöne Vinaigrette für Sie aus feinstem

Essig, Senf de Senf, Salz, Pfeffer und Muskatnuss bereitet. Was Sie noch dazu benötigen ist gutes, natives Öl und je nach Belieben frische Gartenkräuter. Eine schöne, frische und erquickende Soße für alle Blatt- und Rohkostsalate, Carpaccio und jeden Gemüseliebhaber.

DIE TOMATEN AFFAIRE
herrlich tomatig

Die Tomaten Affaire ist ein grandioser Essig, der Gaumen ebenso wie feine Speisen verzaubert und in ihren kulinarischen Bann zieht. Feurig würzig und elegant mild.

Für Speisen ebenso wie für den feinfühligen Gaumen passend zu Pasta, Antipasti und Meeresfrüchte, Gemüsesalate, Paprika- und Tomatengerichte, Schafskäse und Käsesalaten.

ES GRÜNT SO GRÜN
duftende Gartenkräuter

Es grünt so grün ... wundervoll duftende Gartenkräuter, behutsam in feinen Edelessig eingelegt. Erleben Sie den Duft, die Kraft und die Fülle von Dill, Basilikum, Schnittlauch, Petersilie und so manch anderen grünen Kräutern, die unserem neuesten Essig seinen besonderen Geschmack schenken. Passt hervorragend zu grünem Salat, Rühreiern, Rohkostsalaten, Gemüseauflauf, vegetarischer Bolognese, Linsengerichten, Gemüsesuppen.

FLEUR DE DOTTORE - GEWÜRZSOSSE
Salz trifft Essig

Es war einmal ein Doktor, der lebte in der wunderschönen Pfalz. Hinter seinem alten Wohnhaus hatte er einen romantischen Bauerngarten und immer wenn er die Zeit finden konnte, saß er in seinem kleinen Paradies und pflegte seine Kräuter und Blumen. Seine weitere Leidenschaft war das Kochen und Genießen der herrlichen Gerichte seiner Heimat. Da er ein rechter Gelehrter und Kenner seines Faches war, wusste er vieles um die Kraft und Wirkung seiner Blumen und Gewürze. Desgleichen beschäftigte er sich um das überlieferte Wissen um Essig und Salz. Und so nahm er eines Tages die Früchte und Kräuter aus seinem Garten und vermählte diese mit dem allerfeinsten Essigen. Nun nahm er uraltes kraftvolles Steinsalz und köchelte aus diesen Zutaten ein vorzügliches Elixier des erlesenen Geschmacks. Und mit diesem salzig-säuerlichem extrakt verfeinerte er seine liebsten Speisen und Gerichte. Die delikate Sosse ward überall beliebt und bekannt als FLEUR DE DOTTORE, die Blumen des Doktors. Einige kleine Tropfen in die Soße zu Spargelvinaigrette, zum Carpaccio vom Thunfisch, zu Vitello Tornato, herzhaftem Gemüseauflauf, zu rohem Fisch, delikaten Krustentieren, zum Bestreichen der Gänse- oder Entenbrust, als Dip zu Gemüsesticks, fruchtige Beigabe zu Erdbeeren oder Fruchtsalaten, oder auch wunderbar in der Fleisch- oder Gemüsesuppe.

GEWÜRZTRAMINER
mit feinen Muskat-Aromen

König unter den Weinen. Kaiser unter den Essigen. Feine Muskat-Aromen und zarte Säure sind Garant für eine duftig frische Salatsoße, die so manchen Endivienkopf, Blumenkohl, manche Gemüsesoße, Kapernsoße, Fischsoße und helle Suppen zu aromatischen Köstlichkeiten verzaubert.

HALALI
mit Steinpilzen

Halali ist ein bodenständiger Essig mit den Aromen der Steinpilze. Diese werden in feinsten Essig-Balsam eingelegt und verschenken den typischen waldigen Geschmack an die Säure des Essigs. Ein feiner Begleiter bei Speisen aus dem Wald . Wildgerichte wie Rehbraten, Hirschragout oder Wildschweingulasch sowie die Suppen und Consommés aus Wild und Gemüsefonds erfahren durch Halali ein feines dezentes Aroma des Waldes.

KURPFÄLZER LANDPARTIE - ESSIG
für feine Salate

Köche, ob professionell oder aus Lust am privaten Kochen, lieben und benötigen feinen Essig. Der Kurpfälzer Landpartie Essig ist eine gelungene Freundschaft von ausgesuchten alten Weinessigen. Diese hochwertigen Essige sind Garant für eine feine, ausgeglichene und aromatische Küche. Ein heller, sehr eleganter und frischer Essig mit leichter Kräuternote. Passend für die leichte und aromatische Küche, zu Salaten, Pasteten und feinen Gemüsegerichten. Herrlich in Verbindung mit einem besonderen Senf oder einem schönen Öl.

MARITIMUS
mit Lemongrass

Frische Meeresfrüchte und Fisch sind für ihre Liebhaber in der rohen Form und ihrer ganz authentischen Einfachheit einer der glückseligsten Genüsse der Erde. Damit diese Feinheit und Frische einen weiteren Hauch an Eleganz erfahren, haben wir ein ganz besonderes Elixier mit frischen Stengeln des asiatischen Lemongrasses versetzt und im Barrique reifen lassen. Diese Besonderheit passt bestens zu Austern, Muscheln, Scampi, Lachs, Meeresfrüchten, Pot-au-feu. Jakobsmuscheln gebraten mit feinem Gemüse, für mich das beste Entrée. Herrlich in Verbindung mit einem besonderen Senf oder einem schönen Öl.

MEDITERANEA
für die mediterane Küche

Ein herrlicher Begleiter zur mediterranen Küche; zu Gemüse, Salaten, allem Gegrilltem, feiner Kräuterküche, Wildgerichten, Wildsaucen und Jus, Pasteten. Exquisitester Essig mit Essenzen aus Sandel- und Zedernholz. Ein Parfüm feinster Speisen, edel und aromatisch mit stilvollem Geschmack. Meine Lieblingsverwendung: zu Feldsalat mit Rucola, kräftigem aromatischem Öl und scharfem Senf mit viel Knoblauch dazu.

PRINCIPINO & PRINCIPESSA KINDERESSIG
besonders mild

Ein bewusst für Kinder kreierter Essig, der sehr mild und wohlschmeckend ist. Schmeckt toll pur oder aber auch zu Pommes, über das Schnitzel oder die Fischstäbchen und natürlich zu allen Saucen, Gemüsen und frischen Salaten. Aus frischen Tomaten, Paprika und Kinderessig lässt sich herrlich ein selbstgemachtes Ketchup herstellen.

RIESLING ESSIG
Gärung im Eichenfaß

Doktorenhof Rieslingessig wird aus den hochwertigen Grundweinen Pfälzer Weinberge gewonnen. Durch die lange Gärung im Eichenfaß, sowie die Reifung und Lagerung im kleinen Barrique-Faß erfährt unser Rieslingessig die Ruhe und das individuelle Aroma eines feinen Essensbegleiters.
Zu hellen Salatvinaigrettes, zu Fleisch- und Fischsoßen, ebenso zu Gemüse und Käse ist unser Rieslingessig die noble Form des guten Genießens.
Ein kleiner Tip: Rieslingessig zu lauwarmen Salaten. Hier entfaltet er am besten sein rassiges Aroma.

ROTWEIN-CUVÉE
im alten Eicheholzfaß gereift

Ein edler Essig aus Rotweintrauben, behutsam ausgebaut und anschließend im alten Holzfaß aus Eiche zu Essig vergoren und gereift.
Eine Hommage an die duftigen Rotweine der Pfalz. Für dunkle Soßen bestens geeignet. Ebenso zu Wild, Rindfleisch, Gulasch, Salaten und – man mag´s kaum glauben – zum parfumieren von Meeresfrüchten.
Zu feinen Fleischsoßen oder zu Suppen mit säuerlichen Aromen, wie Tomatenessenz, aber auch zu Käse und Gemüsesalaten haben Sie einen idealen Begleiter Ihrer feinen Küche.

VIERRÄUBER BALSAM ESSIG
mit kräftiger Kräuternote

Als im Jahre 1550 die Pestilenz im alten Paris wütete, war es unter Todesstrafe verboten, zu rauben und zu plündern. Alle Einwohner hielten sich daran, bis auf vier verwegene Räuber. Diese suchten die Häuser der Kranken auf und raubten, was nicht niet- und nagelfest war. Keiner der Räuber wurde jedoch von der unheilvollen Krankheit angesteckt. Sie wurden geschnappt und vor Gericht gestellt. Geköpft sollten Sie werden. In Todesangst verrieten sie das Geheimnis ihrer Gesundheit: ein speziell mit Kräutern und Honig gebrauter Essig. Passend zu Tomaten, Meeresfrüchten, Fisch, Käse, Pilzen, Fasan, Hase, Rotkohl, leichten Wildsaucen und kräftigen Ackersalaten. Herrlich in Verbindung mit einem besonderen Senf oder einem schönen Öl.

WEISSER BURGUNDER
im Eichenfaß gereift

Ein zarter und doch säurebetonter Verführer bei Blatt- und Rohkostsalaten, Fischsoßen und Suppen. Eine tolle Grundlage bei Vinaigrettes, gerne mit einem Hauch Aperitifessig verfeinert.

WEINESSIG
mit Himbeeren

Voll aromatische Himbeeren und edler Weinessig. Feine Frucht zu herrlichen Salaten, zarten Vinaigrettes, zum Einlegen von Braten und für Carpaccio.

WEINESSIG
mit Holunderbeeren

Eine dunkle, märchenhafte Nuance der Säure – herrlich zu Lammgerichten, Soßen, Wild, Gemüse und Suppengerichten.

WEINESSIG
mit Johannisbeeren

Delikate feine Frische der Göttin der Früchte. Sie entfaltet sich besonders zu Käse, Rohkostsalat und zum Verfeinern dunkler Soßen.

WEINESSIG
mit Pflaumen

Die deliziösen Aromen der Pflaumen untermalen hier die barocken Aromen des Essigs. Blumige Säure zu Antipasti, Nudelsalaten, Sauerbraten, Wachteln und Geflügel und zur säuerlichen Abrundung feiner Speisen.

UNSERE ZERSTÄUBER

... ein zarter Hauch sinnlicher Säure, welcher sich grazil über Ihre Lieblingsspeisen legt.Eignen sich perfekt zum verfeinern von Carpaccio, feinster Käse, duftige Kräutersalate, beeindruckende Obstvariationen mit Schokolade und Eis.

INGWERBALSAM
mit Ingwer

FRAMBUESA DIE HIMBEERE
mit Himbeeren

GIACOMO CASANOVA
mit Lavendel & wilder Pommeranze

Säuerliche Landrezepte

Zarter Ausklang eines schönen Tages.
„Säuerliche Landrezepte" – wunderschöne Rezepte zum Nachkochen.

www.doktorenhof.de/shop/essigbuecher

VORSPEISEN

Caesar salad an Fleur de Doctore purus ... 06
Fenchelsuppe mit Essenzia der Liebe-Essig ... 07
Gebratener Spargel mit Bärlauchnudeln und Luxxxurious-Essig ... 08
Japanischer Eiersalat mit Samurai Essigtonikum ... 09
Pastinakensuppe mit Giacomo Casanova-Essig und Thymian-Äpfeln ... 10

HAUPTSPEISEN /VEGETARISCH

Auberginenstrudel mit Balsam of Roses-Essig ... 12
Paprikahälften mit Hirse und Weißer Burgunder mit Orangenblütenhonig-Essig ... 13
Pfälzer Dampfnudeln ... 14
Vanillesoße ... 15

HAUPTSPEISEN / FISCH

Miesmuscheln mit Zitronenbraut-Essig ... 20
Tagliatelle mit Räucherlachs und Maritimus mit Lemongrass-Essig ... 21

HAUPTSPEISEN / FLEISCH

Geschmortes Kaninchen mit Vierräuber Balsam-Essig ... 22
Hähnchencurry mit Sophienbalsam-Essig ... 24
Leberknödel mit Senf de Senf mit Rosmarin ... 25
Hirschrückenfilet mit Rotkohl und Rotwein Essig ... 26
Kalbsklöße karamellisiert in Ingwerbalsam-Essig ... 29
Sauerbraten mit Knödeln und Wildkräutersalat ... 30
Schweinerouladen mit Fleur de Doctore floridus ... 33
Wildfasan gebraten an Tau der Trauben-Essig ... 35

NACHSPEISEN

Crème Brûlée parfümiert mit Paradisius-Elixier mit Granatapfel ... 38
Gebackener Aprikosenreis mit Armeniacum-die Aprikose-Essig ... 39
Orangensalat mit Pistazien und Safran-Zauberpflanzen-Balsam ... 40
Erdbeersoufflé mit Vanilla-Essig ... 41

SAFRAN - ZAUBER-PFLANZEN - BALSAM

mit eigenem Safran

Safran ist das wohl teuerste Gewürz der Welt und ebenso das einzige Küchenaroma, das aus einer Blume entstammt. Per Hand, einzeln und mühevoll werden die violetten Blüten vorsichtig abgezupft und weiterverarbeitet. Diese Kostbarkeit haben wir mit Edelessigen vermählt. Sie eignet sich hervorragend zu feinen köstlichen Speisen wie: Bouillabaisse, Paella, Fischsaucen und Risottos, Ragout, Meeresfrüchten; auch zu Desserts wie Crème Brulée, Vanillesauce und feinen Kuchen. Meine Vorliebe ist Safranessig und Honig gemischt zu allerfeinstem Rohmilchkäse von Ziege oder Schaf.

Delikatessen mit Essig, Senf & Co

Kochen ist unsere Leidenschaft. Aus ihr heraus haben wir kleine Köstlichkeiten mit unseren Essigen verfeinert und in liebevoller Handarbeit hergestellt. Feinste Zutaten verführen Ihren Gaumen und verwandeln jedes Essen in eine kleine Besonderheit. Sinnlich-säuerliche Delikatessen zu Fisch, Fleisch, vegetarischen Gerichten, zum Dippen und Verfeinern. Wundervolle Begleiter zu Gegrilltem, Schmorgerichten und Käse.

EIN KLEINER TIPP:

Auf unserer Website gibt es unseren Essigfinder. Hier können Sie unsere Produkte nach Geschmacksrichtungen sortieren.

www.doktorenhof.de/de/produkte/essigfinder

MUSTARD
SENF DE SENF

Aus Leidenschaft und Tradition mahlen wir unsere Senfkörner immer frisch. Mit feinsten Essigen vermählt, ist Doktorenhof-Senf eine kulinarische Bereicherung erlesener Speisen.

DER LÖWENHERZ
SENF DE SENF MIT PFLAUMEN

Senf de Senf mit Pflaumen eignet sich hervorragend zu Majonaisen, Senfeier, Lachs und vegetarischen Gerichten sowie pur zu Pasteten, Käse, tollem Fleischsalat oder einfach als Brotaufstrich.

DER VATERMÖRDER
SENF DE SENF MIT BITTERKRÄUTERN

Frisch gemahlene Senfkörner mit dem Vatermörder Essig vermählt ...19 verschiedenen Kräutern geben diesem Senf seine herrlich bittere, nach Kräutern duftende Note! Zu Weißwürsten, Rohessern und Käse.

DIE ZITRONENBRAUT
SENF DE SENF MIT ZITRONEN

Zitronensenf gibt Hühnchenragout, Ziegenkäse, Bergkäse, Austern, Krustentieren, Salatsoßen und Suppenfonds die gewisse Frische.

ENGEL KÜSSEN DIE NACHT
SENF DE SENF MIT KIRSCHEN

Den „Engel küssen die Nacht“ können Sie zur Verfeinerung von Käse, Krustentieren, Lachs und Hülsenfrüchten sowie für die Salatsoße verwenden.

FICUS - DIE FEIGE
SENF DE SENF MIT FEIGEN

Der Feigensenf eignet sich traditionell zu Käse, Pasteten, Terrinen und wunderbar zur Fischsoße.

GIACOMO CASANOVA
SENF DE SENF MIT KRÄUTERN

Zur Untermalung von Lachscarpaccio, Wildsoßen und Lammbraten ist der „Giacomo Casanova“ hervorragend geeignet.

HALALI
SENF DE SENF
MIT STEINPILZEN

Wir haben Steinpilze mit Senfkörnern und Essig zu diesem wunderbaren Steinpilzsenf vermählt. Er passt hervorragend zu Wildgerichten, lauwarmen Nudeln, Eierspeisen, Käse und Salami.

TEUFEL MÖGEN´S CHILI
SENF DE SENF MIT CHILI

Chili und Paprika, vermählt mit frisch gemahlenen Senfkörnern - ein schön scharfer Kick zu Gegrilltem, Weißwürsten, in Soßen, asiatischen Gerichten und allem, was eine scharfe Note liebt.

SENF DE SENF
MIT TRÜFFEL

Der Senf für Trüffel-Liebhaber. Frisch gemahlene Senfkörner mit Edelessig, vermählt mit italienischen Wintertrüffeln. Ein Gedicht zu Käse, Pasteten, Nudelgerichten, Fleisch und Gemüsevariationen.

SENF DE SENF
MIT APRIKOSEN

Wohlduftige Aprikosen haben wir gemahlen und vermählt mit bestem Edelessig und frischem Senf de Senf. Eine anmutige Komposition, die so manche Pastete, kräftigen Bergkäse, aromatische Vinaigrette und wohlfeine Soße beim Lamm– oder Wildbraten verfeinert.

PURPLE ELEPHANT
SENF DE SENF MIT FEINER
CURRYNOTE

Herrlich aromatisch mit Curcuma, Ananas, Kardamom, Koriander und Kreuzkümmel. Zu Soßen, Fisch, Ragout, Dressings, zum Würzen von Fleisch, zu Gemüse wie auch zu Jus und Fonds.

PUR
SENF DE SENF

Zu Soßen, Fisch, Ragout, Dressings, zum Würzen von Fleisch, zu Gemüse wie auch zu Jus und Fonds. Und wenn Sie einen kräftigen Senfgenuss lieben, auch zu Käse, Würstchen und edlen Pasteten.

PESTO
handgemacht

Unsere Lieblingssoße aus Italien? Ganz klar, Pesto!
Wir wären nicht Doktorenhof, wenn wir nicht immer für eine Überraschung gut wären – denn in unserem Pesto wird „Wilde Pfalz“ eingefangen.

Verfeinert mit unseren Essigwelten wird eine ganz spezielle Note ihren Gaumen überraschen. Von Hand gemacht und liebevoll zubereitet lassen sich Pasta, Fisch, Carpaccio, Tartar, Tomate mit Mozzarella oder einfach auf geröstetem Brot geschmacklich verfeinern.

In der Kombination noch nie gehört? Dann wird’s aber Zeit!

ES GRÜNT SO GRÜN
Pesto

Das „Es grünt so grün - Pesto“ vereint die in Essig eingelegten Kräuter mit unserem Olivenöl, Salz und Parmesan käse. Nicht nur in Nudelgerichten ein Gedicht, sondern auch zu Gurkensalat, Spargelcremesuppe, Eintöpfen und gegrilltem Fleisch.

DIE TOMATEN-AFFAIRE
Pesto

Ein herrlich duftendes Pesto mit in Edelessig eingelegten Tomaten und Paprika. Dazu Olivenöl, Salz, Pfeffer, Parmesankäse, ein Hauch von Chili und Knoblauch.
Passt perfekt zu allen Nudelgerichten, gegrilltem Gemüse und Fleisch.

HALALI
Pesto

Aromatische Steinpilze, der Doktorenhof Halali - Essig, herrlich duftendes Walnussöl und noch etwas mehr ...

Der Geschmack der Steinpilze und Walnuß gepaart mit der Würze des Parmesans, duftenden Kräuter, Knoblauch, und Honig macht das Pesto zum Erlebnis.

Herrlich zu Nudelgerichten, Risotto, gegrilltem Fleisch und Gemüse.

OLIVENÖL
kaltgepresst

Was wäre feinster Essig ohne feines Öl? Wie eine schöne Blume ohne ihren zarten Duft. Wir empfehlen Ihnen daher unsere kaltgepressten, nativen Öle aus allerbesten Herkunftsgebieten. Zum Kochen, Anbraten, für Salate, Gemüse und zu allen Speisen, die sich mit edlen Ölen vermählen möchten. Ebenfalls eine Bereicherung zu unserer Doktorenhof Vinaigrette.

ESSIGPRALINEN
IM PRÄSENTKARTON

Feine Essigpralinen aus besten Zutaten vom Confiseur handwerklich geschaffen. Zarte Essige verleihen diesen wohl einmaligen Pralinen gefühlvolles Plaisir. Verpackt im Präsentkarton. Reichen Sie unsere Essigpralinen zur Kaffee- oder Teetafel, nach einem schönen Mahl oder einfach aus Spaß für Sie selbst.

Die Tomaten Affaire

ESSIG
HERRLICH TOMATIG!

Die Tomaten Affaire ist ein grandioser Essig, der Gaumen ebenso wie feine Speisen verzaubert und in ihren kulinarischen Bann zieht.

Feurig würzig und elegant mild.
Für Speisen ebenso wie für den feinfühligen Gaumen passend zu Pasta, Antipasti und Meeresfrüchte, Gemüsesalate, Paprika- und Tomatengerichte, Schafskäse und Käsesalaten.

PESTO
WUNDERBAR FRUCHTIG

Ein herrlich duftendes Pesto mit in Edelessig eingelegten Tomaten und Paprika. Dazu Olivenöl, Salz, Pfeffer, Parmesan Käse, ein Hauch von Chili und Knoblauch. Passt perfekt zu allen Nudelgerichten, gegrilltem Gemüse und Fleisch.

Erfrischung für gute Laune und Wohlbefinden

Man vergisst in einer aus Schnelligkeit und Eile geprägten Zeit oft, dass es elementare Vorgänge auf der Erde gibt, die seit Urzeiten unverändert existieren. Dazu gehört zweifelsohne auch die Vergärung von Wein zu Essig. Heute weiss man, dass bereits der griechische Gelehrte Hippokrates über Anwendungen des Essigs bei Atemwegserkrankungen und Verdauungsbeschwerden berichtete.

Die römischen Legionäre nutzen Essig als „Energy-Drink“ den sie „Posca“ nannten. Es sollte als Erfrischung dienen und das Immunsystem stärken. Im Mittelalter schließlich wurden Mixturen aus Kräuteressig als wirksames Mittel eingesetzt, um schlechte Laune zu vertreiben.

ACETUM SANUM
der Regulator

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. Mädesüß, wilder Hopfen, Eisenkraut, Löwenzahn, Lindenblüten, Steinklee, Huflattichblüten, Pfefferminze, Rosmarin, Artischocken, Orangenschalen, Jasminblüten und Zimtrinde geben unserem Acetum Sanum seine milden, aromatischen und anregenden Düfte und seine wohltuende Wirkung auf Körper und Geist. Es empfiehlt sich, morgens und abends nüchtern oder in einem halben Liter lauwarmem, natürlich wertvollen Wasser ein Gläschen Doktorenhof Acetum Sanum schluckweise zu sich zu nehmen. Ein Gläschen entspricht zwei Teelöffeln. In Wasser gegeben, erinnert der

Geruch des Acetum Sanums an eine blühende Sommerwiese und frisches Gras.

ACETUM SANUM ROUGE
der Ausleitende

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.

BALSAM DES HEILIGEN DAMIAN
Morgentrunk

Der heilige Damian, Schutzpatron von Florenz, ist Pate für diesen besonderen Essig. Alten Überlieferungen zu Folge war der heilige Damian Wohltäter und hilfreicher Arzt. Ihm zu Ehren haben wir diesen feinen Essig für Sie bereitet. Ein Morgentrunk für Leib und Seele. Wir lieben ihn nicht nur bei kaltem Wetter mit heißem, nicht kochendem Wasser gemischt. Herrlich duftend und wärmend!

BALNEUM-ESSIG
Badessig

Schon die angeblich schönste Frau ihrer Epoche, Lukrezia 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. Besonders zu empfehlen nach ausgiebigen Sonnenbädern, bei schmerzenden Muskeln, fahler, müder, trockener Haut, Hautrötungen sowie schuppender Haut. Eine 750ml-Flasche Balneum-Essig (Badeessig) reicht für 10 Vollbäder oder 20 Teilbäder.

PFERDEESSIG
für Pferde

Essig wurde bereits vor Jahrhunderten von Stallmeistern und Pferdeleuten vielfältig eingesetzt: zur Stärkung besonders beanspruchter Pferde, als Desinfektionsmittel, Fliegenschutz, Hustenbekämpfung. Doktorenhof Pferdeessig – EquiAcetum wird aus feinsten Weinen auf natürliche Weise über längere Zeit vergoren und in alten Holzfässern gelagert. Durch die Zugabe seit Alters her verwendeter Pflanzen wie Pfefferminze, Holunderblüten, Spitzwegerich, Verbene, Malven und Süßholz wird das natürliche Bedürfnis des Pferdes nach Basisnahrung befriedigt und die physiologischen Eigenschaften der Pflanzen und des Essigs beigesteuert. Der Essig als reines Naturprodukt ist nicht pasteurisiert und enthält dadurch die natürlichen Wirkstoffe der zugegebenen Pflanzen.

INHALATIONSESSIG RESPIRATIO
zum Inhallieren

Doktorenhof Respiratio-Essig ist ein speziell zum Vernebeln entwickelter Essig. Aus dem 16. Jahrhundert ist überliefert, dass sich die Menschen mittels Essig, den sie in Räumen verdunsten ließen, vor den Pestbakterien schützten. In den Essigfabriken stellte man fest, dass deren Arbeiter viel weniger an Atemwegserkrankungen litten als die übrige Bevölkerung. Sie können Doktorenhof Respiratio in einer Schale mit Wasser verdünnt auf die warme Heizung stellen. Die angenehm leichten Essigdämpfe befeuchten die Luft, können sie von vielen Bakterien und Keimen reinigen und somit helfen, Krankheiten vorzubeugen. Doktorenhof Respiratio nicht unverdünnt anwenden, da er recht kräftig vergoren wurde. Es können bei unverdünnter Anwendung Geschmacksirritationen oder ein leichtes Brennen auftreten. Bitte verwenden Sie diesen Essig sparsam!

TRAVELLER ESSIG
für unterwegs

Das Reisen gilt von alters her als das Medium, sich zu bilden, geschäftliche Beziehungen zu knüpfen, soziale Kontakte zu pflegen und sein Wissen über Land und Leute zu erweitern. 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, da ein guter Essig geholfen hat, die fremden Speisen verträglicher zu gestalten, Stress und Reisefieber entgegenzuwirken sowie den Mund und die Schleimhäute zu erfrischen und gegen allerlei Einflüsse von außen zu schützen. 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, welche im Fass extrahiert werden. Die wohltuenden Auszüge und die antiseptische sowie antibakterielle Wirkung des Essigs können dem Reisenden helfen, „fremdes Essen, die Belastung der Reise und die Veränderung des Klimas besser zu vertragen“. Einige Tropfen Doktorenhof Traveller Essig mehrmals täglich mit der Pipette auf die Zunge geträufelt, wirkt angenehm auf die Mundhygiene und die Darmflora.

Essigführung mit Degustation.

Schauen Sie hinter die Kulissen und tauchen Sie ein in das Mysterium saurer Kunst. In die Welt der Essige und deren Geister.

Unseren Veranstaltungskalender finden Sie unter:
www.doktorenhof.de/de/veranstaltungen

essig@doktorenhof.de / 06323 5505

Tauchen Sie ein in das Mysterium saurer Kunst – bei einer Führung durch das Heiligste unseres Anwesens, den Essigkeller und die Kräuterkammer. Dort verweilen Sie in kerzenbeleuchteten Räumen, wo unsere Essige in hundertjährigen Fässern gären und reifen.

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 sinnlich-verführerische Essigpralinen.

Essigdegustation mit Kellerführung
und Kräuterkammerrundgang

FÜR EINZELPERSONEN

Für Einzelpersonen, Paare, kleinere Gruppen und Gutschein-Einlöser an den buchbaren Terminen im Kalender.

Dauer: 90 Minuten
30,– Euro pro Person

FÜR GRUPPEN

Gruppen innerhalb der Öffnungszeiten verführen wir sinnlich-säuerlich von:

Beginn:
Montag bis Freitag von 9 bis 15 Uhr
Dauer: 90 Minuten

Bis 15 Personen: 450,– Euro pauschal,
ab 15 Personen: 30,– Euro pro Person

Programm

Essigdegustation mit Kellerführung
und Kräuterkammerrundgang

01 Begrüßung in
unserer Essigstube

02 In Roben gewandete Kellerführung
durch das Sacrosanctum -
das Allerheiligste – den kerzenbeleuchteten Essigkeller

03 Inhalation im
Essigkeller

04 Besuch der Doktorenhof
Kräuterkammer

05 Verkostung einer
Senfkreation

06 Die anschließende Essigdegustation
findet im Sitzen statt und probiert werden:

- drei verschiedene Aperitifessige
- ein Digestifessig
- ein Essig für die Gesundheit
- dazu reichen wir Essigpralinen

TERMINE & BUCHUNG

Unsere freien Termine und Onlinebuchung finden Sie unter:
www.doktorenhof.de/de/veranstaltungen/essigfuehrungen

GERN AUCH PERSÖNLICH

Rufen Sie uns an unter Telefon
06323-5505.

O E-MAIL
Se uns eine E
ess doktoren

WIR FREUEN UNS, SIE BEI UNS BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN.

Klänge, Lyrik & Stimme in unserem Essig-keller

Bei ganz besondere Atmosphäre werden hier Konzerte, Lesungen, Gedichte zum unvergesslichen Erlebnis. Über das Jahr hindurch veranstalten wir kleine, feine Essigmenüs. Ebenso Lesungen und musikalische Abende mit edlen Köstlichkeiten bei uns in der Essigstube, im Essigkeller sowie in der Kräuterkammer.

Weitere Informationen zu Terminen & Angeboten finden Sie in unserem Veranstaktungskalender unter: www.doktorenhof.de/de/veranstaltungen

Essig-Märchen und Rezepte aus dem Doktorenhof

Essig ist eine Leidenschaft, die auf dem Doktorenhof gelebt und geliebt wird, alles dreht sich bei uns um den sauren Bruder des Weines. Daraus resultierend, haben wir Bücher über die Herstellung, Geschichten und Verwendungen des Essigs geschrieben. Sie kombinieren zahlreichen Infos rund um das saure Elixier. So finden Sie schöne nachkochbare Rezepte und allerlei Wissenswertes über den Essig.

Lesen sie selbst über unser Tun, unsere Produkte, Märchen und die Vielfalt der Einsatzmöglichkeiten von unseren sauren Elexieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude
beim Lesen unsere Bücher.

Essig-Märchen und Rezepte aus dem Doktorenhof

Mit den Gedanken und Gerichten meiner Heimat möchte ich Ihnen eine Freude für den Geist und Gaumen bereiten. Die Geschichten sind aus dem Leben geschrieben, die Rezepte aus den Überlieferungen meiner Mutter und Großmutter.

Lesen sie selbst noch mehr über unser Tun, unsere Produkte, Märchen und die Vielfalt der Einsatzmöglichkeiten von Essig.

Mehr gibt es unter unter:

www.doktorenhof.de/shop/schoenes-verschenken Shop/zuVerschenken

Ein Muss für jeden Aperetifliebhaber.

Entspannen, Erholen und Zelebrieren. Darum geht es.

Mit unseren speziell konsepierten mundgeblasenen Gläsern, lassen sie die volle Genußpracht unserer Produkte auf Ihrem Gaumen platzieren.

Original Doktorenhof Essigglas 33 oder 25cm

Das Original Doktorenhof Essigglas - eigens von uns entworfen, liebevoll in Handarbeit als Kleinod geschaffen.

Wir haben uns mit unserem Doktorenhof Essig-Degustationglas in die Vorfreude des Essens eingedacht. Der kleine Kegel im Glas hilft dem Essig, sein unnachahmliches Aroma von Sherrytönen, milden Düften und bedächtigen Noten der alten Eichenfässer zu erschließen. Der lange Stiel des Glases mit der um die eigene Achse im Halbformat gedrehten Schlaufe hilft Ihnen, unseren Essig langsam und bedächtig auf die Zungenspitze gleiten zu lassen. Schon einige Tropfen Essig bewirken in seiner voluminösen jedoch moderaten Idee das rechte Maß an Elixier, das Ihren Gaumen vorbereiten darf auf das kommende Mahl.

Trinkanleitung

Schenken Sie den Essig bis knapp unter die Kegelspitze ein. Trinken Sie langsam in kleinen Tropfen. Bringen Sie den Essig direkt auf die Zungenspitze und lassen Sie diesen langsam um den Zungenrand bis zum Zungenhals laufen. Hier wird unser Essig seine vollen Aromen und Geschmacksstoffe entfalten und ein wohliges Gefühl von Säure und Süße entwickeln.

Zelebriert als Aperitif regen unsere Creationen den Appetit an, sensibilisieren die Geschmacksnerven und machen Laune auf das bevorstehende Mahl. Als Zwischengang „Trou normand“ wirkt Essig stimulierend auf den Magen und schafft Freiraum für den eigentlichen Hauptgang. Gereicht als Digestif wirkt er dem Völlegefühl entgegen und unterstreicht die leichte Verdaulichkeit des Essens.

Besuchen Sie unseren Onlineshop und sehen Sie sich unsere komplettes Gläsersortiment an.

www.doktorenhof.de/shop/essigglaeser/

Liebevoll verpackt.

Verwöhnen Sie ihre Lieben mit unseren Geschenksets.

Zum Muttertag, Geburtstag oder zu Weihnachten mit unseren fein verschnürten Geschenksets ist für jeden Anlaß etwas dabei.

Entschlackungspaket

Unser Acetum Sanum, behutsam in eine Bag´n Box abgefüllt - perfekt für alle, die ihrem Körper etwas Gutes tun möchten nach der köstlichen Weihnachtszeit. Es empfiehlt sich, morgens und abends nüchtern oder in einem halben Liter lauwarmem, natürlich wertvollen Wasser ein Portionsgläschen voll Doktorenhof Acetum Sanum schluckweise zu sich zu nehmen.

Private Essigprobe - Paket
Ihre Essigprobe im Wohnzimmer!

Wir haben eine kulinarische Besonderheit für Sie: Erleben Sie eine visuelle Reise durch den Doktorenhof und lassen Sie sich inspirieren und verzaubern. Georg Hr. Wiedemann führt Sie durch die Essigstube und erzählt Ihnen in einem kleinen Film Wissenswertes rund um den Essig und die Aperitifkreationen.

Der Wald ruft

... kulinarische Genüsse für alle Wildgerichte und eine besondere Beigabe zu vegetarische Pilzpfannen.

Für die Winterküche

Wundervolle Köstlichkeiten für die kulinarischen Genüsse der Winterküche.

Alle Geschenksets sind liebevoll mit Infoprospekt fein verschnürt. Auf Wunsch mit Grußkarte, auch direkt an den Empfänger versendet.

Viele weitere Geschenksets finden Sie auf unsere Website unter:

www.doktorenhof.de/shop/schoenes-verschenken Shop/zuVerschenken

Genuß vollendet.

Essig als Partner der Vollendung in der Küche.

Auf unserer Website finden Sie jede Menge Rezepte & Kochfilme rund um das Thema Kochen mit Essig. Ob gut bürgerlich, Asiatisch oder gar als Nachtisch, mit Essig lässt es sich in jeder Küche richtig gut kochen.

Unsere Pfalz ist längst bekannt als Feinkostecke Deutschlands.

Deshalb konnten wir es nicht lassen extra für Sie zu kochen. In unseren Kochvideos zeigen wir Ihnen wie wir in der Pfalz mit unseren Produkten kochen. Wir sind zwar Essigbauern und keine Köche, doch sind wir der Meinung, wer Wein & Essig herstellt, der muss auch kochen können. Und wir können das. Lassen Sie sich überraschen, was Ihnen Andi, Schorsch und Holger für Sie bereithalten.

www.doktorenhof.de/de/anwendungen

Erfrischend anders.

Cocktails auf Essigbasis. Nicht nur selten, sondern auch noch unvergesslich.

Zu jedem Anlass der richtige Cocktail.

Ein prickelndes, musierendes Erlebnis. Wundervoller Begleiter zum Essen, außergewöhnlich auf einer Cocktailparty und natürlich perfekt zum Genießen mit Freunden.

Sinnlich, leicht säuerlich, nicht zu süß, herrlich fruchtig und frisch schmecken sie. Und natürlich wundervoll prickelnd im Glas. Mit Eiswürfeln, frischer Minze, frischen Rosenblüten oder duftenden Erdbeeren. Schön erfrischend.

www.doktorenhof.de/de/anwendungen

Safran – das königliche Gewürz aus eigenem Haus

Wir im Doktorenhof haben das große Glück,
in Venningen Pfälzer Safran anbauen zu können.

Safran
das Gold der Küche

Bereits Zeus habe, so wird berichtet, auf einem Bett aus Safran geruht. Reiche Römer streuten Safran auf Ihre Hochzeitsbetten und in der Antike galt Safran als der Luxusartikel schlechthin zu feinen Speisen. Feinster Safran aus eigener Ernte wird mit edlem Doktorenhof-Essig vermählt und erhält dadurch unnachahmliche Aromen für königliche Speisen.

Unser Heimatdorf Venningen war im späten 19. Jahrhundert eine Enklave für den Safrananbau in Deutschland. Wir haben die kostbaren Safranknollen wieder angebaut und freuen uns jeden Spätherbst auf eine kleine exclusive Ernte. Jedes Jahr ernten wir die filigranen Fäden behutsam per Hand. Diese Kostbarkeit haben wir mit Edelessigen vermählt.

Verwendung
Verwenden Sie unseren Safran Essig zu edlen Speisen wie: Bouillabaisse, Paella, Fischsaucen und Risottos, Ragout, Meeresfrüchten; auch zu Desserts wie Crème Brulée, Vanillesauce und feinen Kuchen. Meine Vorliebe ist Safranessig und Honig gemischt zu allerfeinstem Rohmilchkäse von Ziege oder Schaf.

Besuchen Sie unseren Onlineshop und sehen Sie sich unsere komplettes Safransortiment an.

https://doktorenhof.de/shop/search?sSearch=safran

Trocken ausgebaut. Außergewöhnlich besonders.

Pure Weine. Alte Reben. Viel Handarbeit.

Weine mit Charakter, Stil und Ausstrahlung.

Traditioneller Anbau

Pure Weine sind dadurch vielschichtiger und haben mehr Struktur. Bei den maischevergorenen Weißweinen wird noch mehr Geschmack und Struktur aus den Beerenschalen herausgeholt. Unsere Rotweine werden nach dieser traditionellen Methode ausgebaut.

Herstellung ohne technische Verfahren

Wir vergären die Weine spontan; auch Weißweine dürfen gerne etwas länger mit Maische und Hefe in Kontakt bleiben. Auf die heute gängigen technischen Verfahren wie Entschleimen, Schönen und vor allem Filtrieren verzichten wir. Ebenfalls wird möglichst wenig Schwefel eingesetzt. Dadurch können die Weine trüb sein oder haben ein leichtes Depot.

Naturbelassenheit liegt uns am Herzen

Es handelt sich hierbei um Weine aus traditionell hergestelltem Anbau, die naturbelassen in die Flasche kommen, also mit möglichst geringen Eingriffen im Keller hergestellt werden. Halbstück- und Barriquefässer kommen anstatt Edelstahltanks zum Einsatz, um Sauerstoffkontakt zuzulassen.

Seit Jahren bestens ausgezeichnet. Lesen Sie mehr auf unserer Internetseite.

dergluecksjaeger.de

Vinum
falstaff
eichelmann

Der Glücksjäger

www.doktorenhof.de/shop/wein

Filmtipp

Begleiten Sie Schorsch und Piroschka zu den romantischsten Ecken der Pfalz.

Traumhafte Geheimtipps die sich lohnen! Von einer Villa Rustica, der Pfälzer Mandelblüte, das Felsenmeer, ein römisches Schiff bis hin zur Kultstätte der Kelten und vielem mehr. Entdecken Sie mit Schorsch‘s & Piroschka‘s Filmen die wild romantische Pfalz.

www.wildromantischepfalz.de

Schorsch.

Meine wild-romantische Pfalz

Genießen Sie ein kleines Refugium mit besonderer Atmosphäre

Seien Sie unser Gast in unserem Essig-Appartement

Genießen Sie die Zeit in der Pfalz. Seien Sie herzlich Willkommen! Lassen Sie es sich gut gehen in unserem Essig-Appartement.

70

In einem der schönsten alten Fachwerkhäuser Venningens haben wir für unsere Gäste das Doktorenhof-Essig-Appartement in der ursprünglichen Gesindewohnung eingerichtet. Dieses kleine Refugium können Sie erleben und gleichzeitig unsere Essige in einer besonderen Atmosphäre verkosten. Machen Sie sich die Freude, ein wenig in der Vergangenheit zu wohnen.
Die alte Gesindekammer ist noch im Original vorhanden und birgt eine kleine Wohlfühl-Überraschung. Bleiben Sie doch einfach für einige Tage in unserem ländlich-idyllischen Anwesen. Erahnen Sie die besondere Langsamkeit in diesem alten Winzerhaus.

Einrichtung

- Wohnfläche ca. 90 qm für 2 Personen
- Edle Küche mit verschiedensten Geräten
- Dusche
- Nostalgische Badewanne
- Originales Gesindezimmer mit Farblichttherapie und Infrarot-Wärmeofen
- Dekorativer Aperitifessig-Ofen; mit Doktorenhofessigen zur freien Verkostung
- 1 Flasche bester Pfälzer Wein je Aufenthalt inklusive
- Flachbildfernsehgerät, Radio
- Handtücher, Bettwäsche

Für Fragen oder Buchung erreichen Sie uns unter 06323/5505 oder schreiben Sie uns eine Mail an: essig@doktorenhof.de

Mehr gibt es unter unter:

https://doktorenhof.de/de/ferienwohnung

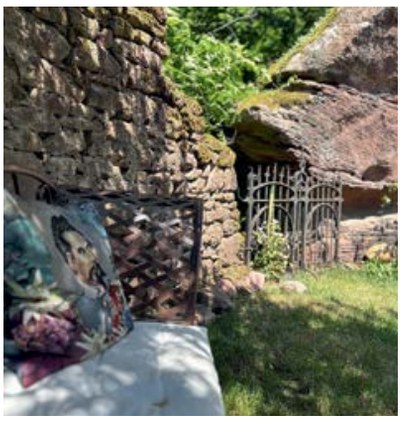
Klein, beschaulich, herrlich romantisch

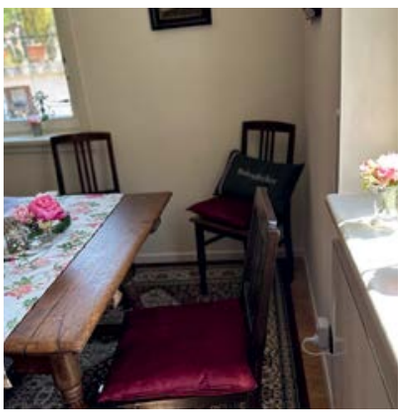
Erholung pur in unserem Freiherrehaisel in Elmstein

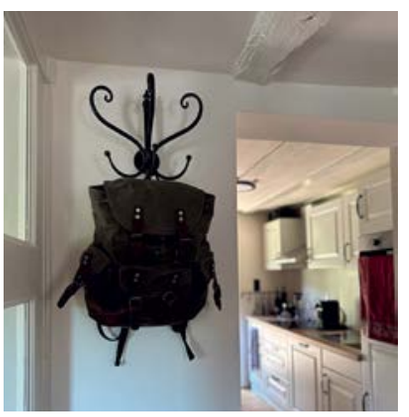
Freiherr sein und im Haisel wohnen.
Das ist machbar.

Im romantischen Elmsteiner Tal liegt dieses Kleinod direkt am Fuße der alten Ruine der Elmsteiner Burg. Erbaut wohl um 1820 ist unser Haisel ein Rückzugsdomizil für Menschen, die über den Nebeln wohnen möchten. Klein, beschaulich, herrlich romantisch und mit einer atemberaubenden Aussicht. Im Garten ein hundert-tausend Jahre alter Felsen. Keine Straße, sondern einen engen Pfad muss man erklimmen, um hier wohnen zu dürfen.

Lassen Sie sich entführen in die Ruhe, Besinnlichkeit und die Erhabenheit des Pfälzer Waldes. Ein kleiner Wanderweg führt direkt in den Wald und lädt zu wunderschönen Wandertouren ein.







Einrichtung

- Wohnfläche ca. 65 qm für 2 Personen
- Vollständig eingerichtete Küche mit verschiedensten Geräten
- Nespresso Kaffeemaschine
- Doktorenhofessige zur freien Verkostung
- 1 Flasche Glücksjäger Wein inklusive
- Kaminofen mit Feuerholz
- Flachbildfernsehgerät, Radio
- Nostalgische Badewanne
- Handtücher, Bettwäsche
- Romantischer Garten
- überdachte Sitzgelegenheit mit Grill
- Liegestuhl und Gartenmöbel
- Garten Außendusche
- Waschmaschine, Wäschetrockner
- Weinkeller – Weine können gegen Aufpreis selbst ausgesucht werden
- Hund erlaubt

Für Fragen, Buchung und Bestellung eines Gutscheines schicken Sie bitte eine eMail an cathrin.wiedemann@doktorenhof.de

Mehr gibt es unter unter:

https://doktorenhof.de/de/ferien-haus

TIPP | zum Ausprobieren, Kennenlernen und Einstimmen

EINKAUFS-GUTSCHEIN

Verschenken Sie sinnliche Säure mit unserem Geschenkgutschein. Einzulösen während unserer Öffnungszeiten oder bei Online-Bestellungen.

PROBIERSET

mit 5 verschiedenen Trinkessigen 5 Flaschen à 125 ml

Wie eine Melodie die Sinne berührt, soll unser Quintett die Sinne beflügeln! Fünf verschiedene Essige, vom Aperitif bis zum Digestif, haben wir in einem schönen Geschenkkarton für Sie fein verschnürt. Verschiedene hochwertige Essige sollen Sie zum Ausprobieren und Einstimmen einer kleinen Melodie der Sinne und Speisen verführen. Für Ihre private Degustation oder zum Verfeinern erlesener Speisen. Liebevoll mit Infoprospekt fein im Geschenkkarton verschnürt. Auf Wunsch mit Grußkarte, direkt an den Empfänger.

Weitere Informationen zu unseren Einkaufgutscheine finden Sie unter:
https://doktorenhof.de/shop

Verantwortlicher Herrausgeber Georg Wiedemann
Design & Umsetzung | Werbeagentur Gerdsson

„Kummen Sie uns besuche unn erlewen ganz besonn-ere Essige“

Alla dann

Georg Wiedemann

WEINESSIGGUT
DOKTORENHOF

RAIFFEISENSTR. 5
67482 VENNINGEN
ESSIG@DOKTORENHOF.DE
06323.5505

ÖFFNUNGSZEITEN:
MONTAG - FREITAG: 09.00 – 17.00 UHR
SAMSTAG: 09.00 – 14.00 UHR
SONN- UND FEIERTAGS: GESCHLOSSEN

WWW.DOKTORENHOF.DE