



Die Mitglieder erhielten viele Informationen über das Unternehmen.

Foto: LZ

Sauer macht lustig

Obst- und Gartenbauverein zu Besuch bei Essig Kriegl

Landau. (red) Er ist aus der Küche nicht mehr wegzudenken, der Essig, der zur Salatbereitung, zum Verfeinern von Speisen, aber auch in der Hausapotheke als Heilmittel zur Unterstützung des menschlichen Stoffwechsels sowie zur Konservierung von Lebensmitteln verwendet wird. Der Obst- und Gartenbauverein Landau hat kürzlich der Essigbrauerei Kriegl in Pilsting einen Besuch abgestattet. Am Anfang wurde von einem Mitarbeiter

die Firmengeschichte näher dargestellt. Die ersten Aufzeichnungen der Firma Kriegl mit dem Handel von Essig stammen aus dem Jahr 1872. Seit 1950 wird in Pilsting selbst Essig gebraut. Ausgestattet in weißen Kitteln, fand im Anschluss eine Führung durch das Gebäude statt, wo die einzelnen Schritte der Essigherstellung und des Vertriebs erläutert wurden. Als Rohstoff dienen verschiedene alkoholische Flüssigkeiten wie Rotwein, Weißwein

oder Apfelwein. Unter Zufuhr von Sauerstoff wandeln Bakterien den Alkohol in Essigsäure um. Nach der Qualitätskontrolle im Labor wird der fertige Essig in Bottichen aus Lärchenholz eingelagert. Dann erfolgt die Abfüllung in diversen Abfülleinheiten. Im Anschluss wurden die Besucher mit Spezialitäten bewirtet und es bestand für alle Teilnehmer die Möglichkeit, sich verschiedene Produkte aus Essig zu kaufen.