

# Rundgang in der Essigbrauerei

🕒 27.08.2015 | Stand 27.08.2015, 01:37 Uhr



**Pilsting.** Fünf Kinder haben zusammen mit ihren zwei Betreuern am Dienstagvormittag die Essigbrauerei Kriegl erkundet. Sach- und Fachauskunft kindgerechter Art gaben Claudia Stoiber und Tina Schachtner. Zu erkunden gab es einiges in der Brauerei, zum Beispiel meterhohe Holzfässer. Darin reift der Essig heran. Essig wurde

von schon von den Hochkulturen des Altertums hergestellt und gemischt mit Wasser als kühlendes Getränk geschätzt. Römische Legionäre beispielsweise tranken "Posca", ein Wasser-Essig-Gemisch. So erklärten die beiden Essig-Spezialisten allerhand rund um das Würz- und Konservierungsmittel. Nach der kurzen Führung ging es ans Eingemachte. Die Kinder stellten unter Aufsicht verschiedene Salatdressings her, zum Beispiel für den Schweizer Wurstsalat, einen Tomatensalat oder ein Sahnedressing mit Dill für Gurkensalat. Da wurden auch die Geschmacksknospen der Kinder gereizt, denn durchprobieren durch das Sortiment durften sie sich natürlich auch. Unter anderem gab es einen Fruchtsaft-Balsamico-Cocktail.

– Inp/Foto: LNP