

# In der Region verwurzelt

Essigbrauerei Kriegl lud zum Tag der offenen Tür

👤 Sabrina Melis 🕒 23.08.2019 | Stand 22.08.2019, 18:52 Uhr



Über die Herstellung von Essig sind Besucher von Peter Kriegl informiert worden. –Foto: Melis

**Pilsting.** Zum "Tag der offenen Tür" hat am Dienstag Essig Kriegl in Pilsting interessierte Besucher geladen. Offiziell beginnen die 19. "Bio-Erlebnistage" der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern (LVÖ) erst Ende August, etwas vorgezogen war der "Erlebnistag" bei der Essigbrauerei – und die Besucher kamen aus dem ganzen Landkreis.

Der "Tag der offenen Tür" stieß auf eine für die Veranstalter überraschend positive Resonanz, den ganzen Tag über kamen Interessenten und informierten sich über die Herstellung des Essigs und über das breite Sortiment. Dabei kamen die Besucher nicht nur aus der Marktgemeinde Pilsting oder dem Landkreis, sondern sogar aus der Oberpfalz und aus Oberbayern. Der Tag habe gezeigt, dass die Essigbrauerei Kriegl in der Region großes Vertrauen und Wertschätzung beim Konsumenten genießen, so Peter Kriegl. Auch freue er sich, dass die Essig-Brauerei mit dem urtypischen Geschmack des Essigs, den Spezialitäten und dem Konzept in hohem Maße die Gäste für Bio und Regionalität begeistert haben.

Die Familien- und Firmengeschichte der Familie Kriegl in Pilsting ist 1877 begründet. Seither ist Essig in den alten Geschäftsunterlagen der Familie Kriegl dokumentiert. 1950 haben Ludwig und Anna Kriegl den Grundstein für die eigene Essigproduktion gelegt. Mit Unterstützung aller zwölf Kinder wurde im Niederbayerischen ein fester Kundenstamm geschaffen. 1976 übernahm Sohn Peter Kriegl die Firmengeschicke. Es wurde kontinuierlich in die Entwicklung des Betriebes investiert und dennoch der Blick auf die Tradition gewahrt.

Sach- und Fachauskunft gaben die Mitarbeiter, aber auch Brauerei-Chef Peter Kriegl und Sohn Alexander. Zu erkunden gab es natürlich viel in der Essigbrauerei, eingepackt in die vorgeschriebenen Hygieneanzüge. In meterhohen Holzfässern, Ungetüme ihrer Art, 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, das das damalige Trinkwasser erst genießbar machte. Es gibt unterschiedliche Arten der Herstellung: Auf dem Weg der Gärung oder durch Verdünnung der Essenz. So erklärten die Essig-Spezialisten allerhand rund um das Würz- und Konservierungsmittel und nach der kurzen Führung ging es ans Eingemachte: die Geschmacksknospen der Besucher wurden mit den leckeren Kreationen gereizt, denn durchprobieren durch das Sortiment durften sie sich natürlich auch.

**Sabrina Melis**

---