

Kinder lernen Essig kennen

Peter Kriegl führt Jugendgruppe durch Familienbetrieb "Essig Kriegl"

© 14.06.2019 | Stand 13.06.2019, 20:01 Uhr



Die Jugendgruppe des Obst- und Gartenbauvereins Pilsting lernte von Peter Kriegl (links) viel über die Produktion von Essig. – Foto: Sabrina Melis

Pilsting. Ratlose Gesichter und gerümpfte Nasen hat Peter Kriegl von der Jugendgruppe des Obst- und Gartenbauvereins als Antwort auf seine erste Frage erhalten. "Wer von euch hat schon mal Essig getrunken?", wollte der Inhaber der Essigbrauerei Kriegl in Pilsting wissen.

Dass Essig nicht nur sauer ist, sondern durchaus lecker sein kann, das lernte die Pilstinger Gruppe vom Obst- und Gartenbauverein bei ihrer Besichtigung mit Verköstigung von Essig Kriegl. Schon die erste Kostprobe überzeugte die Jugendlichen: Es gab einen alkoholfreien Digestif auf Himbeer-Balsamicobasis mit Himbeeren und Wasser.

Peter Kriegl begrüßte die 15 Kinder und Jugendlichen sowie die fünf Betreuerinnen. Die Führung und Verköstigung war speziell auf die kleinen Gäste angepasst. Seit 1872 ist in Pilsting "Essig Kriegl" ein Begriff. Eine Familientradition, die mit dem Essig-Handel begann und 1950 zur Essig-Produktion wurde. Heute werden über 60 Essigspezialitäten in verschiedensten Varianten in der Essigbrauerei hergestellt.

Peter Kriegl erklärte den jungen Gästen, dass alkoholische Flüssigkeit die Basis des Essigs ist – am Ende ist jedoch kein Alkohol mehr im Essig. "Das, was am Essig sauer ist, das war vorher Alkohol", sagte er. Die Essigbakterien sorgen für die Umwandlung. Dazu kosteten die kleinen Gäste Apfelsaft mit Frucht-Balsamico Apfel, ein gutes Rezept gegen Sodbrennen.

In zwei Gruppen durften die Kinder die Brauerei besichtigen. Dann waren sie selbst gefordert beim Kochen: Gurken, Paprika, Karotten klein schneiden, dazu gab's Nudeln. Auch konnten die jungen Gäste noch selbst ausprobieren, wie Fruchtesig hergestellt wird. – sam