

Seit 65 Jahren ist Essig Teil seines Lebens

1950 wurde die Essigbrauerei Kriegl gegründet – Peter Kriegl leitet seit 1976 die Firmengeschicke

👤 Sabine Süß 🕒 10.10.2015 | Stand 10.10.2015, 01:51 Uhr



Am Essigbildner: Der älteste Sohn Ludwig stieg damals als erster in die Essigproduktion mit ein.

Pilsting. Essig ist bei den Kriegls Familiensache: Alle zwölf Kinder der Firmengründer Ludwig und Anna Kriegl hatten irgendwann einmal was mit der Essigproduktion und dem Geschäft zu tun. Die Ursprünge der Pilstinger Gärungsessigbrauerei lassen sich bis ins Jahr 1877 zurückverfolgen, gegründet wurde Kriegl-Essig im Jahr 1950. 1976 hat Peter Kriegl die Firmengeschicke übernommen. "Essig ist Teil meines Lebens", sagt er.

Von außen betrachtet wirkt das Kriegl-Essig-Haus am Pilstinger Marktplatz erstmal nicht wie ein Produktionsgebäude. Der Gang hinter der Eingangstür ist schmal, eine Holzterasse führt in die Büroräume im ersten Stock. "Wir haben es schon etwas beengt hier. Aber ich habe es trotzdem nie

bereut, dass wir beim Umbau den alten Teil des Hauses so belassen haben", sagt Peter Kriegl. 1984 hat er das Haus umgebaut und erweitert, dessen Grundmauern bis auf das Jahr 1750 zurückgehen. Haus und Grundstück waren Heiratsgut seiner Urururgroßmutter und gehörten damals noch zur Brauerei.



In vier Anlagen wird im Hause Kriegl Essig produziert. Peter Kriegl zeigt die Buchenholzspäne im Essigbildner: Wie im Jahr 1950 wird darin der Essig über Buchenholzspänen vergoren. – Foto: Süß

Essig, erzählt der 67-Jährige, war schon immer Teil seines Lebens. Die Familien- und Firmengeschichte geht zurück auf das Jahr 1877, damals wurde noch mit Essig gehandelt. 1950 verlegten sich Peter Kriegls Eltern, Anna und Ludwig Kriegl, auf die Essig-Produktion. "Nach dem Krieg waren viele Vertriebene hier in der Region, unter anderem aus dem tschechischen Znaim", erzählt Kriegl. Sie brachten das Rezept der damals schon berühmten "Znaimer Gurke" mit in die Region – und einige von ihnen, die auf Bauernhöfen Unterkunft gefunden hatten, legten geerntete Gurken nach diesem Rezept ein. Den Essig bezogen sie von den Kriegls. Weil immer mehr Essig benötigt wurden, hatten diese

schließlich die Idee, nun auch in die Essigproduktion einzusteigen. "Das war gar nicht so einfach. Für die Essigproduktion braucht man Alkohol – und für den musste man ein

Kontingent beantragen", weiß der 67-Jährige.



Vor dem Produktionsgebäude am Pilstinger Marktplatz stapelten sich die Holzfässer, die mit dem Hanomag transportiert wurden.

Seine Eltern hatten Glück, erhielten das Kontingent und konnten so 1950 die Essigbrauerei gründen. Damals waren im deutschen Essigverband 270 Mitgliedsbetriebe organisiert. Im heutigen Nachfolger, dem Kulinaria Deutschland e.V., in dem die Verbände der Essig- und Senf-, Feinkost- und Suppenindustrie verschmolzen sind, gibt es noch 15 Mitglieder in der Abteilung Essig.

Der älteste Sohn Ludwig stieg damals als erster in die Essigproduktion mit ein. Heute ist er 83, doch auch ihn lässt das Thema Essig noch immer nicht los: "Bei Betriebsbesichtigungen erzählt er immer noch gerne, wie das losging mit unserem Betrieb."

Alle zwölf Kriegl-Geschwister – fünf Söhne und sieben Töchter – waren irgendwann mit der Essigbrauerei befasst, doch Peter Kriegl, der Viertjüngste, war es schließlich, der 1976 den Betrieb von den Eltern übernahm. Zuvor absolvierte er eine Einzelhandelsausbildung, studierte Betriebswirtschaft, belegte Essigseminare am Institut für Gärungsgewerbe und Biotechnologie in Berlin und machte ein Praktikum bei einem Essiggerätehersteller. "Und ich hab's natürlich von

Familiensache: Ludwig Kriegl sen. und seine Söhne. – Fotos: Kriegl

der Pike auf zuhause gelernt", sagt der 67-Jährige.

Denn es gibt schon einiges zu beachten bei der Essigherstellung. Von der Temperatur über den Alkoholgehalt bis zur ständigen Sauerstoffzufuhr muss alles passen und das wichtigste sind natürlich die Grundzutaten: "Nur aus guter Qualität kann auch guter Essig entstehen." So setzt er seit 1992 auch auf Rohstoffe aus bio-zertifiziertem Anbau. So weit es geht, bezieht er seine Grundprodukte aus der Region.

Als er den Betrieb 1976 übernahm, war Kriegl-Essig vor allem Lieferant für die Sauerkonservenindustrie in Niederbayern. Doch das Experimentieren mit verschiedenen Grundzutaten hat Peter Kriegl schon immer fasziniert. Ab 1988 begann er mit der Herstellung von Fruchtweinessigen. Allmählich verlagerte sich die ursprüngliche Ausrichtung hin zu Spezialitäten und hochwertigen Segmenten: Fruchtessige, Digestive und Balsamico stehen heute bei den Kunden hoch im Kurs. "Und natürlich unsere SalatFee" – für diese Salatsoße ist Kriegl-Essig bekannt, weit über Pilsting und den Landkreis hinaus. In über 400 Verkaufsstellen werden seine Essige und Spezialitäten inzwischen angeboten. Meist läuft es dabei so, dass Kunden in den Supermärkten gezielt nach Kriegl-Essig fragen – und so kamen

schon Edeka-, Rewe- und andere Märkte auf Peter Kriegl zu mit dem Wunsch, seine Produkte in ihr Sortiment aufnehmen zu dürfen.

Mit seiner Begeisterung für das Experimentieren mit Essig hat Kriegl mittlerweile auch seine beiden Söhne angesteckt: Alexander (15) und David (13) helfen an den Wochenenden gerne im Betrieb mit, sie haben ihren Vater auch schon mal mit einem selbst hergestellten Beerenessig-Digestiv überrascht.

17 Mitarbeiter sind heute in der Gärungsessigbrauerei beschäftigt. Im seit 1950 bestehenden Essigbildner wird noch nach alter Tradition über Buchenholzspäne vergoren, seit 1962 wird im sogenannten Submers-Verfahren zusätzlich in drei Acetatoren Essig hergestellt. Das funktioniert ähnlich wie beim Bierbrauen: Die Essigbakterien werden in eine Maische gegeben und über Turbinen belüftet. Ein Drittel der Produktion ist für den Export bestimmt und geht nach Italien, Österreich, Island und Japan – und wahrscheinlich auch bald nach China: Erst diese Woche hatte Peter Kriegl Besuch von einer chinesischen Delegation. "Für die Chinesen ist der Essigkrug das Symbol des Lebens – und unsere Firma trägt sowohl den Essig als auch das 'Kriegl' im Namen."

Zum Firmenjubiläum beteiligt sich Kriegl-Essig morgen mit einem Tag der offenen Tür am verkaufsoffenen Sonntag in Pilsting. Bei einem Rundgang können Interessierte von 12 bis 17Uhr die Produktionsräume besichtigen, ihren Geschmackssinn testen und einen Feinschmeckerpass erwerben. Außerdem sind alle Besucher eingeladen, eine Flasche mitzubringen und aus dem Eichenfass SalatFee zu zapfen.

Sabine Süß
