



ESSIG - EINE KULTURGESCHICHTE

Die spannende Entstehungsgeschichte des Essigs erzählt sich als wirkungsvolle Verknüpfung zwischen Zufall und Empirie. Seit Menschengedenken bildete sich überall dort, wo alkoholhaltige Flüssigkeit mit Luft in Berührung kam. In der Neuzeit blieb der genaue Vorgang jedoch unbekannt. Erst im ausgehenden 18. Jahrhundert wiesen die Chemiker Antoine Laurent de Lavoisier und Jean Antoine Chaptal nach, dass Essigsäure durch Oxydation entsteht. Fünfzig Jahre später erkannte der Apotheker und Botaniker Friedrich Traugott Kützing beim Umwandlungsprozess den wesentlichen Beitrag von Kleinstlebewesen. Louis Pasteur erbrachte schließlich in den 1860er-Jahren den Beweis, dass es in der Luft befindliche Bakterien sind, die die Transformation von Alkohol zu Essig vollbringen und gleichzeitig andere Mikroorganismen abwehren.

Blieb der genaue Entstehungsprozess lange Zeit rätselhaft, so war die Wirkungsweise der edlen Substanz durch reiche Erfahrung seit Jahrtausenden bekannt. Generell setzte man den sauren Saft als Speisewürze, Erfrischungsgetränk, Medizin und als Schönheitselixier ein. Vor 5.000 Jahren verarbeitete man Datteln zu Essig, um unter anderem Fleisch zu konservieren. Im Alten Testament wird sein Genuss sogar mehrfach erwähnt, und in China wurde Essig gar als Symbol des Lebens verehrt. Auch im alten Ägypten, in Indien, Persien, im antiken Griechenland und im Römischen Reich erkannte man die Vorzüge des Essigs: „Schätze den Krug mit Essig vom Nil nicht gar zu gering ein! / Als noch Wein darin war, war er geringer an Wert“, meinte der römische Dichter Martial wertschätzend.

Mit dem Zusammenbruch des Römischen Reiches ging in Europa viel Wissen um die vielfältige Einsetzbarkeit und den hohen Wert des Stoffes verloren; bis ins frühe Mittelalter wurde Essig meist nur für den Hausgebrauch hergestellt. Im 14. Jahrhundert begann sich schließlich in Orléans ein blühender Handel auszubilden, da auf dem langen Weg nach Paris den Winzern der Wein so manches Mal zu Essig vergoren war. Im Hafen von Orléans, der letzten schiffbaren Station an der Loire, versuchten die Weinbauern die scheinbar wertlos gewordene Ware in Geld zu verwandeln. So entstand hier neben einem blühenden Essighandel alsbald eine eigene Zunft. Die sogenannten *Vinaigriers* hüteten die Geheimnisse der Essigsiederei in der Folge mit Argusaugen. Damit entwickelte sich Orléans im 16. Jahrhundert zum Zentrum der europäischen Essigkultur.

Wurde Essig bis an die Wende zum 20. Jahrhundert in Fässern oder Krügen in Umlauf gebracht, so kam er nach 1900 in Flaschen abgefüllt auf den Markt. Mit der Veredelung seiner Hülle gingen neu gewonnene Erkenntnisse um den vergorenen Saft einher: Im 21. Jahrhundert wird die vielfältige Einsetzbarkeit des Essigs in allen Bereichen des täglichen Lebens wieder erkannt und erfolgreich angewandt.

Ein kulinarischer Genussfaktor

Schon die Römerinnen und Römer wussten um den hohen Wert des sauren Saftes als Aromatiser. Ihren Essig, den sie aus Traubenmost, Feigen oder einer besonderen Gerstenart gewannen, verwendeten sie, um Fleisch zarter werden zu lassen und den Geschmack von Speisen auf eine feinere Stufe zu heben. Auch die süß-saure Kombination mit Honig war bereits in der Antike bekannt, und im Judentum wurde Essig mit duftenden Kräutern versehen. Aus dem späten Mittelalter ist bekannt, dass man Essige mit Ingwer, Fenchel, Senfsamen, Gewürznelken, Himbeeren und Trüffeln aromatisierte. Zu Beginn der Neuzeit wurde Essig als geschmacksträchtige Zutat für die „gehobene Küche“ immer beliebter, was in der Folge zu völlig neuen, qualitativ hochwertigen Kreationen führte. Als in den 1970er-Jahren die *Nouvelle Cuisine* in die Küchen der Gourmets Einzug hielt, trat der Essig einen regelrechten Siegeszug an. Die leichte, bekömmliche, auf natürlichen Ingredienzien beruhende Flüssigkeit war für eine Geschmacksexplosion wie geschaffen. Die saure Substanz verhieß jeder Speise höchste Vollendung.

Als reines Naturprodukt und exzellente Geschmacksveredelung ist Essig ein universell einsetzbares Allroundtalent: Als dezenter Begleiter von Aperitif und Hors d'œuvre über Vorspeise, Hauptgang, Salate und Saucen bis

hin zu Dessert und Digestif eröffnet er eine schier unendliche Vielfalt an Variationsmöglichkeiten und bereichert jedes Gericht mit stets neuen, raffinierten Geschmackserlebnissen. Sein Geheimnis liegt in der aromatischen Wirkung, die den Eigengeschmack von Fisch und Fleisch unterstreicht und geschmacksträgen Beilagen eine pikant saure Würze verleiht. Bei Salaten erweckt er die Aromen der Blätter und Kräuter zum Leben, bei Gemüsen hält er Farben und Vitamine frisch.

Gesundheitselixier

Essig ist eines der ältesten Medikamente der Menschheitsgeschichte. Schon in den frühesten schriftlichen Dokumenten wird er als Heilmittel genannt. Im alten China empfahl man bereits 3.000 v. Chr. den Genuss von Essig, um ein hohes Lebensalter zu erreichen. Vor rund 2.500 Jahren verschrieb der griechische Arzt Hippokrates Essiganwendungen bei zahlreichen inneren und äußeren Krankheiten wie Atemwegserkrankungen und Verdauungsbeschwerden. An verletzten Soldaten wandte er den sauren Saft erfolgreich zur Wundheilung an.

In der Neuzeit wandte man die desinfizierende Wirkung zur Reinigung von Räumen in Hospitälern an, indem man auf den Nachtschischen der Kranken kleine offene Essigflaschen platzierte.

Das Wissen, dass Essig jahrtausendlang eines der wirksamsten Desinfektionsmittel und eines der vielseitigsten Arzneimittel war, geriet mit dem Durchbruch der pharmazeutischen Industrie in Vergessenheit. Erst mit der Rückbesinnung auf alternative Heilmethoden rückten die positiven Eigenschaften wieder in das Interesse der Gesundheitsbewussten. Essig ist ein universell einsetzbares, kostengünstiges und belebendes Gesundheitselixier, das heute in jeder Hausapotheke stehen sollte.



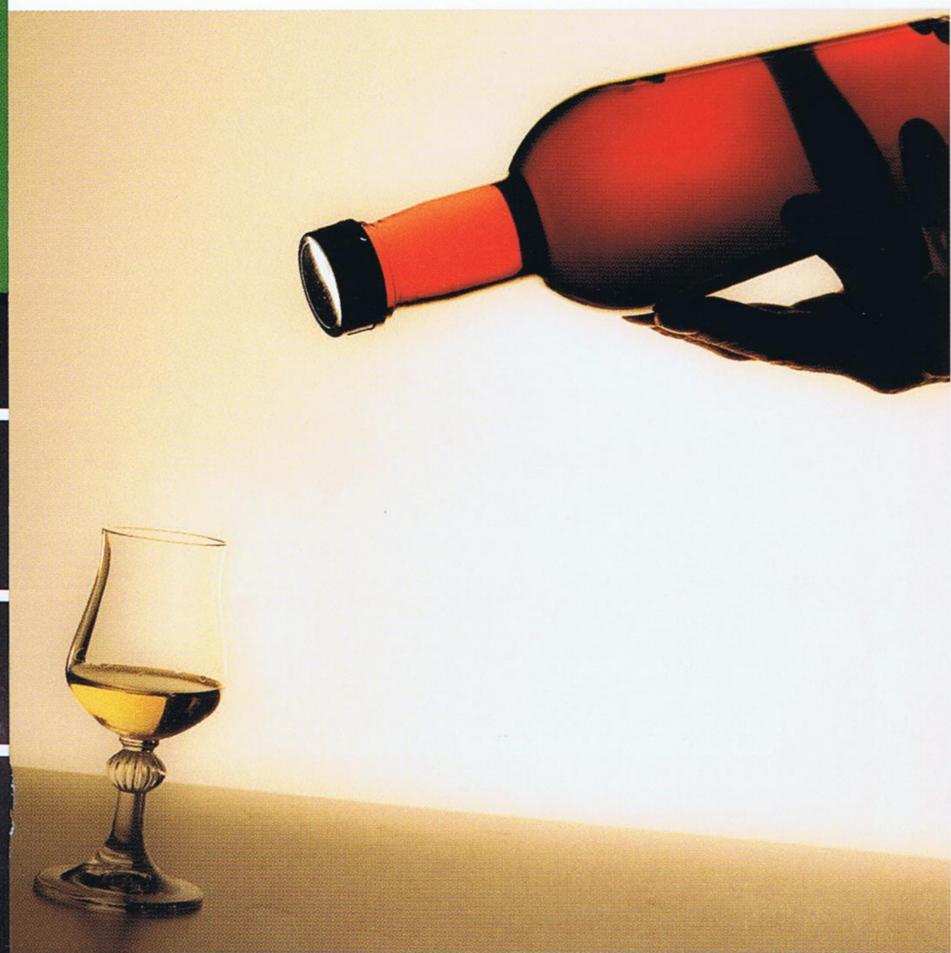
Schlankmacher & Schönheitselixier

Ein kleiner Schuss Essig verwöhnt nicht nur den Gaumen, auch der Magen und die schlanke Linie werden es danken. Die so genannten „Rettungsringe“ verschwinden zwar nicht mit Essig allein, doch er stellt beim Abnehmen eine wertvolle Hilfe dar.

Apfelessig-Trinkkur:

Ein täglich genossener Apfelessig-Trunk kurbelt die Verdauung an und bringt den Kreislauf in Schwung.

Trinkt man jeden Morgen vor dem Frühstück ein Glas lauwarmes Leitungswasser mit einem Teelöffel Apfelessig und verrührt es mit einem Teelöffel Honig, so schont dies den Magen für die kommenden Stunden.



Nimmt man vor jeder Mahlzeit ein Glas Wasser mit einem Teelöffel Apfelessig, jedoch ohne Honig, so reduziert das die Kalorien und den Appetit.

Es empfiehlt sich eine Kur für etwa sechs Wochen.

Die GISELA NAGEL GmbH – eine Entstehungsgeschichte

Dieses kleine aber innovative Unternehmen ist eines der ältesten Essigfabriken Österreichs und befindet sich im romantischen Heurigenort Gumpoldskirchen. Ursprünglich wurde in allen größeren Weinbaugebieten auch Weinessig produziert, denn beim Kellern von Wein war die Entstehung von Essig geradezu vorprogrammiert. War ein Weinfass einmal mit Essigsäurebakterien infiziert, so musste man den vergorenen Wein schnell aus dem Keller entfernen, um ein Übergreifen auf die übrigen Weine zu unterbinden.

Als einfachste und logistische Lösung bot sich direkt vor Ort die Umwandlung der gekippten Weine in hochwertigen Essig an. Die Not schuf eine Tugend: Die Betriebe konnten ihre wertvolle Ware vor dem Kippen bewahren, und die Essigsiedereien nahmen sich der „Resteverwertung“ an. Die daraus entstandene produktive Allianz verschaffte beiden Seiten Vorteile.

Sowohl „einfache Leute“ als auch gehobene aristokratische Kreise wurden schnell zu AbnehmerInnen Abnehmern der so entstandenen Essigprodukte. Am Wiener Hof experimentierte man mit den unterschiedlichsten Essigsorten und sorgte für erhöhten Bedarf an erlesenen Waren. Josef WILDAM, zugleich Inhaber einer der Vorgängerfirmen der GISELA NAGEL GmbH, war einer der bedeutendsten k.u.k. Hoflieferanten. Seine Erzeug-

Entdecken Sie den Wert Ihres Hauses und bringen Sie ihn ans Licht! Neugierig geworden?

Wenn Sie Textbeispiele lesen oder mehr über Geschichtsmarketing erfahren möchten, kontaktieren Sie Mag.a Marion Luger unter +43 (0) 699 107 83 454 oder m.luger@geschichtswert.at

nisse konnte man in den k.u.k. Hofapotheken erstehen, wo sie unter dem Namen „Medizinalessig“ ansehnlichen Absatz fanden.

Das Unternehmen GISELA NAGEL GmbH vereinigt heute am Standort Gumpoldskirchen die Nachlässe dreier Essigfabriken: die Firma Josef WILDAM, k.u.k. Hoflieferant aus Wien, die 1868 von Ferdinand Zimmermann im 6. Wiener Gemeindebezirk ins Leben gerufen wurde, die Firma Gust. J. DOLLER & Co aus Perchtoldsdorf und die Firma Friedrich HOLOCHER aus Gumpoldskirchen, die Josef Schneider im Jahre 1875 gründete. Allen drei gemeinsam ist: Ihre Essigproduktionen befanden oder befinden sich in österreichischen Weinregionen, da nur guter Wein auch erlesene Essigspezialitäten bedingt. Alle drei spiegeln zudem eine illustre Geschichte von Aufstieg, Untergang und Neuanfang.

Das Unternehmen bietet derzeit zahlreiche Spezialessige für Genuss und Hygiene. Für die Haute Cuisine, wurden vom innovativen Geschäftsführer Eduard Nagel der feine Senfkornessig oder diverse Kräuter- und Beerenessige entwickelt., Parallel dazu wurden biologisch abbaubare Produkte für den Sanitär- und Hygienebereich kreiert. Dazu gehören Neuheiten wie das preiswerte Essigentkalkergel und der desinfizierende Sanitärreiniger. Ausführlichere Informationen dazu auf der einschlägigen Website.

Allen drei gemeinsam ist: Ihre Essigproduktionen befanden bzw. befinden sich in österreichischen Weinregionen, da nur guter Wein auch erlesene Essigspezialitäten bedingt. Alle

drei spiegeln zudem eine illustre Geschichte von Aufstieg, Untergang und Neuanfang.

Ausflugstipp

Besuchen Sie die Essigfabrik Gisela Nagel GmbH in der historisch gewachsenen Essigfabrikation vor Ort!

Sie machen eine spannende Reise durch die Geschichte der Essigerzeugung und landen direkt beim frisch produzierten Genussobjekt. Durch sechs Räume und über zwölf Stationen erleben Sie die Produktion von der Grundstoffherzeugung bis hin zur Endverarbeitung und gelangen so vom 19. Jahrhundert bis in die Gegenwart.

Sie erfahren Interessantes über die Vielfalt der Essigprodukte und können aus einem reichhaltigen Angebot wählen.

Marion Luger

Essigfabrik Gisela Nagel GmbH

Wienerstraße 87, 2352 Gumpoldskirchen

Tel.: +43 (0) 2252 621 02

Fax: +43 (0)2252 62102 11

office@essig-nagel.at

www.essig-nagel.at

Öffnungszeiten:

Mo–Do 8.00–16.00, Fr 8.00–12.00 Uhr
Gruppen nach Voranmeldung

Anreise: öffentlich: mit der ÖBB: Südbahn, Station Gumpoldskirchen;
mit dem PKW: A2 oder B17; Parkplätze sind vorhanden

