

Essigmanufaktur

Peter Kriegl aus Pilsting hat Essig in Regale in ganz Bayern gebracht

60 bis 70 Sorten Kriegl-Essig kann man an rund 400 Verkaufsstellen im ganzen bayerischen Raum kaufen. Der 76-jährige Geschäftsführer hat mit der Salatfee außerdem schon die Ehre von so einigen Köchen gerettet.

11. Juni 2024, 12:47 Uhr



Andreas Kerscher

Der Holzbottich aus Gebirglärche, in dem ein Teil des Essigs gebildet wird, ist noch der gleiche wie zur Betriebsgründung im Jahr 1950. Darin befinden sich Buchenrollholzspäne, an denen die Essigbakterien angesiedelt sind. Diese wandeln rund um die Uhr Alkohol in Essig um. Neben dem klassischen Essigbildner gibt es bei Kriegl aber auch Anlagen für das moderne Submerse-Verfahren, das ohne Buchenholzspäne auskommt.

Von **Andreas Kerscher**

Kreuz und quer laufen Schläuche zwischen haushohen Holzbottichen hin und her, der säuerliche, leicht stechende Geruch in der Luft verrät gleich, was in dem Haus am Marktplatz 24 in Pilsting produziert wird: Essig. Und das schon seit 1950. Seit 1976 leitet Peter Kriegl das Familienunternehmen in zweiter Generation. Kriegl-Essig ist sein Lebenswerk. Nun sucht der 76-Jährige jemanden, in dessen Hände er dieses Lebenswerk legen kann - irgendwann mal.

Als die Region nach dem Zweiten Weltkrieg zum größten zusammenhängenden Gurkenanbaugebiet Europas aufstieg, stieg auch die Nachfrage nach Essig enorm an. Die Familie Kriegl kaufte Essigbildner und begann, Essig nicht nur wie seit 1870 nur zu handeln, sondern ab 1950 auch selbst zu produzieren.



Am Marktplatz in Pilsting ist Krieg Essig beheimatet.



1976 übernahm Peter Kriegl den Betrieb seiner Eltern und führt ihn bis heute - zusammen mit Lebensgefährtin Marion Falterer - mit viel Elan und Herzblut. Während von den rund 240 Essigherstellern, die es im Gründungsjahr 1950 in Deutschland gab, nur rund zwei Dutzend übriggeblieben sind, baute Kriegl seine Essigmanufaktur zu einer nationalen Größe aus.

"In Deutschland gibt es etwa fünf Hersteller, die größer sind", sagt Kriegl. Die seien dann aber auch gleich deutlich größer, mit dem zehn- bis 20-fachen Volumen. Kriegl

produziert in Pilsting jährlich rund 2,5 Millionen Liter Essig. Seit zwei Jahren läuft die gesamte Produktion digitalisiert ab. 17 Mitarbeiter reichen, um den Betrieb am Laufen zu halten.

"Essig hat höhere Wertschätzung verdient"

Früher produzierte Kriegl vor allem Essig für Konservengemüse. "Dann habe ich gespürt: Der Essig hat höhere Wertschätzung verdient, als das, was man im Industriebereich gewürdigt bekommt", sagt Kriegl. Gerade, weil es eigentlich ein sehr einfaches Produkt ist, begeistere ihn der Essig, sagt Kriegl. "Was mich am Produkt fasziniert, ist, dass man sich beim Verbraucher abheben kann, wenn man Rohstoffe nach der Sensorik und nach vorgegebenen Parametern anstatt nur nach dem Preis einkauft und vermarktet." Darauf lege er Wert.

Essige anderer Hersteller schmeckten oft "flach" findet Kriegl. Manche bestünden sogar nur aus Essigessenz - einem Raffinerie-Nebenprodukt - das mit Aroma und Zucker irgendwie auf Geschmack getrimmt wurde. Die Säure des Kriegl-Essigs wird dagegen biologisch durch Essigbakterien, die Alkohol in Essigsäure umwandeln, gewonnen - teils im klassischen Spanbildner-, teils im modernen Submerse-Verfahren. Kriegl-Essig enthalte außerdem weder Aromastoffe noch Geschmacksverstärker, Dickungsmittel oder Xanthan. "Unsere fruchtigen Balsamico und Crema haben da nix drin. Bei uns ist das echt. Einkocht und Ende", sagt der Geschäftsführer.

Das Ergebnis gibt ihm Recht: "Dass Essig auch so schmecken kann" hört Kriegl immer wieder bei den Führungen, die er durch die Produktion in Pilsting anbietet. Der Geschmack des Pilstinger Essigs kommt auch vom hohen Anteil an Holztanks in der Produktion. Zwei Drittel der 1,2 Millionen Liter Fassraum sind in Holz. Der Rest teilt

sich in Stahl und Polyestertanks.

60 bis 70 Sorten Kriegl-Essig kann man an rund 400 Verkaufsstellen im ganzen bayerischen Raum kaufen. Endkunden machen etwa ein Drittel des Geschäfts aus. Die Produktpyramide reicht von Basisessig aus Apfel-, Weiß oder Branntwein im Pfand-Kunststoffkanister bis zur edlen und fruchtig schmeckenden Balsamico-Crema.

Mehr zum Thema



Seit 25 Jahren

Familienbetrieb Kriegl: Japanischer Ketchup mit Essig aus Pilsting

Das Flaggschiff im Einzelhandel ist die "Salatfee", ein verbrauchsfertiges Salatdressing, das von den Kunden sehr gut angenommen wird. Kriegl hat die "Salatfee" nach einem Rezept seiner Mutter designt, nachdem er bei einem Besuch mit Maggi angemachten Salat serviert bekommen hatte. Guter Essig, davon ist er überzeugt, reicht als Grundlage für das Dressing, da braucht man kein Öl mehr. Seitdem hat die Salatfee wohl schon einige Kochabende - und auch Salate in Restaurants - gerettet.

Alleinstellungsmerkmal Naturland-Essig

Rund zwei Drittel des Geschäfts macht Kriegl mit Großkunden. Seit 1992 setzt die Pilstinger Essig-Manufaktur dabei verstärkt auf Bio-Rohstoffe und Bio-Essig. Seine Firma war die erste in Deutschland, die 1990 Bio-Branntwein und Bio-Weißweinessig gemacht hat, sagt Kriegl. "Wir haben da Pionierarbeit geleistet und sind da jetzt ziemlich gut drin." So gut, dass Kriegl Essig nun doch wieder Konservenhersteller beliefert. Allerdings nur für Betriebe, die mit dem Bio-Siegel "Naturland" zertifizierte Lebensmittel in Konserven abfüllen. "Wir sind der einzige Naturland-Partner, der zertifizierte Naturland-Produkte zu

Naturland-Essig verarbeitet", sagt Kriegl. Auch Ketchup- und Feinkosthersteller kaufen ihren Essig bei Kriegl ein. Der Himbeer-Essigreiniger der Marke Frosch nutzt ebenfalls Kriegl-Essig. Sogar in Kosmetikprodukten und in Medizin ist Essig enthalten. Für Tierhalter erzeugt Kriegl Fütterungsessig.

Peter Kriegl führt die Pilstinger Essigmanufaktur schon seit fast 50 Jahren. Essig ist sein Herzblut, das merkt man im Gespräch mit ihm sofort. Doch nun denkt der 76-Jährige an die Zukunft des Unternehmens. "Das war, muss ich sagen, meine Management-Fehlleistung, dass ich es versäumt habe, den Betrieb nicht so aufzubauen, dass die Struktur ohne mich funktioniert", sagt er. Einer seiner beiden Söhne, 22 und 24 Jahre alt, hätte früher viel Interesse gezeigt, sich dann aber für eine Karriere als Koch entschieden. Der andere macht derzeit ein Masterstudium in Ernährung.

Auf der Suche nach einem Geschäftsführer

Kriegl führt mit seiner Lebensgefährtin Marion Falterer das Unternehmen. "Wir sind dabei, den weiteren Bestand der Essigmanufaktur zu organisieren." Die Geschäftsleitung etablieren sie für den Fortbestand, damit er sich irgendwann zurückziehen kann. Allerdings: "Das habe ich schon ein paar Jahre vor und es ist mir noch nicht geglückt", sagt er. Wenn man sieht, mit wie viel Fachwissen und Elan der 76-Jährige über Essig und sein Unternehmen spricht, käme man ohnehin nicht auf die Idee, dass Kriegl bald einen Nachfolger braucht - und erinnert sich daran, dass er im Gespräch gesagt hat: "Essig enthält ganz viele gesundheitsfördernde Aspekte. Dazu gibt es zwischenzeitlich mehrere wissenschaftliche Studien, welche die gesundheitlichen Aspekte belegen - oder überlieferte Hausrezepte und Hinweise von Hildegard von Bingen."