

# Essig Geschichte

☒ Die Geschichte des Essigs hängt sicher eng mit der Geschichte der Herstellung von Wein zusammen. Wobei sich hier nicht die Frage stellt wer zuerst da war, da Essig aus Wein hergestellt wird. Seit vielen tausend Jahren gibt es also den Essig, dessen Entdeckung anfangs sicherlich Zufall war, offener Wein kam in Berührung mit Essigbakterien und da Menschen schon immer experimentierfreudig waren, hat es sicherlich nicht lange gedauert, bis den Menschen klar war, wie erfrischend Essig mit Wasser verdünnt war und das Essig sogar heilende bzw. antiseptische Wirkung hat. Wahrscheinlich hatte jeder Haushalt seine eigene Essigmutter, die über Jahre gehegt und gepflegt wurde.

Ich weiß noch wie ich das erste Mal im Konfirmandenunterricht davon gehört habe, das Jesus am Kreuz von einem Römer einen Schwamm mit Essig bekam. Leider hat es Jahre gedauert bis mir klar wurde, das Jesus nicht gequält sondern erfrischt wurde.

Für Römer war mit Wasser verdünnter Essig als Getränk eine Selbstverständlichkeit und so beliebt wie bei uns heutzutage Cola oder Bier. Es gibt sogar Historiker, die behaupten das Rom durch Essig und Blei untergegangen ist. Die römischen Leitungen und auch Teller und Becher bestanden hauptsächlich aus Blei und sobald Essig mit Blei in Berührung kommt entsteht als Reaktion das giftige Bleiacetat, das die Römer somit in Mengen zu sich nahmen.

Essig ist bis heute ein unverzichtbares Mittel zur Konservierung, zur Reinigung, zur Entkalkung und zur Würzung von Lebensmitteln. Leider weiß man seit ca. 100 Jahren auch, das man Essig nicht nur aus Wein sondern auch mittels Holzdestillatprodukten gewinnen kann und da Essig heute nicht mehr wie früher selbstverständlich zu Hause angesetzt sondern

gekauft wird, wissen nur noch die wenigsten, welche ein Genuss ein echter Weinessig sein kann.

Einen guten Aceto Balsamico kennen sowieso nur ganz wenige (meist) Weinkenner, die bereit sind für eine kleine Flasche dieser Rarität (im Normalfall 100ml) auch mal Preise um die 50 Euro zu bezahlen.