

Die Geschichte des Essigs



Viele Hochkulturen des Altertums – Ägypter, Perser, Römer, Griechen und Babylonier – stellten bereits Essig her. Es gibt Überlieferungen aus Mesopotamien, in denen von „saurem Bier“ die Rede ist. Dieses Produkt, von den Ägyptern „Hequa“ genannt, wurde aus Gerste gebraut und durch den Essigstich sauer. Römische Legionäre hatten ein Gemisch aus Wasser und Essig in ihren Feldflaschen, das sie „Posca“ nannten; das relativ stark verkeimte Trinkwasser dieser Zeit wurde so erst genießbar.

Essig gilt als das älteste Würzmittel der Welt. Der Ursprung des Essigs liegt über 6000 Jahre zurück. So wurde er beispielsweise von den Babyloniern und den Ägyptern zur Konservierung ihrer Jagdbeute verwendet. Während die Inder und die Chinesen Wein an der Luft zu Essig vergären ließen, tranken die Ägypter Hequa, das war saures Bier. Die Phönizier erfrischten sich mit Shekar, einem Getränk aus Apfelessig und die Römer der Antike füllten ihren Legionären Posca in die Feldflaschen, ein Getränk aus Essig und Wasser.

Das anfängliche Zufallsprodukt erlangte im Laufe der Geschichte eine immer größere Bedeutung. Jedes Volk wusste andere Eigenschaften des natürlichen Allroundtalents zu nutzen.

Von der ägyptischen **Königin Kleopatra** ist beispielsweise eine Anekdote überliefert, in der sie die zersetzende Wirkung der Essigsäure ausnutzte und eine Wette gewann:

Kleopatra stellte die Behauptung auf, dass sie alleine eine Mahlzeit im Wert von einer Million Sesterzen verzehren könne. Das trauten die Untertanen nicht einmal ihrer Königin zu, denn für eine Million Sesterzen musste zur damaligen Zeit ein Arbeiter fünf Jahre arbeiten.

Doch Kleopatra vollbrachte das Wunder: Die Pharaonin legte zu Beginn der Mahlzeit Perlen im Wert von einer Million Sesterzen in Essig ein. Die Essigsäure tat ihre Wirkung und löste die Perlen auf. So konnte die Königin die teure Flüssigkeit trinken und ihre Wette gewinnen.

Auch zur Kreuzigung Jesu Christi gibt es eine Geschichte, die erkennen lässt, dass Essig schon damals bekannt und beliebt war. So ist überliefert, dass die Soldaten dem dürstenden Jesus am Kreuz einen in Essig getränkten Schwamm reichten. Diese Geste wurde später häufig als Verhöhnung ausgelegt. Das ist aber falsch. Denn Essigwasser galt zur Zeit Christ als Erfrischungsgetränk. Es war also eine Geste der Nächstenliebe, die die römischen Soldaten Jesus zukommen ließen.

Die Herstellung erfolgte in Tonkrügen, in denen alkoholische Getränke beispielsweise Wein mit Tüchern abgedeckt ruhen gelassen wurden. Wie wir heute wissen, konnten durch das Tuch Essigsäurebakterien, die auf natürliche Weise in der Luft existieren, in die Krüge gelangen und sich auf dem Wein absetzen. Schon damals erkannten die Essighersteller, dass alkoholische Getränke säuerlich werden, wenn man sie lange stehen lässt. Denn die Essigsäurebakterien wandeln Alkohol und Sauerstoff in Essigsäure und Wasser um.

Doch leider gibt's es nicht nur Gutes vom erfrischenden Durstlöcher zu berichten. Weil nämlich die früheren Essgeschirre aus Blei gefertigt waren, zogen sich viele Römer eine Bleivergiftung zu. Essig reagiert mit Blei und es entsteht das hochgiftige Bleiacetat. Dieses Reaktionsprodukt kostete zahlreichen Römer das Leben.



(Quelle: <https://www.alles-essig.de/geschichte.php#historisches>)