Zeitschrift: Schweizer Spiegel

Herausgeber: Guggenbühl und Huber

Band: 40 (1964-1965)

Heft: 7

Artikel: Der Essig, den ich meine : eine Anfrage an einen sachverständigen Leser

Autor: M.S.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1074387

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Der Essig, den ich meine

Eine Anfrage an einen sachverständigen Leser

Sehr geehrte Frau Müller-Guggenbühl,

Wissen Sie über Essig Bescheid? In meinem Geist ist über diesen Punkt eine Verwirrung entstanden. Als ich ein Kind war, glaubte ich, Essig sei Essig, nämlich eine Flüssigkeit, die so sauer ist, daß man sie nur mit grünen Blättern und reichlich Zucker genießen kann. Später entdeckte ich: es gibt verschiedene Arten Essig, milden und bissig-sauren, Obst- und Weinessig, aromatischen und faden. Und in der Schule lernte ich, alle Essigarten enthielten als wesentlichen Bestandteil, durch den sie überhaupt erst Essig sind, eine durch eine chemische Formel genau definierbare Flüssigkeit, genannt Essigsäure.

Heute interessieren mich alle diese Unterscheidungen wenig. Zur Hauptsache liegt es mir nur noch daran, herauszufinden, wo man Essig, wie er mir eben persönlich besonders schmeckt, kaufen kann. Wo man Salate mit solchem Essig serviert bekommt, habe ich herausgebracht, nämlich fast überall in Italien, und in der Schweiz in den meisten italienischen Restaurants.

Wie macht man in Italien den Essig? Es scheint, daß sehr viele Restaurants und auch Privatleute ihren Essig so zubereiten, wie es die Vorfahren seit Jahrtausenden gemacht haben. Sie nehmen Wein, tun eine Essigmutter hinein und warten einige Wochen; so verwandelt sich der Wein in Essig.

Ich fahnde nun seit Jahren nach einer Möglichkeit, in der Schweiz solchen Naturessig zu kaufen. Hin und wieder gelingt es mir, in einem Italienerladen einen Liter herauszubekommen. Doch ist es ganz offensichtlich, daß er vom Ladeninhaber nur aus Gefälligkeit an gute Kunden abgegeben wird. Als ich letzthin wieder in einen Italienerladen eintrat, dessen Besitzer mich nicht kannte, erklärte er mir, nachdem ich «Naturessig» verlangt hatte, daß er für seinen Privatgebrauch ausgezeichneten Weinessig selber zubereite, aber er dürfe den nicht verkaufen, da er anscheinend gewisse, im Lebensmittelgesetz aufgeführte Bedingungen, nicht erfülle.

Was ich nun wissen möchte: Ist es wirklich so, daß das Lebensmittelgesetz verbietet, einen Essig zum Verkauf anzubieten, der nach der alten «Naturmethode» kulinarischer Kulturvölker zubereitet wurde? Und dürfen die Essigfabrikanten solchen Essig wirklich nicht herstellen? Das würde mich denn doch sehr verwundern. Unsere Gesetze dienen dem Gemeinwohl. Fordert das Gemeinwohl, daß ich und viele Mitbürger der gleichen Geschmacksrichtung auf den Salat verzichten, der mir und ihnen am besten mundet?

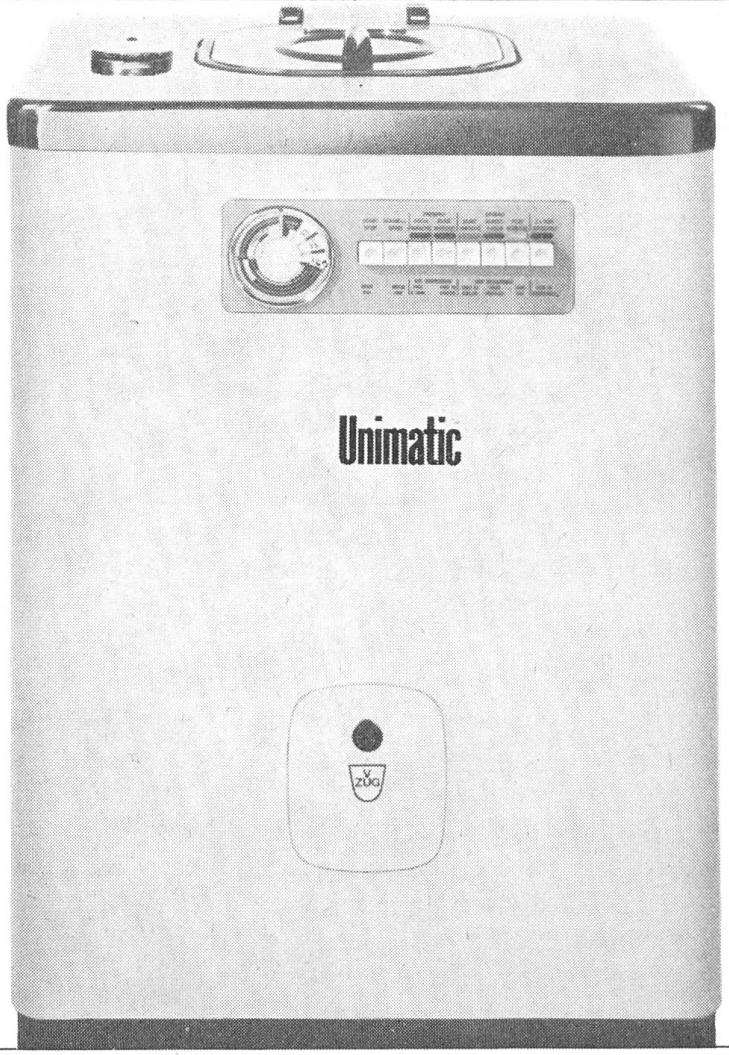
Für Aufklärung wäre ich Ihnen außerordentlich dankbar.

Mit freundlichen Grüßen
M. S. in W.

Wir haben diese Fragen zuständigen Stellen unterbreitet mit der Bitte um Aufklärung. Sie gestanden, nur ungefähr im Bilde zu sein, weshalb sie es vorzogen, sich nicht zu äußern. So wenden wir uns nun an unsere Leserinnen und Leser: Wer weiß Bescheid? Da sich M. S. so vertrauensvoll an den Schweizer Spiegel gewandt hat, möchten wir ihn, wenn irgend möglich, nicht enttäuschen. *E. M.-G.*

Zugerqualität **Unimatic**

Mag eine Waschmaschine noch so gut sein, sie ist nie besser als die Service-Organisation, die hinter ihr steht. Darum baut die Verzinkerei Zug AG nicht nur hochklassige Produkte, sie verfügt auch über einen das ganze Land umspannenden, musterhaften Kundendienst. Wer die vollautomatische Waschmaschine Unimatic kauft, kauft risikolos. Denn Unimatic ist ein Zuger Produkt. Das bedeutet Zuger Qualität, Zuger Garantie und Zuger Service. Die Konstruktion entspricht den höchsten Anforderungen: Obeneinfüllung, ideale Arbeitshöhe, doppelseitig gelagerte Trommel, Drucktasten, Vollautomatik.



V ZUG

Verzinkerei Zug AG, Zug Tel. (042) 4 03 41
Bellinzona, V. Stazione 14 a Tel. (092) 5 51 12
Biel, Brühlstrasse 43 Tel. (032) 2 13 55
Emmen, Kirchfeldstrasse Tel. (041) 5 19 68
Genf, 8, av. de Frontenex Tel. (022) 35 48 70
Lausanne, 11-13, r. de Bourg Tel. (021) 23 54 24
Sion, Les Reinettes B Tel. (027) 2 38 42
St. Gallen, St. Jakobstr. 89 Tel. (071) 24 52 88
Wil SG, Bronschhoferstr. 57a Tel. (073) 6 10 30

Verlangen Sie einen detaillierten Prospekt bei der Fabrik oder einer ihrer Agenturen

Name _____
Strasse _____
Ort _____ U