

	<p>Objekt: Hengstenberg Essigverkaufsbehälter</p> <p>Museum: Stadtmuseum im Gelben Haus Esslingen Hafenmarkt 7 73728 Esslingen am Neckar 0711/3512-3240 museen@esslingen.de</p> <p>Sammlung: Made in Esslingen. Esslinger Produkte und ihre Geschichte, Ernährung</p> <p>Inventarnummer: STME 006603</p>
--	--

## Beschreibung

Dass echter „Weinessig“ einen Mindestgehalt von 20 % Wein als Ausgangsprodukt enthalten muss, geht auf das Bestreben des Firmenmitbegründers Richard Hengstenberg zurück, der auf diese Weise seinen Essig von minderwertigeren Erzeugnissen abheben wollte. Das „Reinheitsgebot“ für Essig ist im Grundsatz bis heute gültig. Vor dem Aufkommen der Selbstbedienung wurde der Weinessig in großen Töpfen wie diesem angeboten und über den unten angebrachten Zapfhahn im Laden abgefüllt. Der lackierte Holzdeckel gehört nicht zu Originalausstattung: Ursprünglich hatte der Behälter einen Steingutdeckel in gleicher Farbe, er ging aber vermutlich kaputt und wurde ersetzt.

## Grunddaten

Material/Technik: Steingut, Holz, Kork, Gummi  
Maße: H 51,5 cm ; D 29 cm

## Ereignisse

Hergestellt    wann    1930er Jahre  
                  wer    Drechslerei und Holzfassfabrik Karl Renz jr.  
                  wo    Weil im Schönbuch

Beauftragt    wann    1930er Jahre  
                  wer    Hengstenberg GmbH & Co. KG  
                  wo    Esslingen am Neckar

## Schlagworte

- Essen (Tätigkeit)
- Essigtopf
- Lebensmittel
- Lebensmittelproduktion
- Verkaufsstand
- Verkaufstresen