

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

Description

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.

Basic data

Material/Technique: Steingut, Holz, Kork, Gummi
Measurements: H 51,5 cm ; D 29 cm

Events

Created	When	1930s
	Who	Drechslerei und Holzfassfabrik Karl Renz jr.
	Where	Weil im Schönbuch
Commissioned	When	1930s
	Who	Hengstenberg GmbH & Co. KG
	Where	Esslingen am Neckar

Keywords

- Eating
- Essigtopf
- Food
- Lebensmittelproduktion
- Verkaufsstand
- Verkaufstresen