



## **Speyer & Grund: Essigspezialist feiert 160 Jahre Jubiläum**

### **Vom Ur-Essig und Kleopatras Kosmetik bis hin zur modernen Essigessenz: Innovationen Made in Mainz**

Wussten Sie, dass Essig schon seit 6000 Jahren hergestellt wird? Der erste Apfelessig wurde vermutlich im Zweistromland fermentiert, auch die altägyptische Königin Kleopatra nutzte Essigsäure bereits zu kosmetischen Zwecken. Es war aber eine Innovation Made in Mainz, die vor fast 150 Jahren für eine Revolution in Küche und Haushalt sorgte: die Destillation von reiner Essigessenz als Lebensmittel. Vertrieben wird sie bis heute von Speyer & Grund, der Spezialist für Essigessenzen und Säuerungsmittel feierte nun sein 160. Firmenjubiläum.

Es war im Jahr 1876, als dem Verein für Chemische Industrie in Mainz eine Revolution gelang: Die Destillation von reiner Essigessenz aus dem Nebenprodukt der Holzkohleherstellung - Holzessig. Die Kenntnis darüber, dass bei der Holzverkohlungs Essigsäure entsteht, ist bereits in Schriften aus dem 17. Jahrhundert belegt, doch der "Holzessig" hatte lange eine unangenehme Rauheit und Schärfe.

1876 griff man im Werk in Mainz-Mombach zu einem neu entwickelten Verfahren, mit dem sich aus dem rauen Holzessig eine hochprozentige, besonders reine Essigsäure destillieren ließ – die Speise-Essigsäure war geboren. Zur Vermarktung wandte sich der Verein für Chemische Industrie an zwei Frankfurter Kaufleute: Adolf Gregor Speyer und sein Partner Grund hatten am 15. Juni 1863 ein Unternehmen für den Verkauf von Materialwaren gegründet.

Die Firma Speyer & Grund lieferte zunächst Naturfarbstoffe wie Farbhölzer oder Indigo an Färbereien und Textilfabriken, doch nur wenige Jahre später verdrängten neuartige und vor allem billigere "Anilin-Farben" die Naturfarbstoffe. Speyer & Grund war auf der Suche nach neuen Marktfeldern. Da kam die neue Essigessenz aus Mainz gerade recht – es wurde der Beginn einer Erfolgsgeschichte.

Speyer & Grund entwickelte eine Verkaufsstrategie für das Produkt, das zunächst als "Frankfurter Essig-Essenz" startete – und in den Haushalten umgehend seinen Siegeszug antrat. Bis zur Markteinführung der destillierten Essigessenz gab es nur Essige, die aus vergorenem Wein oder Obst gewonnen wurden, eine Jahrtausende alte Methode.

Es waren vermutlich die Menschen im Zweistromland, die den ersten Apfelessig herstellten und nutzten, und damit ein echtes Naturprodukt: Apfelessig entsteht auf natürlichem Wege durch Fermentation. Bei der Bio-Transformation werden gärende Flüssigkeiten mit Hilfe von natürlichen Bakterien zu Essig fermentiert, ein Prozess, der allerdings relativ lange dauert.

Mit der Gewinnung von Essigessenz aus der Holzverkohlung stand nun erstmals ein Produkt zur Verfügung, das nicht nur besonders rein und ergiebig war, sondern auch preisgünstig – die "Frankfurter Essig-Essenz" eroberte die Küchen Deutschlands im Sturm. 1911 erreichte Speyer & Grund bereits einen Absatz von über einer Million Flaschen Essigessenz und gab ein erstes Kochbuch heraus: Die Essigessenz eignete sich nicht nur hervorragend für Salate und Eintöpfe, sondern vor allem auch zum Einmachen von Speisen.

"Die Notwendigkeit, Essig zu verwenden war groß", berichtet der heutige Firmeninhaber Johannes Kaluza: Essig wurde zum Einmachen benötigt, denn der Kühlschrank war noch nicht erfunden. Dazu wirkt Essig antibakteriell, mit der neuen Essigessenz ließ sich also Wasser säubern und im Haushalt hygienische Reinheit erzielen. Essigessenz enthält im Gegenteil zu Essig eine höhere Konzentration von Essigsäure: Bei einem Essigsäuregehalt zwischen 5 Prozent und 15,5 Prozent spricht der Fachmann von "Essig", bei 15,6 Prozent bis 25 Prozent dagegen von einer "Essigessenz". Die SURIG Essigessenz enthält 24,9 Prozent Säureanteil, das macht das Produkt so ergiebig und wirkungsvoll.

Speyer & Grund boten ihre erste Essigessenz auch in Varianten als Weinessig und als Estragon-Essig an, das kam auf den Märkten gut an. 1922 wurde die Verpackung erfunden, die fortan zum Markenzeichen werden sollte: die Flasche mit Taillenform. In den 1940-er Jahren verkauften Speyer & Grund pro Jahr im Schnitt 20 Millionen Flaschen Essigessenz. Seit 1973 trägt die Essigessenz den Namen SURIG, für den Namen machte man eine Anleihe beim Plattdeutschen: "Surig" kommt vom plattdeutschen Wort "sur" für "sauer".

Die Firma selbst war da längst vom Frankfurter Degussa-Konzern übernommen worden. Firmengründer Adolf Gregor Speyer war 1915 gestorben, sein Partner Grund war schon im preußisch-österreichischen Krieg von 1866 verschollen. 1918 übernahm deshalb der Verein für Chemische Industrie in Mainz zunächst die Speyer und Grund GmbH, der Mainzer Chemieverein ging später in den Farbenwerken Höchst auf – Speyer & Grund aber blieb als eigenständige Firma bestehen.

In den 1940er Jahren wanderte Speyer & Grund nach Berlin, 1949 kehrte man an den Main nach Frankfurt zurück: In der Hanauer Landstraße wurde der Betrieb nach Ausbombung und Enteignung des Berliner Werks neu aufgebaut. Die Nachfrage nach Essigessenz blieb, dazu kamen nun auch neue Produkte: 1954 brachte Speyer & Grund mit CITROVIN erstmals ein konzentriertes Zitronen-Säuerungsmittel auf den Markt – die kleine gelbe Plastikflasche in Zitronenform war eine echte Innovation und wurde schnell zum Renner.

In der 200-Gramm-Flasche steckt die Säuerungskraft von 12 Zitronen, seit 2022 gibt es das auch als CITROVIN Limette und heute natürlich auch als Bio-CITROVIN. Es blieb nicht die einzige Innovation: Speyer & Grund wandelte sich zunehmend zum Spezialisten für die Herstellung unterschiedlicher Essigsäuren und Essigessenzen. Nach der Wiedervereinigung Deutschlands streckte Speyer & Grund seine Fühler nach Ostdeutschland aus – und übernahm 1992 den ehemaligen "Volkseigenen Betrieb AXA Konservenfabrik Meerane" in Sachsen.

Am 3. Mai 1993 – vor genau 30 Jahre - eröffnete hier das neue Abfüllwerk, bereits im Juli 1993 lief die Millionste Flasche SURIG Essigessenz vom Band. Heute werden in Meerane pro Jahr je rund 20 Millionen Flaschen SURIG Essigessenz und CITROVIN abgefüllt. Und auch die alte ostdeutsche Essigmarke Würzgut wurde 1993 Teil der Speyer & Grund-Familie, seit 1994 werden unter diesem Namen verschiedene Essig-Essenzen produziert.

2001 kauften die Unternehmer Johannes Kaluza und Manfred Backes Speyer & Grund und lösten die Firma aus der Degussa AG wieder heraus. 2004 kehrte Speyer & Grund zu seinen Ursprüngen zurück: nach Mainz. Heute ist Speyer & Grund wieder ein Privatunternehmen im Besitz der Familie Kaluza, neben dem Hauptsitz in Mainz arbeiten im Werk in Meerane und am Standort Karlsruhe 107 Mitarbeiter. Man ist Weltmarktführer in Sachen Essigessenz und geschätzter Partner großer Handelsketten wie EDEKA, REWE oder ALDI. Die traditionsreiche Essigessenz hält einen Marktanteil von mehr als 50 Prozent und steht damit bundesweit in rund 7 Millionen Käuferhaushalten.

2013 wurde die 1929 gegründete Essig-Brauerei Feldmann in Karlsruhe Teil der Unternehmensfamilie: Hier werden nun die Marken FELDMANN Genuss aus Baden und FELDMANN Manufaktur produziert, im Zentrum stehen Essigspezialitäten vom Tafelessig bis hin zu ausgezeichneten Apfelessigen in unterschiedlichsten Qualitäten – viele davon sind auch als Bio-Ware erhältlich.

Und auch bei Feldmann setzt sich die regionale Verwurzelung, aus der einst die ersten Anfänge in Frankfurt entstanden, fort: Die Äpfel für den Apfelessig der Eigenmarke FELDMANN werden bevorzugt von regionalen Lieferanten eingekauft– etwa Äpfel vom Bodensee.

Der Apfelessig selbst wird im schonenden FerNatur® Gärverfahren hergestellt, das besonders aromaschonend und energieeffizient ist. Zudem sind die Essige der FELDMANN-Marken nicht geschwefelt und frei von Allergenen.

Pro Jahr laufen konzernweit rund 80 Millionen Flaschen aus den Abfüllwerken, vom Ur-Essig, dem naturtrüben Apfelessig bis hin zu 80-prozentiger Essigsäure für Großkunden und Gastronomie. 2023 verzeichnete das Unternehmen pünktlich zum 160. Firmenjubiläum gar einen besonderen Rekord: 87.055.423 Flaschen von Genussessigen und Essigessenzen wurden 2023 verkauft, darunter allein fast 19 Millionen Flaschen SURIG Essigessenz.

„Das ist eine sensationelle Leistung“, freute sich Oliver Sladek, Geschäftsführer für Marketing & Sales, bei der Feier zum 160. Firmenjubiläum. Mit fast 50 Millionen Euro konnte der Bruttoumsatz in den vergangenen zehn Jahren zudem mehr als verdoppelt werden - 2023 wurde zum besten Jahr der Unternehmensgeschichte von Speyer & Grund. Und die soll noch lange nicht zu Ende sein: Beim Essigspezialisten in Mainz hat man noch viel vor.

2021 brachte Speyer & Grund die HYGREEN Essig-Hygiene-Reiniger auf den Markt. Auch HYGREEN setzt auf pflanzliche Naturstoffe, aus Essigsäure und Zitronensäure wird hier ein Reiniger mit hoher Wirksamkeit - vollkommen biologisch abbaubar. 2024 soll der Reiniger einen Relaunch erfahren, ebenso wie die große Hausmarke SURIG.

Und zum 160. Jubiläum schenkt sich Speyer & Grund gleich noch eine Neuerung: 2024 kommt eine neue Balsamico-Produktlinie heraus, die speziell auf den deutschen Markt und die hiesigen Geschmäcker abgestimmt ist. "Sein Geheimnis ist der besondere Säure-und-Süße-Mix", sagt Geschäftsführer Oliver Sladek: "Den haben unsere Essigexperten so komponiert, dass er bei deutschen Feinschmeckern besonders gut ankommt."

Hergestellt wird der Balsamico in Deutschland, sein Grundstoff sind Weinessige aus dem Mittelmeerraum. Traubenmost und Süße werden dabei so ausbalanciert, dass ein harmonischer und vollmundiger Balsamico entsteht – und das zu einem Preis im Einstiegsbereich. "Wir bieten damit als erstes Unternehmen einen optimalen Balsamico-Geschmack für den deutschen Markt", freut sich Johannes Kaluza. Und wer weiß, vielleicht benutzt ja die eine oder andere die neuen Essige auch zum Peeling, wie weiland Kleopatra.

## ***Schon gewusst ...?***

*... dass die Fermentierung von Essig schon seit 6000 Jahren belegt ist?*

*... dass mit Essig seit Jahrtausenden gereinigt wird?*

*... dass Essigsäure antibakteriell wirkt, und so Wasser reinigen und vor Bakterien und Viren schützen kann?*

*... dass die WHO Essigsäure auf der Liste der unentbehrlichen Arzneimittel führt (HNO-Erkrankungen im Kindesalter)?*

*... dass SURIG-Essigessenz bis heute aus Holz gewonnen wird?*

*... dass "Surig" vom plattdeutschen Wort "sur" für "sauer" kommt?*

### Für Rückfragen:

Speyer & Grund

Pressekommunikation

Gisela Kirschstein

Mobil: 0170-5301330

E-Mail: [presse@surig.de](mailto:presse@surig.de)