



Speyer & Grund

160 Jahre Speyer & Grund

Der Essigspezialist: Innovation Made in Mainz

Speyer & Grund ist ein mittelständischer "Hidden Champion", der seit 160 Jahren von Frankfurt und Mainz aus operiert, und in der Welt der Essige und Säuerungsmittel zuhause ist. Speyer & Grund hatte seine Anfänge im Frankfurt zur Zeit der Industrialisierung, seit 1877 vertreiben wir das Produkt, das wie kein anderes für den Erfolg des Unternehmens steht: die Essigessenz, seit 1973 bekannt unter dem Markennamen SURIG.

Die Essigessenz wurde 1876 erstmals vom Verein für Chemische Industrie in Mainz als Lebensmittel destilliert – als Nebenprodukt der Holzkohleherstellung. Für Speyer & Grund begann mit der Essigessenz eine wahre Erfolgsgeschichte: Das neue Produkt eroberte die Küchen Deutschlands im Sturm. 1911 erreichte Speyer & Grund bereits einen Absatz von über einer Million Flaschen.

1922 kam die Haushaltsflasche mit Taille auf den Markt, die bis heute typisches Erkennungszeichen von Essig-Essenz aus dem Hause Speyer & Grund ist. 1973 wurde Essigessenz ein Markenprodukt mit dem Namen SURIG. Mit der Zitronensäure CITROVIN hat Speyer & Grund zudem seit 1954 den Markt der haltbaren Säuerungsmittel im Genussbereich revolutioniert.

Heute bietet Speyer & Grund als Experte für Essigsäuren, Essigessenz und Zitronen-Säuerungsmittel eine breite Produktpalette: vom Ur-Essig, dem naturtrüben Apfelessig, über Essigessenzen in verschiedenen Qualitätsstufen bis hin zu 80-prozentiger Essigsäure für unsere Großkunden und die Gastronomie. Zum Unternehmen gehören heute Qualitätsmarken wie WÜRZGUT, ACETOSUR sowie FELDMANN. Neueste Innovation ist ein Balsamico, ein Genussssig im Preiseinstiegsbereich, der speziell auf den deutschen Geschmack abgestimmt ist. Der Balsamico kommt Anfang 2024 in den Geschmacksrichtungen "hell", "dunkel" und "Crema" in die deutschen Läden.

2021 brachte Speyer & Grund zudem eine weitere Innovation auf den Markt: Die HYGREEN Essig-Hygiene-Reiniger. Mit ihren vollkommen natürlichen Zutaten aus Essigsäure & Zitronensäure und der hohen Wirksamkeit revolutioniert sie seither die hygienische Sauberkeit im Haushalt. HYGREEN ist die pflanzliche Alternative für Reinigung und Hygiene, schont die Umwelt und

ist vollkommen biologisch abbaubar – auch das ein Baustein unserer Innovationsgeschichte.

Speyer & Grund hat heute seinen Sitz in Mainz und ist ein familiengeführtes Unternehmen mit etwa einhundert Mitarbeitenden, die sich täglich mit hohem Engagement für den Erfolg des Unternehmens einsetzen. Neben der Firmenzentrale in Mainz gibt es eine Betriebsstätte in Meerane, Sachsen, und das Feldmann Fermentations- und Abfüllwerk in Karlsruhe.

In Meerane laufen seit 1993 pro Jahr jeweils mehr als 20 Millionen Flaschen SURIG Essigessenz und Zitronensäuerungsmittel CITROVIN vom Band. Die im Jahr 1929 gegründete Betriebsstätte in Karlsruhe wiederum produziert in langer Tradition die Marke FELDMANN Genuss aus Baden und FELDMANN Manufaktur. Im Zentrum stehen hier Essigspezialitäten vom Tafenessig bis hin zu ausgezeichneten Apfelessigen (klar und naturtrüb) in unterschiedlichsten Qualitäten – viele davon sind auch als Bio-Ware erhältlich.

Da wir regional stark verwurzelt sind, arbeiten wir bevorzugt mit lokalen Lieferanten zusammen, die regionale Äpfel für den Apfelessig der Eigenmarke FELDMANN liefern – etwa Äpfel vom Bodensee. Der Apfelessig wird im schonenden FerNatur® Gärverfahren hergestellt, das besonders aromaschonend und energieeffizient ist. Zudem sind unsere Essige von den Marken FELDMANN Genuss aus Baden und FELDMANN Manufaktur nicht geschwefelt und frei von Allergenen.

Unsere Standorte in Meerane und Karlsruhe sind zudem nach dem „International Food Standard“ zertifiziert und für mehrere Bio-Essigsorten und Bio-Säuerungsmittel zugelassen - bio-zertifiziert nach der EU-Öko-Verordnung. Und auch unsere Produkte im Großverbrauchersortiment kommen etwa ganz schonend ohne Schwefel aus. Speyer & Grund ist zudem auch Spezialist für die Herstellung und den Vertrieb von Handelsmarken für große Lebensmittelkonzerne wie Edeka, Rewe und Aldi.

2001 wurde Speyer & Grund durch die beiden Geschäftsleiter Johannes Kaluza und Manfred Backes reprivatisiert, 2004 kam das Unternehmen mit seinem Hauptsitz zurück nach Mainz. Nach dem Ausscheiden von Manfred Backes ist Speyer & Grund wieder ein Familienunternehmen, heute im Besitz der Familie Kaluza.

Und das spürt man: Speyer & Grund setzt nicht auf den kurzfristigen Hype, sondern auf langfristige Entwicklung. Wirtschaften auf Kosten zukünftiger Generationen – das ist nicht die Devise von Speyer & Grund. Hier werden nachhaltige Produkte und Lösungen entworfen, von der Produktion bis zur Verpackung. Speyer & Grund legt Wert auf ein familiäres Miteinander und flache Hierarchien, auf Familienfreundlichkeit und Umweltschutz für morgen.

Qualität steht im Unternehmen an erster Stelle, bei Produktion und Entwicklung werden höchste Standards gesetzt. Dank langjähriger Erfahrung und Expertise in der Herstellung von Essig und anderen Säuerungsmitteln genießt Speyer & Grund das höchste Vertrauen des Lebensmittelhandels und der Lebensmittelindustrie. Ressourcenschonende Hausmittel mit SURIG, attraktive Genussessige unter FELDMANN und Natur- Reinigungs-Essige unter HYGREEN - das schulden wir den Familien der Zukunft.

Gut zu wissen: PET statt Glas?

Warum es SURIG Essigessenz in der PET-Flasche gibt

Umweltschutz und Nachhaltigkeit sind uns wichtig – warum gibt es SURIG Essigessenz dann trotzdem in der PET-Flasche, und nicht in Glas verpackt?

Jahrzehntlang gab es SURIG Essigessenz in der Glasflasche – aus Umweltschutzgründen. Mit der Umstellung auf PET haben wir lange gezögert, doch inzwischen gibt es gute Gründe dafür: PET-Flaschen sind nämlich deutlich leichter als Glasflaschen, deshalb sind sie auch im Waretransport deutlich umweltfreundlicher. Ab 200 km Lieferweg verringert sich der beim Transport erzeugte CO₂-Ausstoß deutlich. Da wir bundesweit ausliefern, ist das eine relevante Einsparung bei SURIG.

Dazu kommt: PET-Flaschen sind bruchsicher und deshalb auch für den Handel leichter zu handhaben. Das für unsere Flasche gewählte Material ist zudem voll recycelbar, auch hier achten wir auf umweltfreundliche Kreislaufwirtschaft. Und ob in Glas oder Kunststoff – SURIG bleibt weiterhin unverändert das bewährte Universalgenie für Küche und Haushalt. Mit rein pflanzlichen Wirkstoffen, umweltfreundlich und biologisch abbaubar.

Speyer & Grund
Pressekommunikation
Gisela Kirschstein
Mobil: 0170-5301330
E-Mail: surig@bauchgefuehl.de



160 Jahre Speyer & Grund Meilensteine einer deutschen Innovationsgeschichte

15. Juni 1863 -- Gründung von Speyer & Grund durch die Frankfurter Kaufleute Adolf Gregor Speyer und seinen Partner Grund

1876 – Der Verein für chemische Industrie in Mainz-Mombach destilliert erstmals reine Essigsäure als Lebensmittel –Nebenprodukt der Holzverkohlungs

1877 – Speyer & Grund übernimmt die Vermarktung und den Vertrieb des Mainzer Produkts als "Frankfurter Essig-Essenz"

1911 – Speyer & Grund erreicht einen Absatz von über einer Million Flaschen Essigessenz und gibt ein erstes Kochbuch heraus

1922 – Die Tailenflasche kommt auf den Markt und wird zum Markenzeichen

1940er Jahre – Speyer & Grund verkauft pro Jahr im Schnitt 20 Millionen Flaschen Essigessenz

1954 – Die Zitronensäuerungsmittel CITROVIN erblickt das Licht der Welt

1973 – Die Essigessenz wird unter dem Namen SURIG zur Marke

1993 – Betriebsstart des Abfüllwerks in Meerane, Sachsen

2001 – Reprivatisierung: Johannes Kaluza und Manfred Backes übernehmen Speyer & Grund

2004 – Homecoming: Umzug der Hauptverwaltung nach Mainz

2013 -- Die 1929 gegründete Essig-Brauerei Feldmann in Karlsruhe wird Teil der Unternehmensfamilie

2021 – Speyer & Grund bringt den umweltschonenden Essigreiniger HYGREEN in der praktischen Sprühflasche auf den Markt

2024 – Speyer & Grund bringt den ersten Balsamico speziell für den deutschen Geschmack auf den Markt, im Preiseinstiegsbereich und in der PET-Flasche



Speyer & Grund

160 Jahre Speyer & Grund - Factsheet

Gründung: 1863

Gründer: die Frankfurter Kaufleute Adolf Gregor Speyer & Grund

Wichtigstes Produkt: SURIG Essigessenz

Erfindung der Essigessenz: 1876 in Mainz, Verein für Chemische Industrie

Vertrieb: seit 1877 Vertrieb der Essig-Essenz durch Speyer & Grund

Firmenstandorte:

- Hauptsitz in Mainz
- Abfüllwerk in Meerane, Sachsen
- Feldmann Fermentations- und Abfüllbetrieb Karlsruhe, gegr. 1929

Mitarbeiter: rund 100

Jahresumsatz: ca. 50 Millionen Euro

Produktion: pro Jahr rund 80 Millionen Flaschen, davon mehr als 20 Millionen Flaschen SURIG Essigessenz

Weitere Marken

- Zitronensäuerungsmittel CITROVIN, seit 1954
- FELDMANN Genuss aus Baden
- FELDMANN Manufaktur
- WÜRZGUT Essigessenz & weitere Essige
- HYGREEN Essigreiniger