

Konserviertes Löwenfleisch – Die Geschichte des Einweckens

Autor: Hans-Peter Frick
Redaktion: Udo Zindel
Regie: Günter Maurer
SWR2 Wissen am Dienstag, 25. September 2012, 8.30 Uhr
Erstsendedatum: 31. Mai 2011

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Mitschnitte auf CD von allen Sendungen der Redaktion SWR2 Wissen/Aula (Montag bis Sonntag 8.30 bis 9.00 Uhr) sind beim SWR Mitschnittdienst in Baden-Baden für 12,50 € erhältlich.

*Bestellmöglichkeiten: 07221/929-26030
SWR 2 Wissen können Sie ab sofort auch als Live-Stream hören im SWR 2 Webradio unter www.swr2.de oder als Podcast nachhören:
<http://www1.swr.de/podcast/xml/swr2/wissen.xml>*

Manuskripte für E-Book-Reader

*E-Books, digitale Bücher, sind derzeit voll im Trend. Ab sofort gibt es auch die Manuskripte von SWR2 Wissen als E-Books für mobile Endgeräte im so genannten EPUB-Format. Sie benötigen ein geeignetes Endgerät und eine entsprechende "App" oder Software zum Lesen der Dokumente. Für das iPhone oder das iPad gibt es z.B. die kostenlose App "iBooks", für die Android-Plattform den in der Basisversion kostenlosen Moon-Reader. Für Webbrowser wie z.B. Firefox gibt es auch so genannte Addons oder Plugins zum Betrachten von E-Books.
<http://www1.swr.de/epub/swr2/wissen.xml>*

Kennen Sie schon das Serviceangebot des Kulturradios SWR2?

Mit der kostenlosen SWR2 Kulturkarte können Sie zu ermäßigten Eintrittspreisen Veranstaltungen des SWR2 und seiner vielen Kulturpartner im Sendegebiet besuchen. Mit dem Infoheft SWR2 Kulturservice sind Sie stets über SWR2 und die zahlreichen Veranstaltungen im SWR2-Kulturpartner-Netz informiert. Jetzt anmelden unter 07221/300 200 oder swr2.de

ATMO

Erzähler:

In einem Kellerraum der südbadischen Firma Weck steht ein schwerer Holzschrank – voller Erinnerungsstücke aus der wechselvollen Unternehmensgeschichte:

OT Rüdiger Mengel

Wenn wir diesen Schrank öffnen, sehen wir Regale mit vielen eingekochten Gläsern, den Spargel von 1908, den Mais von 1910, die Erbsen und Bohnen aus den 30er Jahren. Man muss sich vor Augen halten, dass es keine Gefriertruhen bis Ende der 30er Jahre gab! „Und Sie würden das noch essen?“ „Ja, Wir würden das noch essen. Man sieht es ja, dass der Inhalt nicht verdorben aussieht.“

Erzähler:

Rüdiger Mengel hat sein Leben lang bei Weck gearbeitet. Der 70jährige kommt noch jeden Werktag in den Betrieb und pflegt unter anderem das Firmenarchiv. Dazu gehören, neben mehr als hundert Jahre alte Konserven, auch Einweckapparaturen, emaillierte Werbetafeln aus den Zwanzigerjahren – und dieser Werbefilm aus den Dreißigern:

ATMO Werbefilm 1930

(Musik)...„Weck hält alles köstlich frisch und bringt' s im Winter auf den Tisch.“

Ansage:

Konserviertes Löwenfleisch – Die Geschichte des Einweckens von Hans-Peter Frick.

Erzähler:

Selten hat es ein Firmenname geschafft, als Verb Eingang in die deutsche Sprache zu finden. „Einwecken“ gehört dazu. Es steht seit 1934 im Rechtschreib-Duden und bedeutet „einmachen und frischhalten“.

Während der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts stand der Firmenname Weck für die weitsichtige, fleißige Vorratshaltung der Hausfrau, die Obst, Gemüse, Pilze, Fleisch in guten Zeiten haltbar macht – für schlechtere Zeiten, und sei es nur der Winter, in dem es nichts Frisches zu kaufen gibt.

Es war die Zeit, als sich in vielen Kellern die Regale bogen unter Dutzenden verstaubter Einmachgläser, mit leuchtend buntem Inhalt: Kompotte, Marmeladen, Säfte, Saure Gurken, eingelegte Paprika oder Spargel, Hasenpfeffer, Bratheringe. Nach der Erfindung von Kühlschränken und Tiefkühltruhen verschwanden die reichen, Jahre lang haltbaren Vorräte aus den Kellern – und die Geschäfte der Firma Weck brachen ein. Das Auf und Ab der Firmengeschichte spiegelt die Veränderungen der deutschen Esskultur.

ATMO Filmausschnitt

Bis hin zum jüngsten Trend – dass Eingemachtes, unter Ernährungsbewussten und Gourmets immerhin, wieder gefragt ist.

Die Gründer der Firma Weck nutzten das Prinzip der „Hitzeconservierung“ unternehmerisch geschickt. Die mit frischen Lebensmitteln gefüllten und verschlossenen Patent-Gläser wurden in einen großen Kochtopf gestapelt. Dann wurden sie im Wasserbad erhitzt, erzählt Eberhard Hackelsberger, Geschäftsführer und Mitinhaber der Firma:

OT Eberhard Hackelsberger

Sobald der Dampfdruck eine gewisse Höhe hat, hat sich der Glasdeckel Bruchteile von Sekunden geöffnet, Luft konnte entweichen. Dann hat eine Feder das wieder zugemacht, wie ein Überdruckventil, und so hat sich das selbständig entlüftet bis ein Vakuum erzielt war, bis

keine Luft mehr da war. Nach dem Erkalten zog das Vakuum den Deckel mit dem atmosphärischen Außendruck an, verschloss das Glas luftdicht und so blieb's dann au.

Erzähler:

Die Grundlagen der Hitzekonservierung waren bereits lange vorher entdeckt worden. Im späten 17. Jahrhundert bereits hatte der französische Physiker und Erfinder Denis Papin einen Schnellkochtopf mit fest verschließbarem Deckel und Ventil entwickelt. In dem nach ihm benannten „Papin'schen Topf“ gelang es ihm, zum ersten Mal ein Vakuum zu erzeugen. Papin hatte eigentlich nach neuen Antriebsarten für Maschinen geforscht und dabei entdeckt, dass sich Gelees z.B. in seinem Kupfertopf haltbar machen ließen.

Die Weltherrschaftspläne von Napoleon Bonaparte brachten die Lebensmittelkonservierung dann enorm voran. Der französische Kaiser ließ nach haltbarer Wegzehrung für seine Grande Armée forschen und lobte einen mit 12.000 Goldfrancs dotierten Preis aus. Der Kulturanthropologe Gunther Hirschfelder von der Universität Regensburg erzählt:

OT Gunther Hirschfelder

Für Napoleon war es aus militärischen Gründen entscheidend, neue Konservierungsmethoden zu entdecken, um eben die Truppen dauerhaft zu versorgen. Wallenstein hatte im 30jährigen Krieg die Devise ausgegeben: "Der Krieg ernährt den Krieg". Truppen plündern ein Land und können sich so ernähren. Mit dem Größerwerden von militärischen Konflikten im 18. und frühen 19. Jahrhundert war dies nicht mehr möglich. Es mussten neue Wege der Truppenversorgung gefunden werden.

Erzähler:

Bonapartes 12.000 Goldfrancs gingen 1810 an den Konditor und Erfinder Nicolas Appert. Der gebürtige Saarländer hatte entdeckt, dass man Bakterien und Schimmelpilze in Speisen abtöten kann, wenn man sie auf 100 Grad erhitzt. Doch damals wurden Konserven noch in Blechdosen eingelötet. Dosen waren leichter als Glasbehälter, im Marschgepäck der Soldaten besser zu tragen und an Bord der Kriegsschiffe der französischen Marine besser zu verstauen, da unzerbrechlich.

1892 meldete der deutsche Chemiker Rudolf Rempel die Hitzekonservierung in Gläsern zum Patent an. Jahrzehnte später schrieb Rempels Frau an die Firma Weck:

Zitatorin:

Zu diesen ersten Versuchen benützte er Pulvergläser aus dem chemischen Laboratorium, deren Rand er abgeschliffen hatte. Er versah die Gläser mit Gummiring und Blechdeckel und kochte die Nahrungsmittel im Wasserbad, indem er einen schweren Gegenstand – einen Stein oder ein Gewicht – auf den Deckel legte. Die sterilisierte Milch, die er nach Monaten aufmachte, als Besuch ins Laboratorium kam, um Kaffee vorzusetzen, schmeckte wunderbar frisch.

Erzähler:

Die Benzol-Firma, bei der Rempel angestellt war, ließ erste so genannte Sterilisiergläser herstellen und baute ein bescheidenes Vertriebsnetz auf. Für diesen Vertrieb arbeitete der Hesse Johann Weck. Er war Mitte 50, überzeugter Vegetarier und Abstinenzler. Das neue Einkochverfahren faszinierte ihn, denn mit den neuartigen Gläsern war es möglich, frisches Gemüse, Beeren oder Pilze direkt nach der Ernte haltbar zu machen – und das ganze Jahr über zu genießen. Johann Weck kaufte dem Besitzer der Benzol-Firma das „Rempelsche Patent“ ab und zog ins südbadische Öflingen, in einem Seitental des Hochrheins, im äußersten Südwesten Deutschlands.

Wahrscheinlich zog es den alleinstehenden Herren dorthin, weil am nahen schweizerischen Ufer des Hochrheins sein einziger Neffe lebte. Johann Weck zog noch einen Vertriebskollegen aus der Benzol-Firma mit ins Geschäft: Georg van Eyck, den 26jährigen Spross eines traditionsreichen Porzellan- und Haushaltwarenladens aus Emmerich am Niederrhein. Der

heutige Chef der Firma Weck, Eberhard Hackelsberger, hat sich viel mit der Geschichte des Familienunternehmens beschäftigt, auch mit der Mutter von Georg van Eyck:

OT Eberhard Hackelsberger

Sie erkannte die sensationellen Möglichkeiten und sie hat ihrem Sohn gesagt: "Schorsch, das machen wir, Du gehst jetzt nach Öflingen, du arbeitest dich ein, wir lösen das Ganze in Emmerich auf. Mit Sack und Pack ziehen wir runter". Der Georg van Eyck hat so geschwärmt vom Wehra-Tal, vom Südschwarzwald in der Nähe der Schweiz. Dann sind die 1899 hier hergezogen, mit Sack und Pack.

Erzähler:

Am 1. Januar 1900, dem ersten Tag des 20. Jahrhunderts, gründeten Johann Weck und Georg van Eyck die Firma „J. Weck und Compagnie“. Die jungen Unternehmer führten anfangs noch einen reinen Handelsbetrieb – sie kauften Gläser, Gummiringe, Metallfedern, Kessel und Thermometer von anderen Firmen. Und sie erfanden eine Marke mit einprägsamem Logo, wie man heute sagen würde. Auf jedes Glas, auf jeden Deckel der Firma Weck war das Symbol einer Erdbeere geprägt. Diese Frucht, mit der jedes Jahr im späten Frühling die Einmachsaison beginnt, blieb bis heute Markenzeichen des Unternehmens mit Sitz im badischen Öflingen.

Ihre Produkte waren zunächst Luxusgüter: Da die Gerätschaften fürs Einwecken teuer waren und viel Platz benötigten, blieb die neue Art der Konservierung wohlhabenden Familien, vor allem in großen Städten vorbehalten.

Während der Gründerjahre der Firma regierte Kaiser Wilhelm II. in Berlin und im Großherzogtum Baden Friedrich I. Wirtschaft, Technik und Wissenschaft hatten seit der Reichsgründung 1871 einen enormen Aufschwung genommen. Auch die Anfänge der Lebensmittelindustrie gehen in diese Zeit zurück: „Liebig's Fleischextrakt“ – für ein Kilo wurden 30 Kilogramm Fleisch ausgekocht – wurde in riesigen Mengen produziert und weltweit verkauft. Chemiker entwickelten Farb- und Konservierungsstoffe für Nahrungsmittel, z.B. die Ameisensäure.

ATMO Marschmusik

Erzähler:

Auch die Firma Weck im südbadischen Wehr profitierte vom Aufschwung. Der gebürtige Hesse Johann Weck war bald ein angesehener Unternehmer am Hochrhein. Aus unbekanntem Gründen verlor er aber bereits 1902 – nur zwei Jahre nach der Gründung – das Interesse an der Firma. Er verkaufte seine Anteile an den deutlich jüngeren Compagnon Georg van Eyck. Zwar begann Weck im französischen Lothringen noch einen Versuch, Frischhaltegläser zu vermarkten, doch ohne Erfolg. Er zog weiter nach Luxemburg und starb dort vereinsamt 1914.

Georg van Eyck führte die Firma an der deutsch-schweizerischen Grenze weiter. In den Jahren vor der Rundfunk- und Fernsehwerbung dachte er sich clevere Vermarktungsstrategien aus. Er verkaufte den Hausfrauen nicht nur Gläser und Einmachapparaturen, sondern umwarb sie auch mit Postwurfsendungen, Plakaten und vor allem mit „Wanderlehrerinnen“.

OT

Die waren angestellt bei der Firma. Die hatten einen Topf, eine Ausrüstung dabei. Die sind mit dem Zug gereist. Später hatten die sogar einen Filmapparat dabei und machten Diavorträge. Die waren ganz modern ausgerüstet, heute hätten die einen ‚Beamer‘. Die sind in die Kochschulen, Krankenhäuser, die Gemeindezentren, Landwirtschaftsschulen, Landfrauenverbände.

Erzähler:

So machte er die „Marke mit der Erdbeere“ über die Grenzen des Deutschen Kaiserreiches hinaus bekannt. Und auch das neue Medium Film, zunächst nur im Kino, wusste er für Werbung zu nutzen. Manche der „Lehrfilme“ lagern noch im Firmenarchiv in Wehr.

ATMO Werbefilm

Erzähler:

Jungunternehmer van Eyck kam auch auf die Idee, Koch- und Einmachideen in einer monatlichen Loseblattsammlung herauszugeben. „Die Frischhaltung“ versprach ein – Zitat – „zwangloses Blatt zur Verbesserung der allgemeinen Ernährung“ zu sein. 20.000 Exemplare wurden jeden Monat kostenlos in Einzelhandelsgeschäften, Schulen, Pfarrhäusern und Gasthäusern ausgelegt.

Die „Frischhaltung“ wurde auch in die Kolonien des Deutschen Kaiserreiches verschifft. Auswanderer in Deutsch-Ostafrika konnten in der Ausgabe vom Dezember 1910 lesen, dass sich das Fleisch von Giraffe, Büffel, Kuhantilope oder Gnu ebenso einfach einkochen lässt wie Rindfleisch in der fernen Heimat. Für Zebuhöcker empfahl die „Frischhaltung“:

Zitatorin:

Der ganze gereinigte Höcker wird mit etwas Essig, Sellerie, Petersilie, Zwiebel, Lorbeer, Salz und Pfeffer in Wasser auf das Feuer gesetzt und langsam etwa zwei Stunden lang gekocht. Dann schneide man den Höcker in solche Stücke, das je eines ein entsprechendes Glas ausfüllt, bedecke es mit seiner Brühe und sterilisiere 60 Minuten bei 100 Grad. Zum Gebrauch erwärmt man das Fleisch sehr stark und serviert es mit Tomatensauce und Kartoffel- oder Erbsenpuree.

Erzähler:

Dass sich in der Raritätensammlung des Firmenarchivs auch eingewecktes Löwenfleisch findet, hat mit der kolonialen Vergangenheit des Deutschen Reiches allerdings nichts zu tun. „Haus-Historiker“ Rüdiger Mengel erzählt die Episode aus dem Jahr 1913:

OT Rüdiger Mengel

Aus dem Leipziger Zoo sind fünf Löwen ausgebrochen. Keiner traute sich aus dem Haus und alle Jäger der Region kamen nach Leipzig, um diese Löwen zu fangen oder zu erschießen. Keiner der Löwen hat überlebt. Irgend jemand kam dann auf die Idee, vom Löwenfleisch einmal einzukochen. Nicht nur um die Begebenheit festzuhalten, sondern auch als Test: Kann man Löwenfleisch überhaupt essen? Eines der Gläser wurde nach einigen Jahren wieder geöffnet und man befand: Auch Löwenfleisch sei essbar.

ATMO Marschmusik

Zitatorin:

Heraus, Freund Weck, aus deiner stillen Klause, heraus aus deiner friedlich stillen Ruh! Die Frau dient jetzt dem Vaterland, nicht nur dem Hause. Dem Vaterland mein lieber Weck, auch du! Die deutsche Frau sucht Leid und Not zu lindern, sucht treulich zu bewahren Hab und Gut. Die Zeit ist ernst, nicht eine Hand sei müßig, Sorgt, dass von Frucht und Obst jetzt nichts verkommt. Nicht das Geringste ist jetzt überflüssig, das irgendwie dem kranken Krieger frommt.

Erzähler:

Mit diesen Reimen machte „Die Frischhaltung“ im September 1914 mobil. Für die Menschen begannen mit dem Ersten Weltkrieg Jahre des Leides, der Not und Mangelwirtschaft. Die Vorräte in den Kellern waren rasch aufgebraucht, frische Lebensmittel immer schwerer zu bekommen. Der Staat rationierte bald und verpflichtete z.B. die Bäcker, Weizenbrot mit Kohlrübenmehl zu strecken.

Rüdiger Mengel holt ein noch immer verschlossenes Einweck-Glas aus der Zeit des Ersten

Weltkrieges aus dem Raritätenschrank des Firmenarchivs. Die Kirschenkonzerve war bei einer Entrümpelung in Hannover gefunden worden.

OT Rüdiger Mengel

Dieses Kirschen-Glas war 1916 einem Frontsoldaten gewidmet, der sich zum Heimaturlaub angesagt hatte. Man wollte ihm ein Glas Kirschen als Dessert servieren. Dieser Sohn kam offenbar nicht mehr von der Front zurück, und somit blieb das Glas ungeöffnet und erhalten.

Erzähler:

Die Nachkommen schickten das traurige Erinnerungsstück mit einem Begleitbrief Jahre später an die Firma Weck.

Das südbadische Unternehmen verlor im Ersten Weltkrieg viele seiner Großkunden weltweit. Aber die Kriegszeit schärfte bei den Deutschen auch das Bewusstsein für eine vorausschauende Konservierung und Vorratshaltung bei Lebensmitteln.

OT

Jetzt wurde dem letzten klar, Vorräte anlegen sind lebensnotwendig. Und zwar Vorräte, die dann auch nicht kaputt gehen. Jetzt war es kein Luxusartikel mehr, sondern ein existentiell notwendiger Artikel.

Erzähler:

Nach Kriegsende modernisierten Glashütten in der Weimarer Republik ihre Produktion durch den Import nordamerikanischer Press- und Blasmaschinen. Mit der traditionellen handwerklichen Glasbläserei war es vorbei. Auch die Firma „Weck“ automatisierte ihre Produktion. Mitarbeiter, die bis dahin mit Lungenkraft und ihrem traditionellen Werkzeug, der „Pfeife“, die Einmach-Gläser geblasen hatten, mussten sich auf Massenfertigung umstellen. Durch die neue Technik wurden die Gerätschaften für das Einmachen erschwinglicher. Jetzt konnten sich auch Arbeiterfamilien das aufwändige System aus Kessel, Thermometer und Batterien von Gläsern leisten.

Erzähler:

1925 übergab Firmenmitbegründer Georg van Eyck die Geschäfte an seinen Schwiegersohn Albert Hackelsberger. Der Regensburger war als Offizier im Ersten Weltkrieg ins Elsass und dann nach Südbaden beordert worden. Hackelsberger dirigierte nicht nur die Geschicke der Firma, sondern engagierte sich auch politisch. Er trat der bürgerlich-katholischen „Zentrumspartei“ bei und errang als südbadischer Abgeordneter einen Sitz im Berliner Reichstag.

1934 – ein Jahr nach der Machtergreifung der Nationalsozialisten – war Albert Hackelsberger unter den Gründern des Jesuitenkollegs im Schwarzwaldstädtchen Sankt Blasien. Eine private Internatsschule, an der bis heute junge Menschen Abitur machen. Dass sich Hackelsberger für das Kolleg und damit für die Jesuiten stark gemacht hatte, verziehen ihm die Nationalsozialisten nie. Davon ist sein Enkel überzeugt:

OT

Da war ja in Baden der Reichsstatthalter Wagner. Mein Großvater war nicht nur Reichstagsabgeordneter, sondern saß auch im badischen Landtag. Da war auch dieser Wagner als NSDAP-Mitglied. Das war sein "ganz besonderer Freund". Der Wagner wollte meinen Großvater vernichten. Der wollte seinem Führer sagen: Baden ist das Herzstück, der Diamant des Reiches! Mein Gau ist der Super-Gau!

Erzähler:

Auf einer Reise nach Oberbayern verhafteten die Nazis Hackelsberger. Er war auf dem Weg nach Schloss Tutzing am Starnberger See – damals noch im Besitz der Familie Hackelsberger, heute Evangelische Akademie Tutzing.

OT

Von München ist er ins Gestapo-Zentralgefängnis und von dort nach Freiburg verbracht worden. Er ist nicht ermordet worden. Gut, es war eine Art Hinrichtung: er hatte ein Nierenleiden aus dem Ersten Weltkrieg, praktisch ein Kriegsfolgeleiden. Im Gefängnis in Freiburg ist das wieder akut geworden, dann hat er eine Nierenbeckenentzündung bekommen, und der gesamte Bauchraum war total vereitert. Er war auch abgemagert bis auf die Knochen. Man hat ihn medizinisch hingerichtet.

Erzähler:

Die Unternehmerfamilien van Eyck und Hackelsberger hielten trotz des Schicksalsschlages durch. Die Firma Weck nahm im Nationalsozialismus sogar einen Aufschwung. Der Gedanke der häuslichen Vorsorge passte in die Ideologie der Nationalsozialisten. Das deutsche Volk sollte von eigener Scholle leben und sich gesund ernähren. Gunther Hirschfelder von der Universität Regensburg sagt über die Vorstellung der Nazis von „guter Kost fürs Volk“:

OT Gunther Hirschfelder

Sie sollte nicht weibisch machen, sie sollte nicht weich machen, sie sollte den Körper stählen, sie sollte antibürgerlich, antijüdisch, anti-international sein. Man konzentrierte sich auf das, was man für "deutsch" hielt. Kartoffeln, Schwarzbrot, Eintopf. Das alles zugeschnitten auf die Gemeinschaft, nicht auf das Individuum.

Erzähler:

Ein Lehrfilm der Firma „Weck“ von 1940 – dem zweiten Jahr des Zweiten Weltkrieges:

ATMO Lehrfilm

Die zarten Gemüse, die leuchtenden Früchte, der erfrischende Saft, die wohlschmeckende Marmelade. So sammelt die Hausfrau zum Wohle ihrer Familie und zum Nutzen des ganzen Volkes unschätzbare Werte in den blanken, schimmernden Gläsern mit der Erdbeermarke...

Erzähler:

Als der Nationalsozialismus 1945 zusammenbrach und die Siegermächte die Grenzen in Europa neu zogen, gingen auch wesentliche Teile des „Weck’schen Imperiums“ verloren. Während der ersten Nachkriegsjahre hielt sich der Rest der Firma mit dem Handel von Küchenartikeln notdürftig am Leben. Die Ratgeber-Zeitschrift ging 1947 wieder in Druck und stellte so den Kontakt zu alten Kunden her. 1950 begann auch die Produktion von Einmachgläsern wieder. Zum Besitz der Familien van Eyck und Hackelsberger hatte noch eine alte Metallwarenfabrik bei Bonn gehört. Dort waren bis 1920 die fürs Einkochen nötigen Metalltöpfe hergestellt worden. Nun baute man diesen längst stillgelegten Betrieb zur Glashütte um, errichtete Schmelzwannen und installierte Press- und Blasmachines.

Das Unternehmen kam wieder auf die Beine und profitierte vom „Wirtschaftswunder“: die junge Bundesrepublik entwickelte sich nach der Währungsreform 1948 auch dank des amerikanischen Marshall-Plans unerwartet schnell.

ATMO

Erzähler:

In zwei Schmelzöfen des Bonner Betriebes werden Quarzsand, Soda und Kalk bei 1.500 Grad geschmolzen. Dann wabert die heiße Masse über Keramikkanäle in den „Läuterbereich“: störende Luftbläschen werden aus der glühenden Masse getrieben. Der zähflüssige Brei fällt anschließend in Gussformen und wird zu Gläsern gepresst.

Erzähler:

Die Maschinen können unterschiedliche Hohlgläser herstellen, erläutert Betriebsdirektor Othmar Lösch, der im blauen Arbeitskittel durch die Werkshallen führt: Einerseits einfache Wegwerfgläser mit Schraubverschluss für die Lebensmittelindustrie, andererseits die „Einweck-Gläser“, die hohen Temperaturen standhalten müssen:

OT

Die werden bei uns in einem Rahmen von ca. 15 Millionen Stück im Jahr gefertigt. Die anderen, die Industrieverpackungsgläser, nehmen insgesamt um die 320 Millionen Gläser ein, also den Löwenanteil. Hierbei unterscheiden wir in den Sauerkonservenbereich etwa für Gurken, dann Obst und Gemüse. Und dann der große Bereich Konfitüre, Marmeladen, Brotaufstriche, zu denen man auch die Nussnougat-Cremes in verschiedenen Varianten zählen kann. Und natürlich die Honiggläser. Der Deutsche Imkerbund, der hier in Wartberg sitzt, ist ein sehr guter, alter, treuer Kunde. Wir stellen zu 100 Prozent deren Gläser für 500 und 250 Gramm her.

Erzähler:

Mit der automatisierten Massenproduktion von Industriegläsern hat sich Weck seit den 1960er Jahren ein neues Standbein geschaffen. Das war dringend nötig, denn unterdessen hatte sich die Bundesrepublik in eine Konsum- und Wegwerfgesellschaft gewandelt. Die „Soziale Marktwirtschaft“ versprach Wohlstand für alle. Viele Familien schafften sich ihr erstes Auto, ihren ersten Fernseher an. Supermärkte ersetzen mehr und mehr die „kleinen Läden an der Ecke“. Waschmaschinen und Kühlschränke hielten Einzug in den Haushalten. In den Kellern verdrängte die Tiefkühltruhe, gefüllt mit Fertigprodukten, das mühsam mit eigener Hand Eingemachte. Weils es modern war und Zeit sparte, brachte die Hausfrau tiefgekühlte Fischstäbchen oder Dr. Oetkers Apfel-Strudel auf den Tisch. Für den 1956 geborenen Eberhard Hackelsberger sind das Kindheits- und Jugenderinnerungen:

OT

Mein Vorrat steht bei "Aldi" nicht im Keller. Das war die Konkurrenz. Ich gehe arbeiten, ich verdiene Geld und dann kauf' ich mir ein, was ich brauch'. Wenn das Glas Apfelmus 59 Cent kostet, damals 79 Pfennig, stell ich mich doch nicht an den Herd und koch Apfelmus. Aus den Nutzgärten wurden Ziergärten. Man hat Urlaub gemacht, in der Zeit, in der man früher im Garten geerntet hat.

Erzähler:

Der jährliche Absatz von Weckgläsern sank auf ein historisches Tief von zwei Millionen Stück. Erst als in den 70er Jahren Erdöl knapp zu werden schien, als der Benzinpreis stieg, und der „Club of Rome“ die Grenzen des Wachstums beschwor, setzte bei vielen – vor allem besser verdienenden – Menschen ein Umdenken ein. Sie begannen sich industriell hergestellten Lebensmitteln zu verweigern: Hähnchen- und Schweinefleisch aus Massentierhaltung, Getreide von überdüngten, pestizid-belasteten Äckern, Früchten, die vor dem Verkauf bereits eine halbe Weltreise hinter sich hatten. Der Ruf nach gesundem Essen gab dem vergleichsweise schonenden und geschmackserhaltenden Einmachen wieder eine Chance.

Heute treibt die deutsche Esskultur entlang sozialer Schichtgrenzen aber auseinander. Das spiegle die zunehmende Polarisierung der deutschen Gesellschaft wider, meint Gunther Hirschfeld, Experte für die Geschichte der Esskultur an der Universität Regensburg:

OT

Wir werden in Zukunft eine Situation haben, dass wir auf der einen Seite zunehmend Menschen haben, die sich überhaupt nicht mehr auskennen mit Essen und Trinken, die völlig darauf angewiesen sind, dass zu essen, was der Discount bietet. Wir haben auch einen zunehmend bildungsaffinen Teil der Bevölkerung, der differenziert mit Essen umgeht, der neue Fähigkeiten über Essen erlangt, nicht nur was Einkaufen anbelangt, sondern auch Zubereitung. Insofern werden wir einerseits katastrophale Zustände in der Ernährung haben und andererseits eben wunderbare Festgelage an Wochenenden, vielleicht nicht in der Familie, sondern in ganz neuen Kontexten Die Zukunft ist anders, als wir uns das jetzt vorstellen können.

ATMO Werbefilm

Erzähler:

Die südbadische Firma „Weck“ bedient beide Pole: Die klassischen Einmachgläser machen noch 15 Prozent der Produktion aus. Den größten Teil seines Umsatzes von 40 Millionen Euro verdient das Unternehmen mit Schraubgläsern für die Lebensmittelindustrie. Heute hält das Traditionsunternehmen am Hochrhein, das alle Höhen und Tiefen der letzten hundert Jahre deutscher Geschichte mitgemacht hat, noch 300 Mitarbeiter in Brot und Arbeit. Vor 70 Jahren waren es noch 4.000.
