

SWR2 Zeitwort

24.04.1892:

Das Einkochglas wird patentiert

Von Martina Meißner

Sendung vom: 24.04.2023

Redaktion: Susanne Schmaltz

Produktion: SWR 2023

SWR2 Zeitwort können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter www.SWR2.de und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:
<https://www.swr.de/~podcast/swr2/programm/podcast-swr2-zeitwort-100.xml>

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.

Die SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...

Kostenlos herunterladen: www.swr2.de/app

O-Ton aus dem Werbe-Spot der Firma Weck von 1935:

„Das Wort Einwecken stammt von Johann Weck aus Öflingen in Baden“.

Autorin:

Aber auf die Frage: Wer hat´s erfunden? lautet die Antwort: nicht Johann Weck, sondern Rudolf Rempel. Ein Chemiker aus Gelsenkirchen, der zunächst im Labor und später dann Zuhause an dem neuen Verfahren der Lebensmittelkonservierung experimentierte. Frau Rempel freute sich bald über die vielen Einkochgläser voller Obst und Gemüse. In ihren Erinnerungen schrieb sie:

Kommentar von Frau Rempel:

Eines Tages war ein Patentanwalt unser Gast. Als er nun den in allen Farben glänzenden Vorrat von Konserven sah, war er ganz begeistert und sagte zu meinem Mann: "Sie haben eine große Erfindung gemacht. Es gibt noch kein Konservierungsverfahren außer den Blechbüchsen, das sich bewährt.

Autorin:

Am 24. April 1892 ließ sich Rudolf Rempel sein neuartiges Einkochverfahren patentieren. Einer seiner ersten Kunden war Johann Weck, ein engagierter Vertreter der damaligen Antialkoholiker-Bewegung. Er war sofort begeistert, weil es nun erstmals möglich war, alkoholfreie Obstsäfte herzustellen.

O-Ton eines Historischen Schulungsfilm der Firma Weck:

„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 Weckgläsern mit der Erdbeermarke.“

Autorin:

Johann Weck übernahm das Patent und zog mit seiner Firma ins badische Öflingen. Sein Geschäftspartner Georg van Eyck sorgte dafür, dass das Einkochen überall bekannt wurde: Dessen Urenkel Eberhard Hackelsberger:

O-Ton von Eberhard Hackelsberger:

„Man ist jetzt wirklich auf die Kochschulen gegangen, in die Pfarrhäuser, in die Krankenhäuser und hat dann den Leuten gezeigt, wie man es machen kann.“

O-Ton eines Historischen Schulungsfilm der Firma Weck:

„Und schneller als man denkt ist es geschafft. Wir stellen uns den Wecktopf niedrig, heben den Gläserhalter bequem heraus. Vorsichtig! Nicht verbrennen! Und schwupps, da steht er sicher.“

Autorin:

Eine Reichsmark kostete damals das Weckglas. Viel Geld, wenn man bedenkt, dass ein Facharbeiter 50 Pfennig Stundenlohn hatte. Aber die -damals noch mundgeblasenen Gläser mit dem Erdbeer-Logo standen bald überall in den Vorratskammern. Nicht nur in Deutschland:

O-Ton von Eberhard Hackelsberger:

Wir waren weltweit vertreten auch in Afrika. Überall wo deutsche Kolonien waren, waren Weckgläser.

Autorin:

Jenseits von Schnibbelböhnchen und Apfelkompott wurden allerdings ganz andere Dinge eingeweckt:

O-Ton von Eberhard Hackelsberger:

„Von sehr hohem Nährwert sind zum Beispiel Termiten, gedämpft, die sind eingekocht, oder Elefantenrüssel in Aspik oder Lurch in Aspik ...“

O-Ton eines Historischen Schulungsfilm der Firma Weck:

„Mhm, wie das schmeckt. Das ist in des Wortes wahrster Bedeutung Glück im Glas!“

O-Ton von Eberhard Hackelsberger:

„Wir haben in unserem Archiv noch eine Kuriosität: Es gab mal eine Löwenjagd in Leipzig, 1911 war das, da sind Löwen aus Leipzig aus dem Zoo ausgebrochen. Die wurden dann getötet aber zur Beschaffung der neuen Löwen haben vermögende Damen das Fleisch aufgekauft ...“

Autorin:

... und eingekocht

O-Ton von Eberhard Hackelsberger:

„Das ist noch in unserem Archiv zu besichtigen als Relikt der Löwenjagd von Leipzig.“

Autorin:

Die Blütezeit des Einkochens war von Beginn des ersten Weltkrieges bis in die 1960er Jahre. Dann hat das Einfrieren das Einkochen weitgehend abgelöst. Seit einigen Jahren ist jedoch wieder ein klarer Umschwung erkennbar. Denn Selbermachen ist in Zeiten der bewussten und nachhaltigen Ernährung sehr im Trend.

O-Ton von Eberhard Hackelsberger:

„Es muss schön sein, es muss praktisch sein und ich kann hochwertige Küche mit einfachen Mitteln verbinden.“

O-Ton eines Historischen Schulungsfilm der Firma Weck:

„... in den blanken, schimmernden Weckgläsern mit der Erdbeermarke.“