

Ein Weckglas für die Ewigkeit

Öflinger Einmachglashersteller bewahrt noch heute mehr als 100 Jahre alte Kirschen und Haferkekse auf

Von Irene Krauß

Wehr-Öflingen. Bis in die unmittelbare Gegenwart ist die Öflinger Firma Weck erfolgreich im Vertrieb von Glaswaren tätig, auch wenn sich die Produktionsschiene vom Haushalt weg zu Einweckgläsern in großer Stückzahl für die Lebensmittelindustrie entwickelt hat. Selbst 100 Jahre nach dem Einwecken hält sich noch so manches in den luftdichten Gläsern.

Geschichte im Einweckglas

Dass sich die Einweckergebnisse – kühl und dunkel gelagert – noch Jahrzehnte später sehen und schmecken lassen, zeigt Rüdiger Mengel, langjähriger Prokurist und Historiker im Unternehmen, anhand etlicher Weckgläser im Keller des Öflinger Firmensitzes. Auf diese ungewöhnliche Weise wird Zeitgeschichte so erzählt, dass manche Zusammenhänge klarer werden. Etwa mit einem Glas eingeweckter dunkler Kirschen aus dem Jahr 1916. Aufbewahrt für einen jungen Frontsoldaten, der aber – wie so viele – nicht aus dem Krieg zurückkehrte.

Einen flüchtigen Eindruck der Notsituation während und kurz nach dem Ersten Weltkrieg ermöglicht auch ein mit Haferkekse gefülltes Weckglas von 1919, das die Bomben des Ersten Weltkrieges und die Evakuierung aus Dresden überstanden hat. Solche Haferkekse waren ein eingelegter Notvorrat in Kriegszeiten, als Weizenmehl nicht mehr zu haben war und man sich mit dem billigeren, wenn auch leicht bitteren Hafermehl behalf, um überhaupt noch backen zu können. Und ein letztes, eher ungewöhnliches Beispiel, falls jemand beim Einwecken nur an eingelegte Maiskölbchen oder eingemachtes Apfelkompott denkt: Ein kleines Weckglas mit Mulltupfern aus den 1940er-Jahren. Vor allem die Krankenhäuser hatten seinerzeit Interesse an dem Verfahren, um Steriles aufzubewahren.

Einwecken ist Trend

Anfang der 1950er-Jahre waren es noch rund zwölf Millionen Haushalte, in denen



Rüdiger Mengel vor den „Kellerschätzen“ des Öflinger Firmensitzes Weck. Mit solchen wohlgefüllten Vorratsregalen kam man früher gut über die mageren Wintermonate.

ARCHIVBILD: IRENE KRAUß

das Einkochen praktiziert wurde. In den 1970er-Jahren ging es auch bei WECK mitunter ans Eingemachte.

Tiefkühlkost, vor allem aber der kostengünstige Discounter schienen Eigenproduktion und Vorratshaltung alter Art

fast unnötig zu machen. Seinerzeit blieben lediglich rund zwei Millionen Haushalte dieser Form der Lebensmittelbevorratung treu. Heute sind es wieder fast sechs Millionen und demzufolge haben sich die Produktionszahlen von Haus-

haltsgläsern der Firma Weck seit 2011 weltweit beinahe vervierfacht. „Wir exportieren in alle fünf Kontinente“, so Eberhard Hackelsberger. Einen Großteil davon benötigt die Industrie für alle möglichen Zwecke als gewissermaßen „nachhaltiges Behältnis“ beziehungsweise als hochwertige Verpackung.

Was bei den Großeltern schlichte Notwendigkeit war, hat sich zu einem entspannten Freizeitvergnügen entwickelt. Zwar war die Menschheit, zumindest in unseren Breiten, nie besser versorgt als jetzt und doch findet gerade „ein Umdenken hinsichtlich der industriellen Ernährung“ statt, findet Rüdiger Mengel.

Überraschenderweise müssen Einweckzeiten also nicht zwingend Krisenzeiten sein. Vielmehr gilt: Wer im wahrsten Sinne des Wortes „wieder selber Hand anlegt bei seiner Ernährung“, und einmacht, weiß was drin ist im gefüllten Glas, auf jeden Fall keine Farb- und Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker.

Luftdicht einschließen

Dass Rohes schneller verdirbt als Gekochtes, war bekannt. Man wusste auch, dass Lebensmittel unter Luftabschluss länger haltbar waren. Aus der Kombination von beidem, nämlich dem Erhitzen unter Luftabschluss zur Abtötung und zum Ausschuss von Bakterien entstand eine erfolgreiche Konservierungsmethode.

Zunächst wird das im Glas befindliche rohe oder vorgekochte Einmachgut in einem Einkochtopf, also quasi in einem Wasserbad, langsam erhitzt.

Durch die Wärme dehnt sich der Inhalt in den Einmachgläsern aus, Luft entweicht. Das dadurch entstehende Vakuum lässt zum einen die Temperatur im Glas auf mehr als 100 Grad ansteigen, so dass der Inhalt dann vollständig sterilisiert wird.

Zum anderen wird der Deckel beim Abkühlen durch den nun vorhandenen starken Unterdruck so fest gegen das Glas angedrückt, dass der Inhalt geradezu hermetisch abgeschlossen wird. Somit ist das Einweckgut auf Dauer gegen äußere Einflüsse und Keime abgeschirmt.