

125 Jahre Einwecken **„Ran an die Gläser!“**

Zartes Gemüse, leuchtendes Obst. Es blubbert wieder in Deutschlands Töpfen: das Einmachen oder Einkochen erlebt eine Renaissance. 125 Jahre nach der Erfindung durch den Gelsenkirchener Chemiker Rudolf Rempel füllen sich jährlich wieder eine Milliarde Einkochgläser.

„Ran an die Gläser!“ - „Spaß in der Küche!“ - „Den Sommer konsumieren!“ Mit derart mehr oder weniger pfiffigen Slogans heizen Deutschlands Discounter von Aldi bis Rewe derzeit den wiederentdeckten Spaß am Einmachen an. Zigtausende Blogs feiern im Internet den neuesten „Food-Trend“ aus Ur-Omas Küche. TV-Köche setzen auf „Urgroßmutter bewährte Tricks“. Blogs mit kuriosen Titeln wie „Glasgeflüster“ oder „Magischer Kessel“ schwärmen vom „Garten im Glas“. In unzähligen Foren geben „Einkochfees“ Tipps für eine „Portion Liebe im Glas“. Und Food-Bloggerinnen „wecken alles, was sie säen“. Auch die hippen „Do-It-Yourself-Communities“ (DIYs) kriegen sich kaum noch ein: Auf den so genannten „Swap-Partys“ tauschen passionierte Einwecker ihr Einkochtes aus: „Wer erinnert sich nicht noch an Omas Speisekammer? Immer schmeckte das Weckgut nach Sommer, Garten und Glück.“

Die Food-Swap-Bewegung ins Leben gerufen haben zwei junge Hamburgerinnen: Seit drei Jahren organisieren die Food-Fotografin Yeli Yilmaz, 31, und die Ergotherapeutin Swantje Havermann, 29, über Facebook die kulinarischen Tauschbörsen. Ihr Credo: „Nachhaltigkeit“ und „keine Essensverschwendung! In hektischen Zeiten wollen sich viele auf etwas Häusliches wie Einmachen besinnen!“ Ob in Kiel, Hamburg, München, Leipzig, Oldenburg, Köln oder Berlin - die Swapper treffen sich mittlerweile in diversen Städten zum Naschen. „Wir hätten nie gedacht, dass die Idee so erfolgreich wird!“ staunt Yeli Yilmaz. Rüdiger Mengel, Prokurist und Historiker beim Einkoch-Pionier Weck im beschaulichen badischen Wehr-Öflingen, kann seine Freude kaum verbergen: „Die Enkel-Generation interessiert sich wieder für das Einwecken! Pro Jahr füllen sich etwa eine Milliarde Gläser.“

Selbst das Bundesinnenministerium will das Einkochen zu neuem Leben erwecken: „Sorgen Sie vor!“ – „Sorgen Sie für ausreichenden Vorrat!“ Zum ersten Mal seit Ende des Kalten Krieges rät das Bundesamt für Bevölkerungsschutz wieder zum Einkochen. Neben einem „sehr unwahrscheinlichen Kriegsszenario“ gäbe es auch „friedenszeitliche Krisensituationen“, die zu Versorgungsengpässen führen könnten: Cyber-Attacken und Schneekatastrophen, Flutwellen und Stromausfälle. „Da sind private Vorräte für den Notfall sinnvoll.“

Anfang der 1970er Jahre war das Einkochen aus der Mode gekommen. Gefriertruhen hatten die Haushalte erobert. Tiefkühlkost und Fertigware verdrängten die Kellervorräte. Fast ging den Glasbläsern die Puste aus. Weck-Prokurist Mengel erinnert sich: „Nur noch zwei Millionen Haushalte blieben uns treu.“ Ein historisches Tief. Heute

konservieren wieder fast sechs Millionen deutsche Haushalte den Geschmack des Sommers.

Die Hitzekonservierung in Gläsern ist nur eine von vielen Methoden, die Fäulnis von Lebensmitteln zu verhindern. So wurden in früherer Zeit Lebensmittel aufwendig durch Pökeln und Räuchern, Dörren und Säuern, Trocknen und Zuckern konserviert. Obstsaft blubberten in Kupferkesseln stundenlang über dem Feuer, bis sie eindickten. Äpfel, Kartoffeln und Kohl lagerten in dunklen Kellern auf Holzregalen, Wurzelgemüse in Erdgruben, Möhren im Sand, Soleier in Salzlaken. Die legendäre Küchenratgeberin Henriette Davidis (1801 – 1871) gab Tipps für Millionen Hausfrauen: „Bewahrt gekochte Früchte in geschwefelten Steintöpfen auf! Lötet Gemüse in Blechdosen ein!“ Ein elegantere – und gesündere – Form der Frischehaltung gelingt bereits viel früher. Es hat nur keiner bemerkt Mit seinem so genannten „Papinschen Topf“ erzeugt 1690 ein französischer Physiker das erste Vakuum mit Hilfe von Wasserdampf: Denis Papin (1647 – 1712?), konserviert in einem Dampfkochtopf aus Kupfer Gelees „von hohem Geschmack“. Doch Papins Erfindung verschwindet sang- und klanglos in den Schubern der Geschichte.

Erst die Weltherrschaftspläne eines Korsen bringen wieder Schwung in die Töpfe: 1795 lobt Napoleon einen Preis von 12.000 Goldfrancs für die Erfindung einer Konserve aus. Der Imperator mit der Locke unterm Zweispitz will die Versorgung seiner Soldaten sichern. Ein kleiner, unbekannter Zuckerbäcker schafft es schließlich, die Grande Armée bei Laune zu halten und „alle animalischen und vegetabilischen Substanzen in voller Frische, Schmackhaftigkeit und eigenthümlicher Würze mehrere Jahre zu erhalten“: Nicolas Appert, Koch am Hof des Herzogs von Zweibrücken.

Es vergehen noch hundert Erntesommer, ehe es einem Rheinländer gelingt, die Erkenntnisse Papins und Apperts zu kombinieren und zur Patentreife zu bringen: Rudolf Rempel (1859 – 1893), Chemiker bei einer Gelsenkirchener Benzolfabrik. An freien Sonntagen experimentiert der Tüftler, bis heute ein Unbekannter im Geschichts-Institut seiner Heimatstadt, unermüdlich in seinem Heim-Labor. Rempel schleift von Pulvergläsern aus dem Laboratorium den Rand ab, setzt zwischen Glas und Deckel einen Gummiring und entwickelt einen speziellen Einkochtopf. 1892 meldet er seinen „Apparat zum selbstständigen Schließen und Entlüften von Sterilisiergefäßen“ zum Patent an. Die Geburt einer großen Erfindung. „Man müsste eigentlich vom `Einrempeln´ sprechen“, erkennt Weck-Mann Mengel neidlos an.

Mit Rempels Kochapparaten und den Bügel-Gläsern beginnt die Revolution des Einkochens: Unter die ersten Kunden mischt sich ein gewisser „Herr Johann Carl Weck“. Der Kaufmann aus Schneidhain im Taunus bestellt gleich „einen ganzen Waggon Gläser“, erinnert sich Rempels Witwe später. „Auf solche großen Leistungen waren wir gar nicht eingerichtet.“ Die Einrichtung eines Lagers, Drucksachen, Reklame – die Kosten der Vermarktung zehrt die Ersparnisse auf.

1895 beginnt der Startschuss in die neue Zeit: Johann Weck, damals 58 Jahre alt, kauft Rempels Patent auf. Der Anti-Alkoholiker und strenge Vegetarier verfolgt eine Vision: Fruchtsäfte zu konservieren, ohne dass sie zu Alkohol vergären. „Mit badischem Obst“ in Rempelschen

Einkochgläsern will Weck gegen die „Volksseuche Alkohol“ zu Felde ziehen.

Am ersten Tag des 20. Jahrhunderts gründen der Hesse, 54, und der Kaufmannssohn Georg van Eyck, 26, aus Emmerich die Firma „J. Weck und Compagnie“ in Öflingen an der deutsch-schweizerischen Grenze. Nur zwei Jahre später verliert Weck das Interesse. Der unstete Naturapostel verkauft seine Anteile an den wesentlich jüngeren Kompagnon. Die Marke „Weck“ überlebt, ebenso das einprägsame Logo: die Erdbeere. Eine Weltmarke, ein Millionen-Erfolg.

Johann van Eyck (1869 -1951) ist, im Gegensatz zu Weck, ein cleverer Vermarktungsstrategie: Postwurfsendungen, Zeitungsinserate und Plakate umwerben Deutschlands Hausfrauen. Bepackt mit Gläsern, Töpfen und Thermometern ziehen „Wanderlehrerinnen“ durch Kaisers Reich. Die Kittel-Trägerinnen referieren in Landwirtschafts- und Klosterschulen, Spitälern und Pfarrhäusern. Manche schleppen sogar Filmapparate. Die waren ganz modern, findet Mengel. „Heute hätten die einen Beamer!“

1907 erscheint das Verb „Einwecken“ erstmals als Synonym für „Einkochen“ im Duden. Das Reich weckt ein. Unter der Last der Einmachgläser biegen sich die Kellerregale. Der Gründerzeit-Poet Ernst von Wildenbruch lässt begeistert „Mutters Hände hurtig fliegen, dass sie des Sommers Glut bewahr! Beglückend zieren bald die Wände Regale mit der Gläserschar!“

Selbst in den Afrika-Kolonien des Reiches dampfen die Koch-Apparate. Wie wär's mit exotischen Genüssen? Elefantenrüssel in Aspik oder gedämpften Termiten? In der firmeneigenen Broschüre erfahren die Auswanderer, dass sich „Giraffe, Antilope oder Gnu“ genauso gut einkochen lassen wie heimisches Rindfleisch.

„Die Frau dient jetzt dem Vaterlande, nicht nur dem Hause. Dem Vaterland, mein lieber Weck, auch Du!“ Mit Reimen wie diesem macht die Frischehaltung im Ersten Weltkrieg mobil. Schillers „Lied von der Glocke“ geht's an den Kragen: „Fest gemauert in den Herzen unsrer Hausfrauen steht der Weck...!“ Es sind die Jahre der Not und Mangelwirtschaft; frische Lebensmittel sind kaum noch zu bekommen. „Nicht das Geringste ist überflüssig, was dem kranken Krieger frommt!“ Wohl dem, der zur Erntezeit Stunde um Stunde, Tag für Tag investiert hatte, um seinen Wintervorrat anzulegen. „Die Zeit ist ernst, nicht eine Hand sei müßig!“

Eingekochtes aus jener Zeit hat bis heute überdauert. Rüdiger Mengel öffnet den wuchtigen Holzschrank des Firmen-Archivs: Überall Weckgläser, hundert Jahre und älter, alle noch voll: Eingemachte Ananas von 1897, Spargel von 1908, Mais von 1910, Bohnen aus den 1930er Jahren. „Alles selbstverständlich noch genießbar“, versichert Rüdiger Mengel. Ab und an erreichten auch Weckgläser aus Nachlässen die Firmenzentrale im Badischen, sagt er. Das Weckglas mit Birnen, das ein Paar 1905 zur Hochzeit geschenkt bekam oder das Glas Kirschen von 1917, das für den Sohn an der Front gedacht war. „Er konnte das Glas nicht mehr öffnen.“

Mit Lehrfilmen geht Weck im Zweiten Weltkrieg in die Offensive. „So sammelt die Hausfrau ... zum Nutzen des ganzen Volkes unschätzbare Werte in den blanken, schimmernden Gläsern mit der Erdbeermarke.“ Doch als nach 1945 die Sieger die Grenzen neu ziehen, bröckelt das

Firmen-Imperium. Die drei Glashütten bei Cottbus, Wiesau und Görlitz werden enteignet. 1950 beginnt die Produktion von Einmachgläsern wieder. Auf einem ehemaligen Fabrikgelände in Bonn-Duisdorf. Bis in die sechziger Jahre füllt Einkochtes noch flächendeckend die Speisekammern – bis Tiefkühlkost das Einmachen verdrängt.

Heute ist die Talsohle durchschritten: Rüdiger Mengel schätzt, dass allein in Deutschland noch drei Milliarden Weckgläser im Umlauf sind. „Ein Umdenken ist spürbar.“ Zeitschriften über das wiederentdeckte Landleben schwärmen vom Lust am Rustikalen, vom „Urban Gardening“ und vom Einwecken frischer Ernte. So kochen laut Online-Portal „Statista“ ca. 20 bis 30 Prozent der Haushalte Marmelade und Gelee wieder selbst ein. Immer mehr Menschen verweigern sich industriell produzierten Lebensmitteln, Fleisch aus Massentierhaltungen, Früchten, die bereits vor dem Verkauf eine halbe Weltreise hinter sich haben.

Rüdiger Mengel glaubt zu wissen, was die Liebe zum Einmachen wachsen lässt: „Ganz klar! Das Gesundheitsbewusstsein ist gestiegen!“ Heute hält das in vierter Generation geführte Familienunternehmen noch 300 Mitarbeiter in Lohn und Brot. 330 Millionen Gläser rattern im Glaswerk Bonn jährlich über die Bänder.

Den Welterfolg seiner Erfindung hat Rudolf Rempel nicht mehr erlebt: Er stirbt 1893, erst 34jährig, an TBC.

Thomas Olivier

© Olivier 2017