

Einmachgläser aus den 1980er Jahren

Leihgabe: Heimatverein Meppen e.V.

(f) Museen sind Schatzkammern: sie sammeln und bewahren Gegenstände aus vergangenen Zeiten, erforschen deren Geschichte(n) und bringen sie zum Sprechen. Dabei sind es nicht selten die auf den ersten Blick unscheinbaren Dinge, die Spannendes zur lokalen Historie zu berichten haben. In der Reihe „Objekt des Monats“ werden im MEPPENER regelmäßig herausragende Exponate und Sammlungsstücke aus dem Bestand des Stadtmuseums vorgestellt.

Sie wirken wie Überbleibsel aus einer längst vergangenen Zeit – Bügelgläser mit eingemachten Früchten und Gemüse – dabei erfreut sich das „Einmachen“ von z. B. Gartenfrüchten seit einigen Jahren wieder wachsender Beliebtheit im Kontext von nachhaltiger Ernährung und dem weitverbreiteten Trend des Selbermachens. Die Technik des Einkochens ist vergleichsweise jung und hielt erst seit dem frühen 20. Jahrhundert Einzug in die Haushalte. Es handelte sich dabei zu Beginn um eine technische Innovation, die sich nicht jeder leisten konnten, denn das häusliche Haltbarmachen von Lebensmitteln setzte voraus, dass man sich kostspieliges Gerät leisten konnte und dass mehr Nahrungsmittel als für den täglichen Bedarf nötig vorhanden waren.

Die Technik des Einmachens wurde in der Zeit der napoleonischen Kriege um 1800 vom französischen Konditor Nicolas Appert entwickelt, der Hitzesterilisation mit Vakuumierung kombinierte. Die Methode blieb zunächst der Konservenproduktion für Militär und Schifffahrt vorbehalten, während im häuslichen Bereich weiterhin eingemietet, eingelegt, getrocknet, gedörrt und gepökelt wurde.

Erst im beginnenden 20. Jahrhundert setzte sich die Technik in privaten Haushalten unter dem Namen „Einwecken“ durch. Namensgeber war die Firma „J. Weck u. Co.“, die durch die Erfindung und die Produktion des notwendigen Einmachgeschirrs das heimische Konservieren von Lebensmitteln popularisierte. Bald boten auch weitere Firmen spezielle Gläser mit passendem Zubehör für den Hausgebrauch an, Marktführer war und blieb aber die Firma Weck. Zum Verkaufsschlager wurde die Weck-Methode samt Zubehör vor allem durch eine intensive Werbekampagne mit Anzeigen, Haushaltsratgebern, sogenannten „Wanderlehrerinnen“ und der Herausgabe der Zeitung „Die Frischhaltung“.

Das einzukochende Gut, meist Gemüse oder Früchte, wurde in die Einmachgläser gefüllt und im Einmachtopf solange erhitzt, bis Sterilität erreicht war. Der im Glas entstehende Dampf entwich dabei durch den nur aufgelegten und lose mit einer Metallklammer befestigten Deckel wie durch ein Ventil. Nach dem Abkühlen entstand so im Glas ein Unterdruck, der den Deckel auf den Dichtungsring saugte und die Gläser luftdicht verschloss.

Das Konservieren von Lebensmitteln mit den Gläsern der Firma Weck wurde so populär, dass sich bald das neue Verb „einwecken“ einbürgerte und bereits 1934 in den Duden aufgenommen wurde. Auch wenn die Erzeugnisse der beliebten

Marken, neben „Weck“ auch „Frauenlob“, „Gerrix“, „Ruhrglas“ oder „Rex“, unterschiedliche Formen und Größen hatten, waren Deckel und Glas verschiedener Marken untereinander austauschbar. So konnte es dazu kommen, dass Deckel und Gläser voneinander abweichender Hersteller miteinander kombiniert wurden – wie auch bei den im heutigen Serienteil vorgestellten Einmachgläsern geschehen. Die vier Gläser enthalten Bohnen, Möhren und Pflaumen, die in den Jahren 1984 und 1986 in Meppen eingeweckt wurden. Sie gelangten im Zuge eines Nachlasses einer Meppener Familie in den Bestand des Heimatvereins und wurden seither schon in mehreren Ausstellungen als Beispiele für häusliche Vorratshaltung, nachsichtiges Wirtschaften und typische Verrichtung in regionalen Haushalten in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts präsentiert. Auch heute, stolze 38 Jahre nach ihrer Ernte ist der Inhalt noch vorzüglich konserviert und appetitlich anzusehen.



Foto: © Stadtmagazin DER MEPPENER

PROGRAMM IM JUNI

2. JUNI

BASTIAN
BIELENDORFER

17. JUNI

KLEINSTADTCOMEDY

25. JUNI
26. JUNI

TANZBOGEN
HAREN

Theatergemeinde Meppen e.V. | Kirchstraße 1a | 49716 Meppen |
T 01539 153 378 | M info@theatergemeinde-meppen.de

MEPPEN
THEATER