

# Weckglas

Mit Einmachgläsern brachten einst Grossmütter ihre Familien durch den Winter. Heute erlebt das Weckglas in trendigen Läden und hippen Beizen einen zweiten Frühling. Text: Delia Bachmann | Foto: z. V. g.

**Ritterschlag** Wer von Weckgläsern spricht, meint Einmachgläser. Seit 1934 steht das Verb einwecken im Duden. Eine Ehre, die dem Schweizer Pendant, dem populären und bis 1972 produzierten Bülacher Glas, nie zuteilwurde.



**Spielarten** Einkochen geht direkt im Topf oder indirekt im Weckglas im Wasserbad – und zwar süss (Konfitüre), salzig (Salz Zitronen) oder sauer (Essiggurken). Eine weitere Methode ist das Fermentieren (Kimchi).



**Vorhersage** Der Markt für Einkemachtes hängt von der Ernte ab. Darum studieren die Mitarbeiter von Einmachfirmen bereits den Blütenverlauf.



**Deckelprobe** Ist das Einkochen geglückt, entsteht beim Abkühlen ein Vakuum. Der Deckel saugt sich fest und lässt das Glas auch dann nicht los, wenn man die Klammern löst und ihn anhebt.

**Omnipräsent** Heute trifft man das Einmachglas in Feinkostläden, Trendbars, Zero-Waste-Geschäften, an Apéros oder sogar im Restaurant an. Der deutsche Sternekoch Tobias Eisele lässt in seinem Fetzwerk sämtliche Gerichte im Weckglas servieren.



**Vorgespart** Das moderne Einmachglas hat viele Väter, und François Nicolas Appert ist einer davon. Der Koch und Konditor entdeckte, dass Lebensmittel haltbar gemacht werden, indem man sie in geschlossenen Behältern auf 100 Grad Celsius erhitzt.



**Nostalgie** Obwohl heute die meisten Lebensmittel das ganze Jahr durch erhältlich sind, erlebt das kultige Glas mit rotem Gummiring und Federklammern ein Revival. Jedes Jahr werden über eine Million Weckgläser in die Schweiz importiert.



**Wettbewerb** Auf der Suche nach einem Konservierungsverfahren, das die Verpflegung seiner Truppen verbessert, setzte Napoleon Bonaparte ein Preisgeld von 12 000 Goldfrancs aus. Dieses sicherte sich Appert 1810, musste dafür aber ein Kochbuch nachlegen.



**Rückgang** Der Einzug des Tiefkühlers in die Haushalte schlug in den Sechzigern auf die Nachfrage nach Einmachgläsern.



**Marketinggenie** Mit praktischen Vorführungen überzeugte der gewiefte Kaufmann George van Eyck die Hausfrauen vom neuen Verfahren. Später schickte er Hauswirtschaftslehrerinnen auf Werbe- und Erklärungstour.



**Namensgeber** Am 1. Januar 1900 gründeten Johann Weck und George van Eyck die J. Weck GmbH & Co. Der Erfinder des Einmachglases, ein Chemiker namens Rudolf Rempel, hatte es 1892 patentieren lassen.

