Einwecken - Einrexen

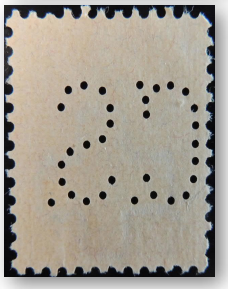
Frankreich 1962

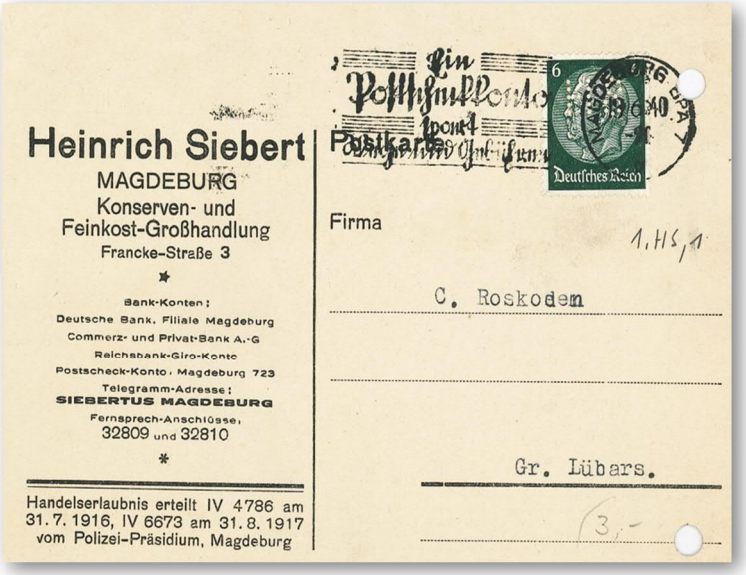
Schon immer wollte der Mensch Lebensmittel haltbar machen. Am ältesten ist wohl das Trocknen, Räuchern oder Fermentieren – heutzutage das Einfrieren. Wir wollen uns aber mit einer besonderen Form der Haltbarmachung von Lebensmitteln beschäftigen: dem Einmachen. Diese Form der Haltbarmachung erfährt zur Zeit gerade wieder eine Renaissance, obwohl es – wie bei allen Methoden - zu einem Verlust von Vitaminen zwischen 40-60% kommt.

Ursprünglich wurde das Einkochen von DENIS PAPIN erfunden. Dieser französischer Physiker und Mathematiker ist auch an den Erfindungen der Dampfmaschine, des Schnellkochtopfes, der Kreiselpumpe und des U-Bootes beteiligt. Um 1700 führt er auch Experimente durch, in denen er Gelees und Kochfleisch in mit Kitt abgedichteten Kupfertöpfen konserviert. Er hat aber nichts mit diesem „Patent“ angefangen, sprich es nicht weiterentwickelt.

Monaco 2010

Die Wiederentdeckung des Einkochens geht auf eine Initiative Napoleon Bonapartes zurück, der einen Preis von 12.000 Goldfranken für die Erfindung eines Verfahrens zur Konservierung von Lebensmitteln aussetzte, um seine Truppen auf Kriegszügen besser versorgen zu können. Dies ruft NICOLAS APPERT (1749-1841) auf den Plan: Koch, Bierbrauer und Konditor. Er hat 1804 die weltweit erste Konservenfabrik gegründet, nachdem er 1790 (wieder)entdeckt hatte, dass Lebensmittel durch Erhitzen auf 100 °C in geschlossenen Behältern haltbar gemacht werden können - fast 100 Jahre nach DENIS PAPIN. Er gewinnt den von Napoleon ausgelobten Preis. Bedingung ist jedoch die genaue Zusammenfassung der Einmach-Abläufe in einem Buch, von welchem 200 Exemplare an das Innenministerium übergeben werden mussten. APPERT erstellte damit die erste umfassende Einkochanleitung mit dem Titel: „*Le livre de tous les ménages, ou l'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales.*“





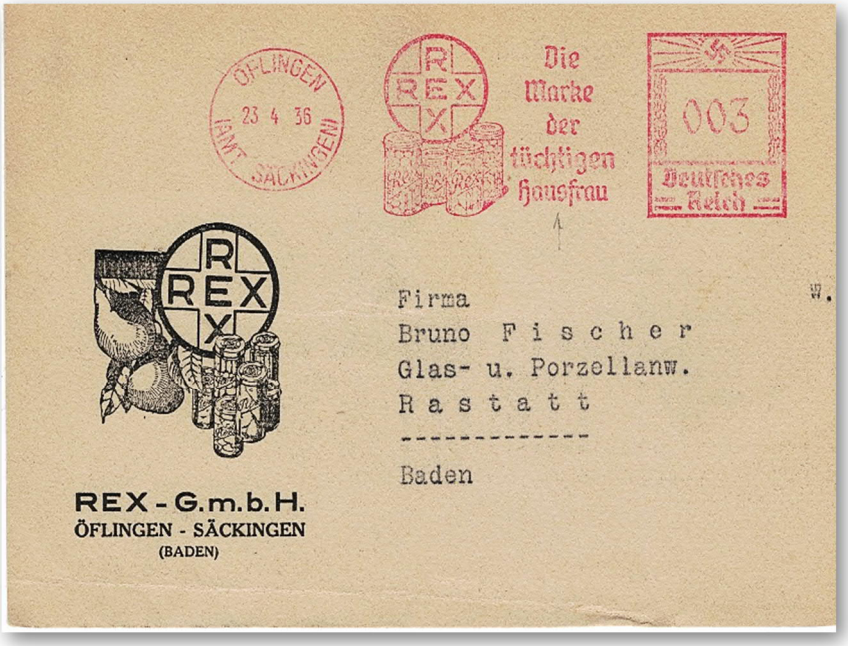
In ganz Europa entstanden Konservenfabriken, die so groß waren, dass sie auch Firmenlochungen für ihre Briefmarken verwendetn. So z.B. in der Schweiz die „Conservenfabrik Seethal” in Seon (1890 - 1926) im Kanton Aargau. Auch der Handel mit Konserven florierte, wie der der Firma Heinrich Siebert aus Magdeburg (Karte mit Firmenlochung HS in 6 Pf Bismarkmarke)

Kuvert der Firma J. WECK, 4.7.1921 Öflingen, Perfin JW auf 60 Pf Germaniamarke (portogerecht im Fernverkehr) -

Die Methode von PAPIN und APPERT ist bis heute unverändert und im Privatgebrauch kennen wir sie unter den Namen Einwecken oder Einrexen (letzteres eher in Österreich bekannt). Man benötigt dazu einen Kochtopf, Gläser, Gummidichtungen und passende Deckel samt Klammern. Kurz gesagt: in einem Wasserbad werden die mit Früchten oder Gemüse gefüllten Gläser erhitzt, Inhalt und Luft dehnen sich aus, durch das Abkühlen entsteht ein Vakuum, das durch Gummidichtung und Deckel erhalten bleibt. Oberstes Gebot bei diesen Arbeiten ist Sauberkeit!

Die Namen Einwecken oder Einrexen sind auf jene beiden Personen zurückzuführen, die der modernen Hausfrau von anno Dazumal halfen, das Konservieren in ihren Gläsern so einfach wie möglich zu machen. In den 1880er Jahren werden von dem Gelsenkirchener Chemiker RUDOLF REMPEL Gläser entwickelt, deren Ränder glattgeschliffen waren und die mit Gummiringen und Blechdeckeln verschlossen wurden. Er konstruiert auch Apparate, um sie während des Einkochens geschlossen zu halten. Diese Erfindung läßt er sich 1892 patentieren. Zu seinen ersten Kunden gehört JOHANN CARL WECK, der nach REMPELS Tod 1895 das Patent und das Alleinverkaufsrecht an seinen Gläsern und Geräten erwirbt. WECK ist Vegetarier und Antialkoholiker und er begeistert sich für diese Konservierung, die die Beigabe von Alkohol überflüssig macht. 1934 wird der Begriff ***Einwecken*** sogar in den Duden als Synonym für “Einmachen” oder “Einkochen” aufgenommen. Im Duden findet man aber auch als Synonym das Wort ***Einrexen***. Dieses Word wird jedoch hauptsächlich in Österreich verwendet.

JEAN EMIL LENHARDT und FRIEDRICH KLEEMANN gründen 1908 die REX-Konservenglas-Gesellschaft in Bad Homburg. 1926 wird die Produktion



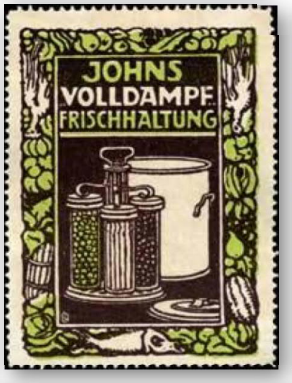
Werbekarte und AFS mit Werbung für Rex-Konservengläser vom 23.4.1936, die Rechte an den Rex-gläsern befanden sich zu dieser Zeit bereits im Besitz der Weck GmbH – Stempelung erfolgte auch an deren Firmensitz in Öflingen.

der REX-Gläser eingestellt und die Namensrechte an die Firma WECK verkauft. 2015 wird der Name REX durch Müller Glas & Co wiederbelebt. REX-Gläser werden seitdem im Retro-Stil verkauft und beleben so die Renaissance des Einkochens….

Nach Angaben der deutschen Zuckerindustrie wurden 2012 etwa eine Milliarde Gläser eingeweckt, erheblich mehr als noch 1990, auch als die Vielfalt der Hersteller an Gläsern und Einkochautomaten den Weg der Konsolidierung und Übernahmen durch die großen Firmen bereits gegangen war.

Angemacht zu dieser Recherche hat mich ein Beitrag in den Wiener Sprachblättern. Ich konnte philatelistische Belege dafür ausmachen, Netzseiten auf- und zumachen und hoffe, niemand will sich fortmachen und viele wollen beim Einmachen mitmachen.

Zu Beginn des vorigen Jahrhunderts gab es noch viele Firmen, die Einmachgläser und Einmachapparate herstellten und diese mit Vignetten bewarben. Heute findet man noch WECK-gläser und nach deren „Wiederbelebung“ die REX-Gläser.



Auch diese inzwischen verschwundenen Firmen hatten Marken mit Firmenlochungen, wie auf dieser Karte vom 20.Mai 1939 von der Firma Gebrüder Boehringer in Zuffenhausen bei Stuttgart (Perfin B.Z. auf portogerechter 5Pf Germania).

Weiterführende Literatur:

- Horst Haider Munske 2022: Einmachen. - Wiener Sprachblätter 72/2:43.
- Wikipedia.
- https://www.weck.de/wp-content/uploads/2019/08/Geschichte_WECK.pdf