

Die Geschichte der Firma WECK

Von jeher war das Anlegen von Vorräten - und da speziell von Lebensmittelvorräten - ein Grundbedürfnis des Menschen. Vorräte gaben ihm die Sicherheit, in nahrungsarmen Jahreszeiten oder in Zeiten der Not nicht Hunger und Entbehrungen erdulden zu müssen. **Methoden des Haltbarmachens aus dem Altertum bis in die Neuzeit**

Bevor das WECK-Einkochverfahren die erste Stelle beim Haltbarmachen von Lebensmitteln einnahm, bediente sich der Mensch anderer Methoden und Techniken, menschliche Nahrungsmittel haltbar zu machen. So wurden in früherer Zeit Lebensmittel durch Trocknen im Schatten, Dörren in der Sonne, Einsalzen oder Einpökeln, Einlegen in Salzwasser, Einsäuern in Essigwasser und Eindicken in Zuckerwasser konserviert.

Varro, ein römischer Dichter und Schriftsteller, der von 116 bis 27 vor Christus lebte, hat etwas geschrieben, was auf den ersten Blick eine Art Einkochen vermuten lässt, sich aber bei genauerem Hinsehen doch nur als Eindicken und Einsalzen erweist. Seiner Überlieferung nach haben die Römer seinerzeit Früchte in unvergorenem, durch Kochen eingedicktem Traubensaft oder in abgekochten Salzlösungen in Tonkrügen eingelegt, die unter Deckelverschluss aufbewahrt wurden. Teilweise wurden die Stiele der Früchte auch in siedendes Pech getaucht und diese verpackt an dunklen Orten gelagert.

Die Geburt einer großen Erfindung

Der technische Ausgangspunkt für das Einkochen und schließlich das Einkochverfahren selbst wurde indessen erst in der Neuzeit gefunden.

Otto von Guericke, der 1602 in Magdeburg geborene und 1686 in Hamburg gestorbene Gelehrte, Ingenieur und Politiker, fand eine besonders wichtige Erkenntnis. Im Zusammenhang mit dem Einkochen ist dabei von untergeordneter Bedeutung, dass er eine Reibungs-Elektrisier-Maschine erfand, elektrische Abstoßung, Leitfähigkeit und Influenz entdeckte und den ersten Wasserbarometer baute, sondern von überragender Bedeutung für das Einkochen ist, dass er als erster die Stofflichkeit der Luft erkannte und ihre Wärmeausdehnung bestimmte.



Als erster machte er auch Versuche mit dem Vakuum und dem luftleeren Raum bzw. mit der Wirkung des Außendruckes auf den luftleeren bzw. luftverdünnten Raum.

Bekannt ist der historische Versuch vor dem Reichstag zu Regensburg im Jahre 1654 mit den sogenannten "Magdeburger Halbkugeln", mit denen er seinen staunenden Zuschauern Größe und Kraft des Luftdrucks bewies. Guericke war sich des Wertes seiner Erfindung für die technische Entwicklung durchaus bewusst, **wenn er auch**

nicht ahnen konnte, dass er damit einen wesentlichen Teil des Einkochverfahrens, nämlich den naturkraft-bedingten Verschluss der Einkochgläser, entdeckt hatte.



Denis Papin, der 1647 geborene und um das Jahr 1712 vermutlich in Marburg an der Lahn gestorbene französische Universalgelehrte und Physiker, tat den zweiten, entscheidenden Schritt auf dem Wege zur Entwicklung des Einkochverfahrens.

Der in enger freundschaftlicher Beziehung zu dem großen deutschen Philosophen und Universalgelehrten Leibniz stehende Papin war anlässlich seiner Berufung zum ordentlichen Professor an die dortige Universität nach Marburg gekommen. Papin, von seinen Zeitgenossen mit dem Titel "der Katastrophenmensch" bedacht, machte zahlreiche Experimente. Bereits 1690 erzeugte Papin **das erste Vakuum mit Hilfe von Wasserdampf im sogenannten "Papinschen Topf"**, einem druckstarken, dickwandigen Dampfkochtopf aus Kupfer. Bei der Konstruktion dieses Dampfkochtopfes mit Sicherheitsventil ging Papin von der einfachen Beobachtung aus, dass man eine Flüssigkeit nur dann über ihren Siedepunkt erhitzen kann, wenn der Deckel fest verschlossen ist. Der im Gefäß entstehende Dampf drückt zunehmend auf die Flüssigkeit und verschiebt den Siedepunkt. Zuvor hatte er ein Gefäß aus Glas für seine Versuche verwandt, das indessen häufig zersprang oder mit großem Knall zerplatzte. Diesen obengenannten Kupfer-Topf nannte Papin "Digester". Mit Hilfe derartiger Töpfe konservierte Papin auch Gelees "von hohem Wohlgeschmack", ebenso Kochfleisch. Seinen Zeitgenossen wurde er durch seine Versuche mit diesem obenbeschriebenen "Digester" bekannter als durch andere wissenschaftlich viel bedeutendere Versuche, mit deren Hilfe er völlig neue Grundlagen für die physikalische Wissenschaft schuf. **Bei den Versuchen Papins nahm damals ein Terpentin Kitt anstelle des heute verwendeten Gummiringes die Dichtungsfunktion wahr.** Die dahingehenden Versuche Papins blieben indessen wissenschaftliche Versuche, sie wurden in der praktischen Lebensmittelkonservierung nicht angewandt.

Nachdem durch Guericke der Vakuum-Verschluss und durch Papin die Erzielung des Vakuums durch Dampf bzw. Erhitzung der Luft gefunden war, wurde die zweite Grundvoraussetzung des Einkochverfahrens, nämlich die Abtötung aller innerhalb und außerhalb des Einkochgutes vorhandenen Fäulnisbakterien, durch einen Mann namens **François Nicolas Appert** gefunden. Die Herkunft von Appert kennt man nicht genau. Vieles spricht aber dafür, dass er im Jahre 1750 geboren wurde und unter dem Namen Franz Nikolaus Abert zunächst als Koch am Hof des Herzogs Christian IV. von Zweibrücken tätig war. Von dort ging er dann als Konditor und Zuckerbäcker nach Paris. Etwa um 1790 entdeckte er das Prinzip der Hitzekonservierung. Er stützte sich hierbei auf die Versuche des italienischen Geistlichen und Professors Lazzaro Spallanzani, der von 1729 bis 1799 lebte, und in dem alten Streit um die Frage der Urzeugung, das heißt der Entstehung von Lebewesen aus toter Materie, bereits 1769 unter der wissenschaftlichen Annahme "ohne Leben kein Leben" nachwies, dass es durch luftdichten Abschluss und genügend langes Erhitzen einer organischen, Stoffe enthaltenden Flüssigkeit gelingt,

die Entwicklung von Mikroben zu verhindern bzw. in derselben vorhandene Kleinlebewesen mit Sicherheit abzutöten.

Als eine seiner ersten Amtshandlungen setzte der nachmalige Kaiser **Napoleon I.**, nachdem er am 26. Oktober 1795 durch das Direktorium zum Oberbefehlshaber der republikanisch-französischen Armee des Innern ernannt worden war, den für die damalige Zeit sehr hohen Preis von 12000 Goldfrancs für die Erfindung eines Verfahrens zum Haltbarmachen von Nahrungsmitteln aus. Es sollte dazu geeignet sein, die Möglichkeiten der Truppenverpflegung zu erweitern, deren Unzulänglichkeit er bei der Belagerung von Toulon im Jahre 1793 persönlich erfahren hatte. Er hatte dabei die Entdeckung eines Verfahrens im Auge, mit dem die Vorräte der Armee und auch der Marine so haltbar würden, dass sie von der Truppe überallhin mitgenommen werden konnten. Auf diese Weise sollte die ausreichende Versorgung der Truppe auch in unwirtlichen Gegenden und im Winter ein für alle mal sichergestellt werden.



Dieser Preis wurde im Jahre 1810 tatsächlich ausbezahlt, nachdem die französische Marine auf verschiedenen Fahrten Konserven, die nach dem Hitzeprinzip haltbar gemacht worden waren, getestet hatte. Es handelte sich dabei aber um Glasgefäße, deren Einsatz wegen der damit verbundenen Bruchgefahr auf Schiffen stark eingeschränkt war. Preisträger war der bereits genannte François Nicolas Appert (vormals Franz Nikolaus Abert) "für die Kunst, alle animalischen und vegetabilischen Substanzen in voller Frische zu erhalten", wie es in der Verleihungsurkunde hieß. Mit der Ausbezahlung des Preises wurde Appert aber auch auferlegt, seine Erkenntnisse in einem Kochbuch niederzuschreiben, das dann auch bereits im Jahre 1822 in deutscher Übersetzung im Verlag Mörschner und Jasper, Wien, erschien unter dem Titel "**Die Kunst alle animalischen und vegetabilischen Substanzen nämlich alle Gattungen Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fische, Zugemüse, Kuchen - Arzneygewächse, Früchte, Sulzen, Säfte; ferner Bier, Kaffeh, Thee u.s.w. in voller Frische, Schmackhaftigkeit und eigenthümlicher Würze mehrere Jahre zu erhalten.**" Hochgeehrt starb François Nicolas Appert einundneunzig-jährig im Jahre 1841 in Paris.

In jedem Fall hat Appert in der Praxis die Entdeckung von Louis Pasteur, dem 1822 geborenen und 1895 gestorbenen französischen Chemiker und Bakteriologen, vorweggenommen, der sich seinerseits auch bei der wissenschaftlichen Beschreibung seiner Versuche ausdrücklich auf Appert bezog. Der Unterschied zwischen Appert und Pasteur besteht indessen darin, dass Pasteur, der die Hefebakterien in der Luft entdeckte, lediglich diese mit einer Kurzzeit-Erhitzung auf 70° C unschädlich machen wollte, während Appert die rein praktische bzw. erfahrungsmäßige Feststellung machte, dass für eine langwährende Konservierung das Einkochgut selbst gekocht, das heißt auf 100° C erhitzt werden muss.

Mit den Erkenntnissen von **Guericke und Papin**, den praktischen Erfahrungen von **Appert** und deren wissenschaftlicher Bestätigung durch **Pasteur** waren nun, wenn

auch voneinander getrennt, die Voraussetzungen für das WECK-Einkochverfahren gefunden. Die Probleme und die Aufgabenstellung lagen aus den Bedürfnissen der Zeit in der Luft, es bedurfte nunmehr noch der Kombination dieser Erkenntnisse zur Erfindung. Diese Kombinationsleistung und damit die Erfindung vollbrachte der Chemiker **Dr. Rudolf Rempel** aus Gelsenkirchen, der im Jahre 1859 geboren wurde und bereits 1893 im Alter von erst 34 Jahren verstarb. Seine Erfindung wurde am 24. April 1892 patentiert. Wie er diese bahnbrechende Erfindung gemacht hat, beschrieb seine Frau später noch einmal sehr schön in einem Brief vom 10.6.1939 an die Firma WECK: "Etwa 50 Jahre sind es her, seit mein verstorbener Mann, Dr. Rudolf Rempel, Chemiker an der AG für Kohledestillation, Gelsenkirchen, geboren im Jahre 1859, die ersten Versuche, Nahrungsmittel zu sterilisieren, machte. Zu diesen ersten Versuchen benützte er Pulvergläser aus dem chemischen Laboratorium, deren Rand er abgeschliffen hatte. Er versah die Gläser mit Gummiring und Blechdeckel und kochte die Nahrungsmittel im Wasserbad, indem er einen schweren Gegenstand (Stein oder Gewicht) auf den Deckel des Glases legte.

Die sterilisierte Milch, die er nach Monaten aufmachte, als Besuch ins Laboratorium kam, um Kaffee vorzusetzen, schmeckte wunderbar frisch. Nun begannen die Versuche zu Hause an den dienstfreien Sonntagen mit Obst und Gemüse, das wir aus unserem großen Garten holten. Ich habe die Gläser auf dem Spülstein mit Hilfe von Schmirgelpulver abgeschliffen, was keine kleine Arbeit war, und wir probierten auf alle möglichen Arten, Obst und Gemüse mit schönem Aussehen zu sterilisieren. Meist schlossen einige Gläser nicht, die geschlossenen hielten sich aber ausgezeichnet. Nun handelte es sich darum, einen Apparat herzustellen, der den Deckel während des Kochens auf den Gläsern festhielt. Ein Apparat, in dem man bei dem Kochen die Gläser hineinschraubte, bewährte sich in den wenigsten Fällen. Es wurde dann ein Apparat gebaut, auf dem die Gläser unter Federdruck standen. Aber auch damit hatte man noch Misserfolge. Ich hatte etwa 80 bis 100 Konserven von Obst und Gemüse aller Art für uns hergestellt, und viele der Versuche, ein schönes Aussehen der Konserven zu erzielen, waren nach vieler Sonntagsarbeit gelungen. Eines Tages war ein Patentanwalt, Dr. Otto Sack aus Leipzig, unser Gast. Er hielt im technischen Verein einen Vortrag über das neue Patentgesetz und den Gebrauchsmusterschutz. Mein Mann war der Vorstand dieses Vereins. Als Dr. Sack nun den in allen Farben glänzenden Vorrat von Konserven sah, war er ganz begeistert und sagte zu meinem Mann: "Sie haben eine große Erfindung gemacht. Es gibt noch kein Konservierungsverfahren außer den Blechbüchsen, das sich bewährt."

Auf Anregung des Patentanwaltes bekam mein Mann Patente vieler Länder, und sein jüngerer Bruder, Fabrikant in Plettenberg, Kreis Altena, übernahm den Versand der Gläser und Apparate. Unter den ersten Kunden war Herr **Johann Weck**. Er zeigte ein sehr großes Interesse für die Sache und bestellte mal einen ganzen Waggon Gläser. Auf eine solch große Leistung war man aber noch gar nicht eingerichtet. Unsere Ersparnisse wurden aufgezehrt durch Patente, Anschaffungen eines Lagers, Drucksachen, Reklame. Mein Mann erkrankte schwer und starb mit 34 Jahren.

Albert Hüssener, der Direktor der ersten Benzolfabrik Deutschlands (mein Mann war dort als Chemiker angestellt), witterte ein Geschäft und gründete eine Firma Hüssener. Da er aber kein Geld für Reklame ausgab und sich so seine Hoffnungen

nicht erfüllten, hat dann Herr Johann Weck, der sich mit ihm bekannt machte, die Sache erworben.

In Zabern/Elsaß besaß ich noch einige hundert Gläser, die ich ständig benutzte. Ich zeigte sie in meinem großen Bekanntenkreis, verstand alle zu begeistern, und so war bald der größte Teil der Bekannten mit Gläsern, die sie direkt in Öflingen bestellten, versehen. Bald meldete sich ein Zaberner Geschäftsmann, der den Wiederverkauf bekam.

Durch mich kamen auch die ersten Gläser nach Ostafrika, da Söhne von Freundinnen, die Offiziere bei der Schutztruppe waren, von ihren Müttern WECK-Gläser mit Obst, Gemüse und Fleisch geschickt bekamen. Heute - in meinem Alter von 75 Jahren - interessiere ich mich noch immer lebhaft für die Apparate und freue mich darüber, wie vollkommen und tadellos diese Apparate und Gläser sind. Das konnte ich an der gestern hier eintreffenden, als mein Hochzeitsgeschenk für meine Tochter bestimmten Sendung wieder feststellen."



Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft der Firma WECK

Nachdem die Erfindung also gemacht und auch patentiert war, tritt erstmals der Name **Johann Weck** in Erscheinung. Johann Weck, der 1841 in Schneidhain im Taunus geboren wurde, war im Jahre 1895, nachdem er von Direktor Hüssener das "Rempelsche Patent" käuflich erworben hatte, an die Schweizer Grenze nach Öflingen bei Säckingen

in Baden gezogen.

Johann Weck war ein ausgesprochener Vegetarier und Verfechter einer alkoholfreien Lebensweise. Mit seinen Produkten wollte er gegen die damalige Volksseuche Alkohol praktisch zu Felde ziehen. Man könnte ihn heute als "Naturapostel" und Verfechter einer natürlichen und gesunden Lebensweise bezeichnen. Freilich war er in gewisser Beziehung auch ein Sonderling und etwas unstet; er konnte nirgends auf Dauer verweilen. Die obstreiche Gegend hier in Baden entsprach seinen Wünschen. So entschloss sich Johann Weck, der als begeisterter Anhänger bereits von Dr. Rempel das Alleinverkaufsrecht der neu erfundenen Sterilisiergläser und -geräte für Süddeutschland erhalten hatte und dann von Hüssener die ganze Firma bzw. das Gesamtgeschäft mit dem Einkoch-Patent erwarb, seine Firma nach Öflingen in Baden zu verlegen, um von dort aus das Geschäft für ganz Deutschland zu betreiben. Sehr schnell merkte er aber, dass er hierzu allein nicht in der Lage war. Die kaufmännische Arbeit und die in die Zukunft weisende Planung, die zur Verbreitung einer Idee dieser Tragweite nötig sind, lagen ihm nicht. So zog er denn als Mitarbeiter einen Kaufmann aus Emmerich am Niederrhein hinzu, dem er zuvor für die dortige Gegend die Bezirksvertretung für seine Erzeugnisse übertragen hatte. Dieser Kaufmann, **Georg van Eyck**, geboren 1869 in Emmerich, war bereits in jungen Jahren in das elterliche Porzellan- und Töpferwarengeschäft eingetreten. Schon als junger Kaufmann hatte er ein besonderes Gespür dafür, was seine Kunden gut gebrauchen könnten. So nahm er Mitte der neunziger Jahre die Neuheit auf, die damals Johann Weck dem Glas- und Porzellanwarenhandel in Deutschland angeboten hatte: die WECK-Einkochgläser. Aber da Johann Weck kein Kaufmann war und von Werbung gar



nichts wusste, war das Echo auf sein Angebot hoffnungslos gering bis auf eine Ausnahme: die Firma van Eyck in Emmerich. Georg van Eyck hatte in zwei Jahren an die Hausfrauen in Emmerich, Wesel und Umgebung mehr WECK-Gläser verkauft, als alle anderen Geschäfte in Deutschland zusammen. Begabt mit Weitblick und zugleich mit einer seltenen Gründlichkeit hatte er einerseits erkannt, welche Bedeutung dieses Verfahren für einen Haushalt hat, dass es aber andererseits darauf ankam, den Hausfrauen nicht nur die Gläser anzubieten, sondern sie auch mit praktischen Vorführungen genau zu unterweisen und dadurch zu gewinnen. Georg van Eyck hat später oft dankbar erwähnt, dass den Hausfrauen von Emmerich, Wesel und Umgebung auch ein Verdienst an der weltweiten Verbreitung des "Einweckens" zukommt, weil sie damals so aufgeschlossen und schnell die Bedeutung des WECK-Verfahrens für die häusliche Vorratswirtschaft erkannten.

Bei dieser Sachlage nahm es nicht wunder, daß Johann Weck in Öflingen seinen erfolgreichsten Kunden Georg van Eyck in Emmerich fragte, wie er es denn mache, dass er so viele WECK-Einkochgläser verkaufe. Als Georg van Eyck ihm dies schilderte, fragte ihn Johann Weck spontan, ob er nicht vom Niederrhein zu ihm nach Öflingen in Baden kommen und in ganz Deutschland den Verkauf seiner WECK-Gläser organisieren wolle. Georg van Eyck willigte ein und gründete zusammen mit Johann Weck am Montag, dem 1. Januar 1900, also in der Geburtsstunde des 20. Jahrhunderts, die Firma J. Weck u. Co. in Öflingen (heute Wehr-Öflingen). Mit zähem Fleiß und unbeirrt baute er das Geschäft im damaligen

Deutschen Reich und in den angrenzenden europäischen Ländern Österreich, Ungarn, Belgien, Holland, Luxemburg, Schweiz und Frankreich auf und ließ sich durch nichts beirren, auch dadurch nicht, daß Johann Weck, dem Ausdauer nicht gegeben war, aus persönlichen und familiären Gründen die Firma schon bald nach ihrer Gründung, im Jahre 1902, mit einer sehr hohen Lizenzvereinbarung verließ. Georg van Eyck bildete sich seine Mitarbeiter selbst heran und organisierte im ganzen Land die Einführung und den Verkauf der WECK-Gläser und WECK-Geräte mit den gleichen Maßnahmen, mit denen er ganz am Anfang bei den Hausfrauen in Emmerich und Wesel so guten Anklang gefunden hatte.

Er stellte Hauswirtschaftslehrerinnen ein, die in den Kochschulen, Pfarrhäusern, Krankenhäusern Vorträge mit praktischen Anleitungen an den Gläsern und Geräten gaben, und er verbesserte laufend die Einkochgläser, Gummiringe, Einkochapparate, Thermometer und Hilfsgeräte, die er alle unter der Marke "WECK" herausbrachte.

Mit dieser Marke "WECK" schuf er übrigens einen der ersten Markenartikel in Deutschland und betrieb eine ausgesprochen fortschrittliche Werbung, wobei er als Markenzeichen die Erdbeere mit dem eingeschriebenen Wort "WECK", wie sie auch



Das älteste, im Jahre 1897 gefüllte WECK-Einkochglas aus dem Archiv der Firma WECK.

noch heute bekannt ist, eingeführt hat. Wenige Jahre nach Gründung der Firma erwarb Georg van Eyck in Friedrichshain bei Cottbus eine kleine Glashütte, die er im Laufe der Jahre zu einem für damalige Verhältnisse großen und leistungsfähigen Werk ausbaute. Hier wurden in den vier Jahrzehnten bis zum Ende des Zweiten Weltkrieges Hunderte von Millionen WECK-Gläser hergestellt, ohne die man sich in Deutschland und in Europa die häusliche Vorratshaltung gar nicht mehr vorstellen kann, besonders in den Notzeiten der beiden Weltkriege.

Beide Weltkriege brachten für die Firma Weck schwere Rückschläge. Mit Ausbruch des 1. Weltkrieges brachen von einem auf den anderen Tag alle auswärtigen Handelskontakte in Europa, im Russischen Reich und in Übersee ab, mit Ausgang des 2. Weltkrieges wurden die drei im deutschen Osten gelegenen Glashütten der Firma Weck, das Werk Friedrichshain bei Cottbus in der Niederlausitz, das Werk Wiesau und die Adler-Glashüttenwerke in Penzig bei Görlitz entschädigungslos enteignet.

Nach dem 2. Weltkrieg erbaute man dann im Westen in Bonn-Duisdorf ein neues WECK-Glaswerk, das 1950 die Produktion von WECK-Einkochgläsern aufgenommen hat.

Dieses WECK-Glaswerk in Bonn-Duisdorf, noch heute im Besitz von Enkelfamilien des Gründers Georg van Eyck, hat sich mittlerweile zu einer leistungsfähigen, weitgehend automatisierten Glasfabrik entwickelt, die heute nicht nur die traditionsreichen WECK-Einkochgläser, sondern auch Getränkeflaschen und Industriekonservengläser für die abfüllende Industrie sowie die in Qualität und Dekor hochwertigen WECK-Glasbausteine für die Bauwirtschaft herstellt und weltweit vertreibt.

Und mit den Hausfrauen in Deutschland hält die Firma Weck Kontakt über ihre nun seit 1901 erscheinende Monatszeitschrift "RATGEBER FRAU UND FAMILIE", die allmonatlich weit über eine Million Leser in allen Haushalts- und Familienfragen so gründlich und solide berät, wie dies einst Georg van Eyck bei der Einführung und Verbreitung des Einkochens getan hat.