

Die Geschichte des Einmachglases

Von den Ursprüngen der Lebensmitteltechnologie zum modernen Fetisch

Ruth Amstutz

Abstract

Das Historische Museum Luzern ist im Besitz einer Sammlung von Vorratsgläsern. Dieser Text befasst sich mit den materiellen und kulturellen Bedingungen, welche die Herstellung dieser Gläser ermöglicht haben: Er setzt mit der Geschichte der Glasproduktion an, beschreibt die besonderen Eigenschaften des Materials Glas, die es zur Verpackung von Lebensmitteln geeignet machen, und beleuchtet die Entwicklung der Lebensmittelkonservierung vom Handwerk zur Wissenschaft. Vor diesem Hintergrund fokussiert das Essay schliesslich auf die Entwicklung der gesellschaftlichen Bedeutung des Einmachens und konstatiert einen Zusammenhang zwischen dem gegenwärtigen Interesse am Einmachen und bestimmten gesellschaftlichen Phänomenen wie Lebensmittelkandalen, ernährungsbedingten Krankheiten, Kapitalismus- und Konsumismuskritik, dem Interesse am Gärtnern und der Foodie-Kultur.

Heute werden Früchte und Gemüse nicht mehr aus Notwendigkeit eingemacht, sondern aufgrund der Wertschätzung des Einmachens als kultureller Tradition. Auch wenn sich die Werte, welche die unterschiedlichen «Einmach-Typen» – Feministinnen, Foodies, konsumkritische Umweltaktivisten oder DIY-Enthusiasten – mit dem Einmachen verbinden, zum Teil grundlegend unterscheiden, scheint der Akt der Schaffung von symbolischem Gehalt selbst eine Motivation zu sein, die sie alle teilen. In diesem Sinne begreift das vorliegende Essay das aktuelle Einmach-Revival als eine Art Fetischdienst, der ein Aufkeimen des Bedürfnisses nach Sinn und Bedeutung, nach unvergänglichen Werten jenseits von Gebrauchs- und Tauschwert widerspiegelt.

Keywords

Glasproduktion, Einmachgläser, Lebensmittelkonservierung, Einmachen, Sozialgeschichte, moderner Fetisch, Esskultur

Dieser Text entstand im Rahmen des Seminars «Sachen machen: Dinge als Quellen der Kulturanalyse» bei Prof. Dr. Marianne Sommer, Universität Luzern; durchgeführt in Zusammenarbeit mit dem Historischen Museum Luzern, 2015.



Creative Commons Lizenzvertrag

Dieses Werk ist lizenziert unter einer Creative Commons Namensnennung - Nicht kommerziell - Keine Bearbeitungen 4.0 International Lizenz.

Das Einmachglas als Sammlungsobjekt

Aus dem Herkunftswörterbuch:

«ans Eingemachte gehen» (ugs.)

«an die Substanz gehen, die Substanz angreifen»

Die Wendung bezieht sich darauf, dass Nahrungsmittel früher speziell für den Winter, für Notzeiten eingemacht wurden und als eiserne Reserve galten.¹

Mitte der 1980er-Jahre erwarb das Historische Museum Luzern eine Sammlung von Gebrauchsglas aus Privatbesitz. Die Sammlung umfasst über 400 Objekte. Die Herstellung des grössten Teils der Objekte lässt sich auf das 19. Jahrhundert datieren, es gibt jedoch auch Objekte aus dem frühen 20. Jahrhundert und einige Ausreisser aus der Mitte des Jahrhunderts bis 1980. Die meisten Gläser stammen aus Glashütten im Entlebuch und den daraus entstandenen Produktionsstätten Hergiswil und Küssnacht. Bis auf ein paar wenige Ausnahmen, wie einem Zahnglas aus opakem, weissem Glas von 1900 oder einer Feldflasche aus Blech, handelt es sich bei den Sammlungstücken um Objekte aus Glas, die der Lagerung von Lebensmitteln und Getränken oder dem Ausschank letzterer dienten. Unter den 324 Flaschen von unterschiedlicher Grösse, Form und Farbe befinden sich 48 Vorratsflaschen, die nicht für Getränke verwendet wurden, sondern zum Aufbewahren von Nahrungsmitteln. Demselben Zweck dienten die 130 Einmach- und Konfitürengläser, welche die Sammlung darüber hinaus umfasst. Mit diesen Vorratsgläsern, den materiellen und kulturellen Bedingungen, die ihre Herstellung ermöglicht haben und ihrem ursprünglichen Verwendungszweck befasst sich der erste Teil dieses Textes. Auf dieser Grundlage werden in einem zweiten Teil die Fragen behandelt, welche Bedeutung diese Objekte heute haben, mit welchen Assoziationen sie verbunden werden und was diese Assoziationen über die Gegenwart aussagen.

Die Geschichte der Glasproduktion

Nach der Keramik gehört Glas zu den ältesten von Menschen hergestellten Werkstoffen. Seine Anfänge werden im ägyptischen Raum gegen 5000 v. Chr. vermutet, die älteste erhaltene Glasrezeptur stammt aus dem 7. Jahrhundert v. Chr. Die Inhaltsstoffe sind im Wesentlichen dieselben, aus welchen Glas auch heute noch geschmolzen wird: Sand, Soda – eine Modifikation der chemischen Verbindung Natriumcarbonat – und Kalk.²

Im Laufe des 14. Jahrhunderts entwickelte sich Venedig zu einem Zentrum der Glasherstellung. Den venezianischen Glasmachern gelang es, farbloses Kristallglas zu schmelzen, das als Ersatz für den teuren Bergkristall zum Einsatz kam. Um das Geheimnis seiner Herstellung zu schützen, wurde die gesamte Glasproduktion auf die Insel Murano verlagert. Eine Massnahme, die offiziell mit dem Brandschutz begründet wurde, jedoch zum Ziel hatte, die Glasmacher an die Insel zu binden und sie damit an der Weitergabe ihres Wissens zu hindern.³

Trotzdem gelang es einigen Glasmachern, aus Murano zu fliehen. Im deutschsprachigen Raum gründeten einige von ihnen sogenannte Waldglashütten, in denen sie Glas nach der venezianischen Methode produzierten. Da die Glasproduktion Holz in grossen Mengen erfordert – nicht nur für die Beheizung der Schmelzöfen, sondern auch zur Gewinnung von Pottasche, die als Substitut für Soda zum Einsatz kam –, siedelten sich die Glasmacher an Orten mit reichem Holzvorkommen an. Wenn die lokalen Holzressourcen verbraucht waren, zogen die Glasmacher jeweils weiter.⁴

Das Gebiet zwischen Luzern, Thun und Langnau eignete sich mit seinem ungenutzten, billigen Holz, den Wasserläufen, die als Transportwege dienten, und dem Vorkommen von Quarzsand, dem zentralen Rohstoff der Glasherstellung, hervorragend als Standort für die Glasproduktion. Aufgrund von Glasfunden wird davon ausgegangen, dass im Entlebuch bereits im frühen 15. Jahrhundert Glas hergestellt wurde. Die eigentliche Grossproduktion setzte jedoch erst mit der Errichtung einer Glashütte bei Sörenberg 1724 durch die Schwarzwälder Gebrüder Siegwart ein.⁵

Die Bereitstellung der Rohstoffe sowie ihren Transport und Handel überliessen die Glasmacher der einheimischen Bevölkerung. Die Möglichkeit eines Nebenverdienstes wurde zwar sehr geschätzt,⁶ bereits 1769 machte sich jedoch erstmals Unmut gegenüber den wirtschaftlich erfolgreichen Glasmachern breit: Der grosse Holzverbrauch, der zu einer starken Lichtung der Wälder und damit zu Erosionsgefahr geführt hatte, sowie die steuerlichen Privilegien der Glashüttenbetreiber wurden so lange kritisiert, bis diese sich schliesslich nach einem alternativen Standort umsahen.⁷ Ab 1815 verlagerten sie die Glasproduktion vorerst teilweise und ab 1869 ganz nach Hergiswil am Vierwaldstättersee. Bis dahin wurde im Entlebuch in sieben in verschiedenen Phasen betriebenen Hütten Hohl- und Flachglas produziert.⁸ Die Objekte aus der Gebrauchsglassammlung des Historischen Museums Luzern stammen zum grössten Teil aus diesen Betrieben und den daraus entstandenen Glashütten Hergiswil und Küsnacht.

Glas als Verpackung

Glas gilt als ideales Verpackungsmaterial für Lebensmittel und Getränke: Einerseits ist es chemisch stabil und gasdicht und verändert damit weder die Zusammensetzung

noch den Geschmack der darin aufbewahrten Nahrungsmittel, andererseits weist es eine porenfreie und damit leicht zu reinigende Oberfläche auf.⁹

Gläser zum Sterilisieren von Lebensmitteln wurden in der Schweiz zuerst von den Glashütten Semsales, Hergiswil und Küssnacht hergestellt. Der früheste erhaltene Warenkatalog der Glashütte Hergiswil von 1857 verzeichnet bereits «Einmach- und Confecturgläser». Diese wurden in Weiss-, Halbweiss- und Grünglas in verschiedenen Formen und Grössen mit einem Fassungsvermögen von 1/8 bis zu 2 Mass hergestellt. Die grösste Schwierigkeit bestand im luftdichten Verschliessen der Konserven, das mittels Korkzapfen geschah, die zur Gewährleistung der Luftdichtigkeit mit Schweinsblasen eingehüllt oder in Paraffin getaucht wurden.¹⁰ Da die Korken auch beim Abkühlen der Früchte noch sehr dicht sitzen mussten, wurden zum Einmachen von Früchten ursprünglich vor allem Flaschen mit engen Hälsen verwendet.¹¹ Der Katalog der Küssnachter Glasfabrik aus dem Jahr 1898 enthält neben solchen «Früchtenflaschen» auch «Conservengläser», die mit Gewindeverschlüssen ausgestattet waren, und als «Zuckergläser» bezeichnete Einmachgläser. Sie unterscheiden sich neben Verschlussart und Form auch hinsichtlich ihres Fassungsvermögens.¹²

Die Entwicklung der Konservierungsverfahren vom Handwerk zur Wissenschaft

Rohwaren für Lebensmittel sind meist biologischen, d.h. pflanzlichen oder tierischen Ursprungs. Kennzeichnend für diese Rohwaren ist, dass sie nicht immer lagerstabil, häufig saisonbedingt und teilweise nicht roh genussfähig sind. Das Ziel der Verarbeitung von Lebensmittelrohstoffen besteht daher schon seit Jahrtausenden darin, Verderbliches haltbar zu machen und die Verträglichkeit der Produkte zu verbessern.¹³

Nahrungsmittel, die für Menschen adäquat sind, sind vielfach auch adäquat für Mikroorganismen, die in Boden, Wasser und Luft reichlich vorhanden sind. Werden keine Vorkehrungen getroffen, versetzen diese Mikroorganismen die Nahrungsmittel in einen Zustand, in dem sie nicht mehr geniessbar und zum Teil sogar gefährlich sind. Viele dieser Mikroorganismen sind so klein, dass ihre Existenz erst im späten 18. Jahrhundert, als die Entwicklung des Mikroskops entsprechend weit fortgeschritten war, entdeckt wurde. Bis man ihre Rolle im Prozess des Verderbens von Lebensmitteln verstand, verging noch einmal ein weiteres Jahrhundert.¹⁴

Obwohl die Gründe für das Verderben von Lebensmitteln lange unbekannt waren, wurden schon vor Jahrhunderten mehr oder weniger erfolgreiche Methoden zur Konservierung von Lebensmitteln entwickelt und sowohl einzeln als auch kombiniert angewandt. Dazu gehören zum Beispiel das Trocknen von Lebensmitteln, das Räuchern, das Pökeln oder das Einlegen in Essig oder Honig.¹⁵ Erste Rezepte zum Einkochen von

Früchten gehen auf das 17. Jahrhundert zurück, praktiziert wurde das Einmachen vermutlich aber schon viel früher.¹⁶

Ab dem späten 18. Jahrhundert entstand ein Bedarf für verbesserte Methoden der Lebensmittelkonservierung: Im Zuge der Industrialisierung hatte sich die Bevölkerung Europas vervielfacht, wobei die ländliche Bevölkerung in Gebieten der Industrialisierung charakteristischerweise kaum zunahm, während die Städte den Bevölkerungszuwachs absorbierten. Dieses Bevölkerungswachstum machte eine Verbesserung der Methoden landwirtschaftlicher Produktion, des Transports und der Konservierung von Lebensmitteln essentiell für die Vermeidung von Hunger und Mangelernährung, die in den urbanen Gebieten bis zum Ende des 19. Jahrhunderts verbreitet waren.¹⁷ Es musste ein Weg gefunden werden, die in den ruralen Gebieten produzierten Lebensmittel haltbar zu machen,¹⁸ damit Verluste während des Transports und der Verteilung vermieden werden konnten.¹⁹

Obwohl das Wachstum der urbanen Bevölkerung einen Bedarf an haltbaren Lebensmitteln hervorrief, war es schliesslich die Nachfrage der Seefahrer, welche die massgeblichen Innovationen in der Lebensmittelkonservierung voranbrachte. Expeditionen waren im frühen 19. Jahrhundert zentral für das Prestige der grossen europäischen Nationen. Viele dieser Expeditionen scheiterten jedoch aufgrund der Auswirkungen einer Ernährung, die aus Pökelfleisch und Keksen bestand. Am Bedrohlichsten war der Skorbut, die Seefahrerkrankheit schlechthin, der vielfach tödlich endete. Es erstaunt daher nicht, dass der Skorbut die erste ernährungsbedingte Krankheit war, die wissenschaftlich untersucht wurde.²⁰ Die Erforschung der Ursachen und Behandlungsmethoden des Skorbut bereitere den Boden für die Untersuchung weiterer Aspekte der Mangelernährung und für die Wertschätzung einer adäquaten Ernährung auch für die Bevölkerung zuhause.²¹

Obwohl Früchte bereits seit dem 17. Jahrhundert für den Hausgebrauch eingemacht wurden, fanden die kommerzielle Anwendung des Verfahrens und seine Ausdehnung auf andere Lebensmittel erst mit der Entwicklung der thermischen Sterilisierung statt. Nicolas Appert, ein französischer Zuckerbäcker, zeigte anfangs des 19. Jahrhunderts auf, dass sichere und qualitativ stabile Erzeugnisse durch das Erhitzen von Lebensmitteln in luftdicht verschlossenen Behältern gewonnen werden können.²² Er hatte keine Kenntnis von den Auswirkungen der Mikroorganismen auf die Haltbarkeit von Lebensmitteln und entwickelte das Verfahren einzig aufgrund experimenteller Beobachtung. Die Besonderheit von Apperts Resultaten lag nicht im Verfahren selbst, sondern vor allem in seinem akribischen Vorgehen: Durch die genaue Beobachtung seiner Experimente wurde ihm die Bedeutung der Hygiene, des luftdichten Verschliessens der Behälter und der zeitlichen Kontrolle der Hitzezufuhr für ein erfolgreiches Haltbarmachen bewusst. Seine Entdeckungen bildeten die Grundlage für die Verlässlichkeit der

Methode und damit für die Entwicklung einer ganzen Industrie.²³ Dem französischen Chemiker und Bakteriologen Louis Pasteur gelang 1861 mit der Erkenntnis, dass Mikroorganismen sich nicht spontan entwickeln, sondern sich in der Luft befinden, schliesslich der entscheidende Durchbruch, der dem von Appert praktisch angewandten Sterilisierungsverfahren die wissenschaftliche Grundlage gab.²⁴

Die Sozialgeschichte des Einmachens

Das Haltbarmachen von Lebensmitteln spielte eine zentrale Rolle in der Entwicklung und Stabilisierung menschlicher Gesellschaften auf der ganzen Welt. Die grundlegende Motivation hinter den Konservierungstechniken ist die Vermeidung von Hunger – so auch beim Einmachen für den Heimgebrauch.²⁵ Heute ist die Versorgung mit Nahrungsmitteln zunehmend keine exklusiv regionale oder saisonal bedingte Angelegenheit mehr, sondern wird durch ein globales Versorgungsnetz gewährleistet, das hauptsächlich eine urbane oder nicht in der Landwirtschaft tätige Bevölkerung bedient.²⁶ Wenn man bedenkt, wie viele fertig verfügbare, günstige und im Allgemeinen sichere Produkte die kommerzielle Konservenindustrie heute herstellt, ist es bemerkenswert, dass das Einmachen für den Privatgebrauch in den Industrieländern als Praxis überlebt hat – trotz der zahlreichen Möglichkeiten, solche Konserven einfach zu kaufen, der Zeit und Arbeit, die ins Einmachen investiert werden müssen und den gesundheitlichen Risiken, die es birgt.²⁷

Die Popularität des Einmachens von Lebensmitteln schwankt seit der Erfindung der Einmachgläser in Verbindung mit kulturellen und soziopolitischen Ereignissen wie z.B. Krieg oder Wirtschaftskrisen, aber auch sozialen Bewegungen wie z.B. der Umweltbewegung.²⁸

Inmitten einer Welle des kulturellen Interesses gegenüber allem Kulinarischen erlebt das Einmachen für den Hausgebrauch in der westlichen Welt in den letzten Jahren ein Comeback.²⁹ Dieses wiederaufgekommene Interesse an der Produktion selbstgemachten Essens im Allgemeinen und Eingemachtem im Speziellen ist Teil einer breiten kulturellen Entwicklung, in der dem Essen und den Nahrungsmitteln eine stetig wachsende Aufmerksamkeit zukommt.³⁰

In jeder Konjunktur des Einmachens kann beobachtet werden, dass jeweils von einem «Revival» gesprochen wird. Das zeigt sich darin, dass von den Medien darauf hingewiesen wird, dass das Einmachen eine alte Tradition sei, die nun wieder aufgenommen werde, und dies häufig in Verbindung mit einem Mitglied einer vorangehenden Generation, meistens einem weiblichen Familienmitglied wie der Grossmutter.³¹

Ein «Einmach-Revival» lässt sich als eine Zeitspanne definieren, in der das Einmachen im Vergleich zur unmittelbaren Vergangenheit wieder populärer wird, was unter anderem dadurch ermittelt wird, wie häufig die Medien über das Phänomen berichten. Zudem zeigt sich ein Revival darin, dass soziale Gruppen und Institutionen (z.B. die Regierung, Herausgeber von Büchern oder Zeitschriften, Blogger etc.) Informationen produzieren und verbreiten, die zum Einmachen von Lebensmitteln ermuntern.³²

In diesem Sinne traten im 20. Jahrhundert in Zeiten erhöhter politischer oder wirtschaftlicher Unsicherheiten zahlreiche Einmach-Revivals auf: Während des Ersten Weltkriegs, der Grossen Depression der 1930er-Jahre, des Zweiten Weltkriegs, der Ölpreiskrise der 1970er-Jahren, im Nachgang von Tschernobyl, dem Zusammenbruch der Sowjetunion und dem Beginn des Zweiten Golfkrieges in den frühen 1990er-Jahren und aktuell seit ca. 2007.³³

Das zeitgenössische Einmach-Revival

Der aktuelle Trend zu hausgemachtem Essen und Selbsteingemachtem kann als eine spezifische Äusserung eines breiten öffentlichen Interesses an Gesundheits- und Gesundheitsthemen betrachtet werden. Mit diesem Interesse in Zusammenhang stehen Bedenken hinsichtlich Nahrungsmittelsicherheit, ökologisch nachhaltigen Nahrungsmittelpraktiken wie der biologischen Landwirtschaft, ruralem, aber auch urbanem Gärtnern und einer Ernährung, bei der auf lokale und saisonale Nahrungsmittel Wert gelegt wird. Obwohl eine gewisse Kontinuität mit den Einmach-Revivals der Vergangenheit besteht, ist der spezifische soziopolitische und ökonomische Kontext, in welchem das heutige Interesse am Selbereinmachen wiederaufkam, einzigartig, und die Motivationen der Einmacher und die Bedeutungen, mit welchen das Einmachen verbunden wird, werden von diesem spezifischen Kontext geprägt.³⁴

Die Medien als Spiegel des Einmach-Revivals

Aufgrund von Medienberichten und Bucherscheinungen lässt sich das Wiederaufkommen des Selbereinmachens auf ca. 2007 datieren. Damals wurden gemäss WorldCat, der weltgrössten bibliografischen Datenbank, mehr Bücher über die praktische Seite des Einmachens publiziert als in früheren Jahren. Dieser Trend bestätigte sich seither jährlich.³⁵ Die Facebookseite von Ball Canning, der Einmachglas-Marke einer US-amerikanischen Haushaltswarenfirma hatte im ersten Monat nach ihrem Launch 2010 über 1500 Follower, im November 2013 kam sie auf über 263'000 *likes*, im Mai 2015 waren es bereits rund 730'000.³⁶

Nicht die Praxis des Einmachens selbst, sondern das Phänomen des Revivals, behandelten seit 2007 zahlreiche US-Radio und -Fernsehsendungen sowie journalistische Bei-

träge in grossen US-Tageszeitungen.³⁷ Zudem erschien bis zum heutigen Zeitpunkt eine grosse Anzahl an Bestsellern, die sich mit Themen wie *food empowerment*, dem Verhältnis zwischen Menschen und Pflanzen oder lokalen und nachhaltigen Nahrungsmittelsystemen vs. industriell produzierten Nahrungsmitteln auseinandersetzen. Daneben gab und gibt es eine Vielzahl von Filmen und Fernsehserien, die denselben Themenkreis beackern,³⁸ Magazine grosser Tageszeitungen bringen (wieder) Rezeptseiten oder Foodkolumnen³⁹ und die eben eröffnete Weltausstellung in Milano findet unter dem Titel «Den Planeten ernähren, Energie für das Leben» statt. Obwohl sich diese Bücher, Artikel, Ausstellungen und Filme meist nicht direkt mit den selbstgemachten Konserven beschäftigen, ist es gut möglich, dass sie das Interesse daran befördert haben und weiter befördern.⁴⁰

Mögliche Gründe für das aktuelle Interesse am Einmachen

Lebensmittelskandale

Neben den neuen Formen von Massenmedien und Kommunikationsmitteln unterscheiden auch andere zeitgenössische Phänomene den aktuellen Einmach-Trend von jenen der Vergangenheit: Zahlreiche Lebensmittelskandale, verbunden mit Rückrufen von verunreinigten oder falsch deklarierten Produkten, Verbote gebräuchlicher Inhaltsstoffe, wie z.B. Maissirup mit hohem Fruchtzuckergehalt, der vor allem in der Softdrink-Industrie eingesetzt wird, oder Debatten über die Sicherheit gentechnisch veränderter Nahrungsmittel, erfuhren eine breite Medienberichterstattung. Dies sind nur einige Beispiele, die zu einer Kultur der Angst beitragen, welche die Ernährung heutzutage umgibt. Das Selbereinmachen kann in diesem Kontext als Versuch angesehen werden, die Kontrolle über die Sicherheit der eigenen Ernährung zu übernehmen.⁴¹

Ernährungsbedingte Krankheiten

Gesundheitsthemen in Verbindung mit der Lebensmittelsicherheit stellen eine weitere populäre Debatte dar, die durch zahlreiche grössere Ausbrüche von nahrungsmittelbedingten Krankheiten und Todesfällen (z.B. BSE) angeheizt wurde. Dazu kommt eine erhöhte öffentliche Aufmerksamkeit für den Zusammenhang zwischen chronischen Krankheiten und der Ernährung. Dazu zählen typische Zivilisationskrankheiten wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Übergewicht oder gewisse Arten von Diabetes und Krebs. Das Einmachen von Lebensmitteln für den Hausgebrauch wird in diesem Zusammenhang als Mittel gesehen, die eigene Familie mit sicherer, gesunder Nahrung zu versorgen.⁴²

Kapitalismus- und Konsumismuskritik

Neben ökologischen Bedenken, die der Nahrungsmittelindustrie und den damit verknüpften industriellen Produktionsmethoden in der Landwirtschaft bereits im Zuge der Einmach-Revivals der 1970er- und 1990er-Jahre entgegengebracht wurden, setzt sich seit damals auch die Verbreitung einer *anti-corporate* und Anti-Konsum-Haltung fort. Diese denkt den Bürgern im Wesentlichen eine aktivere Rolle zu als die eines passiven Konsumenten. Die DIY-Kultur ermutigt dazu, mehr selber zu machen – z.B. eben selber Lebensmittel zu produzieren, zuzubereiten und haltbar zu machen –, anstatt jemanden dafür anzustellen oder eine fertige Lösung zu erwerben.⁴³

Gesellschaftliche Phänomene im Kontext des aktuellen Einmach-Revivals

Gärtnern

Eine der bedeutendsten Assoziationen, die sowohl beim aktuellen als auch bei vergangenen Einmach-Revivals eine Rolle spielt, ist das parallel dazu aufkommende Interesse am Gärtnern. Zwischen 2007 und 2009 stieg der Anteil der US-amerikanischen Haushalte, die Gemüse anbauen, von 22 auf 27 Prozent. Michelle Obama kämpft nicht nur gegen Fettleibigkeit bei Kindern, sondern unterhält auch einen Garten im Weissen Haus – der erste seit Eleanor Roosevelts «WWII Victory Garden».⁴⁴ In der Schweiz sind die Wartelisten für einen Schrebergarten in den letzten Jahren gewachsen – die Wartelisten betragen zum Teil mehrere Jahre –, und fast täglich melden sich neue Interessenten für einen Pflanzplatz.⁴⁵ Seit einigen Jahren florieren Urban-Gardening-Projekte, es spriessen selbstverwaltete Gemeinschaftsgärten und vertragslandwirtschaftlich organisierte Kooperativen im Umfeld grösserer Schweizer Städte.⁴⁶ Dabei stehen nicht nur hochwertige Lebensmittel im Zentrum; vielen von diesen Initiativen liegt eine soziale, politische und/oder ökologische Motivation zugrunde: Es geht um faire Arbeitsbedingungen, ökologische Produktions- und Distributionsmethoden, um Partizipation und Gemeinschaft.⁴⁷

Foodies

Ein weiterer zeitgenössischer Trend ist das Aufkommen der «Foodie-Identität». *Foodies* sind Personen, für die sowohl das Selbermachen von Essen sowie der öffentliche Konsum bestimmter Speisen und das entsprechende Wissen darüber ein Statussymbol darstellen. In diesem Zusammenhang kann in Bezug auf Genderfragen eine gewisse Verschiebung festgestellt werden: Männer zieht es durch die Verbreitung der *Foodie*-Kultur vermehrt in die Küche und Frauen kümmern sich nicht mehr nur um das leibliche Wohl anderer, sondern erheben selber Anspruch auf physischen Genuss.⁴⁸

Der Statuskonsum der Foodies äussert sich insbesondere im Phänomen, das «food-porn» oder im deutschsprachigen Raum analog zum «Selfie» auch «Foodie» genannt

wird: Leute fotografieren ihr Essen und posten die Bilder auf sozialen Netzwerken wie *Instagram*. Manche User, die sich auf *Foodies* spezialisiert haben, verzeichnen mehrere 10'000, einige sogar mehrere 100'000 Follower. Auf ihren Bildern dienen nicht selten Einmachgläser zur Präsentation der meist selbstgekochten Speisen: Sie werden ganz klassisch als Behälter für eingelegtes Gemüse und Kompott verwendet, aber auch für kunstvoll geschichtete Salate und Müslis, als Trinkgläser für bunte Smoothies oder dekorativ im Regal aufgereiht als Vorratsdosen für Hülsenfrüchte, Getreide und Gewürze.⁴⁹

Mit dem Einmachen verbundene Assoziationen

Die oben erwähnten lebensmittelbezogenen Themen kamen zwar im Zuge der Umweltbewegung und ihren Bemühungen für einen nachhaltigeren Umgang mit den natürlichen Ressourcen auf, doch bedeutet das nicht, dass das Interesse für Lebensmittel, Landwirtschaft oder Gärtnern von den Enthusiasten selbst als politisch verstanden wird. Zum Beispiel identifizieren sich längst nicht alle Foodies mit der Umweltbewegung.⁵⁰

Dass Selbsteingemachtes gesünder und sicherer ist als industriell produzierte Konserven, ist nicht unumstritten. US-Amerikanische Gesundheitsbehörden machen immer wieder darauf aufmerksam, dass der Konsum unsauber eingemachter Lebensmittel Krankheiten hervorrufen oder sogar tödlich sein kann und der Vorgang des Einmachens nicht selten zu Verbrennungen führt, zum Beispiel durch die Explosion heisser Einmachgläser.⁵¹

Neben ihrer Assoziation mit der Förderung der physischen Gesundheit werden insbesondere die politischen Ansprüche hinterfragt, die mit der Wiederbelebung dieser Traditionen verknüpft werden; zum Beispiel ihr Potential hinsichtlich der Unterwanderung der kapitalistischen Logik der Landwirtschafts- und Nahrungsmittelindustrie durch alternative Formen der Nahrungsmittelproduktion und -konsumtion oder durch Lebensstile, die eine Do-It-Yourself Haltung oder eine «neue Häuslichkeit» propagieren. Es wird bezweifelt, ob es bei den alternativen Produktions- und Konservierungsverfahren wirklich darum geht, die Nahrungsmittelproduktion der Zukunft voranzubringen oder der industriellen Produktion von Lebensmitteln etwas Substantielles entgegenzusetzen. Gerade urbane Selbereinmacher kaufen die Rohstoffe für ihr Eingemachtes meist ein und bleiben damit von der konventionellen Produktionslogik abhängig.⁵²

Ausserdem wird kritisiert, dass zeitgenössische DIY-Heimwerkerinnen und -Hausmänner aufgrund einer falschen Nostalgie ein imaginäres rurales Selbstversorgerleben spielten. Das Konfitürekochen und Bienenzüchten seien bloss Spiele einer entfremdeten urbanen Bevölkerung, die das «echte Leben» im Kontakt mit «authentischem»

Handwerk suchten und damit den Blick auf die realen Probleme von Menschen verstellten, die effektiv selbstversorgend lebten, wie z.B. Kleinbauern oder die arme ländliche Bevölkerung.⁵³

Einmachen als «Rückzug ins Private» oder als politischer Akt?

Der Vorzug eines Lebensstils, der das Zuhause mittels Gemüseanbau, Nutztierhaltung, Nahrungsmittelproduktion und -konservierung von einer «Konsumeinheit» wieder in eine umweltverträgliche und menschliche «Produktionseinheit» verwandelt, vor einem Leben, das von Ausbeutung, Kapitalismus, Karrierismus und Konsumismus geprägt ist, wird als privater und gleichzeitig politischer Akt gehandelt.⁵⁴ Diese «neue Häuslichkeit» wird in der Absicht, dass alle Mitglieder eines Haushalts sich an den dabei anfallenden Arbeiten beteiligen, auch von feministischer Seite propagiert. Effektiv wird die «neue Häuslichkeit» jedoch vor allem von Frauen gelebt, und es ist fraglich, wie neu dieser Lebensstil tatsächlich ist, wenn Frauen darin wieder hauptsächlich die Rolle der Hausfrau übernehmen, die doch als Symbol für die traditionelle Unterdrückung der Frau steht.⁵⁵

Frauen, die sich als Teil der Bewegung der «neuen Häuslichkeit» sehen, verstehen diese jedoch vielfach als eine Bewegung der Re-Qualifikation, bei der sie sich verlorenes häusliches Handwerk wie Stricken oder Einmachen wieder aneignen. Diese Wiederaneignung traditioneller «Frauenarbeit» wird explizit als politisch und feministisch verstanden und durch soziale Anerkennung und teilweise auch durch Entlohnung legitimiert.⁵⁶

Eingemachtes und Einmachgläser als moderner Fetisch

Der DIY-Trend und das Revival des Gärtnerns und Einmachens scheint sich vor dem Hintergrund der oben genannten Phänomene und Zahlen zwar zu bestätigen, doch leben zum Beispiel die meisten US-Bürger in Städten und pflanzen weder Gärten an, noch machen sie selber Gemüse und Früchte ein. Die meisten haben dafür wohl keine Zeit oder wollen sich keine nehmen. Mit dem Selbereinmachen wird (zumindest in einem urbanen Kontext) kein Geld gespart. Dies lässt darauf schließen, dass das Einmachen und Gärtnern heute nicht mehr aus Notwendigkeit praktiziert wird, sondern vielmehr aufgrund der Wertschätzung dieser Praktiken als kulturelle Traditionen.⁵⁷ Hier lässt sich eine Spiegelung dessen erkennen, was bereits im gemeinsamen Wortstamm von «konservieren» und «konservativ» aufscheint. Denn nicht selten sind mit dem Einmachen Authentizitätsansprüche und eine nostalgische Verklärung der Vergangenheit als einer Ära des Handwerks, der Selbstversorgung und eines nachhaltigen Lebensstils verbunden.⁵⁸ Das Einmachen wird mit individuellen und kollektiven Erinnerungen assoziiert, mit einem Generationenwissen, das von Familienmitgliedern,

Freunden oder Nachbarn weitergegeben wird. In der heutigen Praxis werden die Rezepte aber mindestens so häufig auf einem der Food- oder DIY-Blogs nachgeschlagen.⁵⁹

Wie unterschiedlich die individuellen Motivationen und Assoziationen von *Foodies*, Feministinnen, *anti-corporate*- und Umweltaktivisten zum Einmachen auch sein mögen, deutet einiges darauf hin, dass diese Assoziationen, der symbolische Gehalt des Einmachens als Praxis und/oder der Einmachgläser als Objekte, einen hohen Stellenwert bei der Entwicklung des gegenwärtigen Einmach-Revivals innehaben. Unabhängig von der effektiven Symbolik, die das Einmachen für die jeweilige Person hat, könnte der Akt der Schaffung von symbolischem Gehalt selbst die Motivation sein, die den verschiedenen Einmach-Typen gemeinsam ist.

In traditionellen Kulturen werden profane Dinge durch Rituale, in denen ihnen «göttliche Energie» implantiert wird, zu Fetischen.⁶⁰ Wirft man einen Blick auf die Mechanismen und den gesellschaftlichen Stellenwert von Fetischen in solchen Kulturen, werden Parallelen zu den Motivationen, aufgrund derer heute Lebensmittel eingemacht werden, und den Assoziationen, die mit dem Einmachen, dem Eingemachten und den Einmachgläsern verbunden werden, sichtbar:

1. Der Wert eines Fetischs ist unabhängig vom Gebrauchs- oder Tauschwert einer Sache;⁶¹ es ist in den meisten Fällen weder effizienter noch günstiger, Lebensmittel selber einzumachen, anstatt Konserven zu kaufen.

2. Erst die magische Bedeutungszuweisung macht die Dinge wertvoll;⁶² das Selbsteingemachte oder auch bloss die Einmachgläser als Objekte werden aufgrund von Qualitäten geschätzt, von denen nicht unbestritten ist, dass sie ihnen wirklich selbst zukommen und nicht vielmehr von den Überzeugungen ihrer Produzenten, Besitzer oder Konsumenten abhängen.

3. Fetische sind «Übergangsobjekte», d.h. sie dienen dazu, Trennungen, die durch das Sterben von Einzelpersonen oder Generationen entstehen, zu überbrücken;⁶³ das Einmachen wird nicht nur heute sondern während jedem bisherigen Revival als eine bewährte Praxis propagiert. Es wird als Tradition verstanden, die von Generation zu Generation weitergegeben wird und somit als Wissen, welches das Leben einzelner überdauert und damit eine ungebrochene Verbindung der Generationen garantiert, die sich insbesondere in der praktischen Anwendung dieses Wissens, aber auch rein symbolisch in der Wertschätzung der damit verbundenen Objekte manifestiert.

In diesem Sinne lässt sich das aktuelle Einmach-Revival als eine Art Fetischdienst begreifen, der ein Aufkeimen des Bedürfnisses nach Sinn und Bedeutung, nach unvergänglichen Werten jenseits von Gebrauchs- und Tauschwert widerspiegelt. Die Unter-

suchung der Motivationen der «Fetischdiener» zeigt darüber hinaus, dass diese Bedeutungen unterschiedlich besetzt werden. Das Übereinstimmen des Objekts, das fetischisiert wird, muss also nicht gleichbedeutend mit der Übereinstimmung der Werte sein, welche der Fetisch für die einzelnen Individuen sichern soll.

Anmerkungen

- ¹ *Munzinger Online/Duden - Das Herkunftswörterbuch* [5., neu bearbeitete Auflage]. Bibliographisches Institut GmbH: Mannheim 2014. Aufgerufen am 9.5.2015 (<https://www.munzinger.de>).
- ² Schaeffer, Helmut A./Langfeld, Roland. *Werkstoff Glas. Alter Werkstoff mit grosser Zukunft*. Springer Vieweg: Berlin/Heidelberg 2014, S. 3.
- ³ Schaeffer, Helmut A./Langfeld, Roland. *Werkstoff Glas. Alter Werkstoff mit grosser Zukunft*, a.a.O., S. 6.
- ⁴ Schaeffer, Helmut A./Langfeld, Roland. *Werkstoff Glas. Alter Werkstoff mit grosser Zukunft*, a.a.O., S. 7.
- ⁵ Horat, Heinz. *Ins Licht gerückt. Glasbläser im Entlebuch*. Verein Freunde des Historischen Museums Luzern: Luzern 1998, S. 1.
- ⁶ Horat, Heinz. *Vom Feuer geformt. Die Geschichte der Glashütte Hergiswil*. Hergiswiler Glas AG: Hergiswil 1992, S. 8.
- ⁷ Horat, Heinz. *Vom Feuer geformt. Die Geschichte der Glashütte Hergiswil*, a.a.O., S. 10.
- ⁸ Horat, Heinz. *Ins Licht gerückt. Glasbläser im Entlebuch*. Verein Freunde des Historischen Museums Luzern: Luzern 1998, S. 1.
- ⁹ Schaeffer, Helmut A./Langfeld, Roland. *Werkstoff Glas. Alter Werkstoff mit grosser Zukunft*. Springer Vieweg: Berlin/Heidelberg 2014, S. 48.
- ¹⁰ Horat, Heinz. *Vom Feuer geformt. Die Geschichte der Glashütte Hergiswil*. Hergiswiler Glas AG: Hergiswil 1992, S. 66.
- ¹¹ Thorne, Stuart. *The history of food preservation*. Parthenon Publishing: Kirkby Lonsdale, 1986, S. 23 f.
- ¹² Horat, Heinz. *Vom Feuer geformt. Die Geschichte der Glashütte Hergiswil*. Hergiswiler Glas AG: Hergiswil 1992, S. 66.
- ¹³ Schuchmann, Heike P./Schuchmann Harald. *Lebensmittelverfahrenstechnik. Rohstoffe, Prozesse, Produkte*. Wiley-VCH: Weinheim 2005, S. 18.
- ¹⁴ Thorne, Stuart. *The history of food preservation*. Parthenon Publishing: Kirkby Lonsdale, 1986, S. 13.
- ¹⁵ Ebd.
- ¹⁶ Thorne, Stuart. *The history of food preservation*, a.a.O., S. 23.
- ¹⁷ Möglicherweise haben die zunehmend industrialisierte und globalisierte Lebensmittelwirtschaft und die Bedürfnisse der wachsenden urbanen Bevölkerung die Entwicklung von fortgeschrittenen Konservierungstechniken, wie z.B. dem Aufbewahren von Lebensmitteln in Konservendosen, befördert. Man könnte aber auch sagen, dass wegen der Möglichkeiten zur Lebensmittelkonservierung solche Gesellschaften überhaupt erst möglich wurden. Denn erst die Konservierung von Lebensmitteln erlaubte es unseren Vorfahren, einerseits sesshaft zu werden und andererseits längere Entdeckungs- und Eroberungsreisen zu unternehmen (vgl. Pennington, S. 12).
- ¹⁸ Die Entdeckung neuer Düngemittel erhöhte zwar die Ernten, und der Ausbau der Eisenbahn ermöglichte ihren Transport in die städtischen Zentren in grösserem Um-

fang, doch diese Errungenschaften reichten nicht aus, um die Mangelernährung der städtischen Bevölkerung zu verhindern (vgl. Thorne, S. 18).

¹⁹ Thorne, Stuart. *The history of food preservation*. Parthenon Publishing: Kirkby Lonsdale, 1986, S. 18.

²⁰ Mitte des 18. Jahrhunderts fand man heraus, dass Skorbut aufgrund eines Mangels an frischen Früchten und Gemüse auftrat (vgl. Thorne, S. 19 f.).

²¹ Thorne, Stuart. *The history of food preservation*, a.a.O., S. 19.

²² Die französische Regierung bot Appert einen Preis für seine Erkenntnisse, unter der Auflage, diese der Öffentlichkeit zugänglich zu machen. 1810 publizierte Appert zu diesem Zweck ein Buch: *Le livre de tous les ménages, ou l'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales* (vgl. Thorne, S. 31).

²³ Thorne, Stuart. *The history of food preservation*. Parthenon Publishing: Kirkby Lonsdale, 1986, S. 28 f.

²⁴ Thorne, Stuart. *The history of food preservation*, a.a.O., S. 140 ff.

²⁵ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*. ProQuest LLC: Ann Arbor 2013, S. 6.

²⁶ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*, a.a.O., S. 11 f.

²⁷ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*, a.a.O., S. 14.

²⁸ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*, a.a.O., S. 21.

²⁹ Nach dem Einfrieren von Lebensmitteln ist das Einmachen vor dem Einlegen, Fermentieren, Trocknen, Räuchern die in US-amerikanischen Privathaushalten am häufigsten angewandte Konservierungstechnik (vgl. Pennington, S. 12).

³⁰ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*. ProQuest LLC: Ann Arbor 2013, S. 1.

³¹ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*, a.a.O., S. 20 f.

³² Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*, a.a.O., S. 11.

³³ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*, a.a.O., S. 21.

³⁴ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*, a.a.O., S. 38.

³⁵ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*, a.a.O., S. 40.

³⁶ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*, a.a.O., S. 40; www.facebook.com/BallCanning [aufgerufen am 12.5.2015]).

³⁷ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*. ProQuest LLC: Ann Arbor 2013, S. 44.

³⁸ Frühe Beispiele sind die Dokumentarfilme *Supersize me* aus dem Jahr 2004 oder *We feed the world* von 2005, ein aktuelles Beispiel die Doku-Reihe *Wastecooking – Kochen*

was andere verschwenden, die im Frühsommer 2015 auf Arte und ORF ausgestrahlt wird.

³⁹ Zum Beispiel führt *Die Zeit* seit 2006 einen Rezept-Blog, seit 2012 schreibt Christian Seiler regelmässig über Essen und Trinken in seiner Kolumne im Magazin des *Tagesanzeigers*.

⁴⁰ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*. ProQuest LLC: Ann Arbor 2013, S. 39 f.

⁴¹ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*, a.a.O., S. 45.

⁴² Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*, a.a.O., S. 2 f.

⁴³ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*, a.a.O., S. 3.

⁴⁴ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*, a.a.O., S. 47 f.

⁴⁵ Haefeli, Rebekka. «Die kleine Flucht aus dem Alltag», in *NZZ* 15.6.2011. Aufgerufen am 25.5.2015 (<http://www.nzz.ch/aktuell/startseite/schrebergarten-1.10882302>).

⁴⁶ Nur schon in und um Zürich entstanden in den letzten Jahren eine Vielzahl solcher Gartenprojekte: Als Beispiele seien hier die beiden Urban-Gardening-Projekte «Stadiongarten» und «Brauergarten» (beide seit 2012), die vertragslandwirtschaftlich organisierte Gartenkooperative «Ortoloco» und die Anbaugemeinschaft «Pflanzplatz Dunkelhölzli» (beide seit 2010) genannt.

⁴⁷ Siehe hierzu z.B. www.ortoloco.ch.

⁴⁸ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*. ProQuest LLC: Ann Arbor 2013, S. 45 f.

⁴⁹ Foodie-Accounts mit hohen Follower-Zahlen, die sich zur Präsentation der Speisen Einmachgläser bedienen, sind zum Beispiel <https://instagram.com/feltbyheart>, <https://instagram.com/DeliciouslyElla> oder <https://instagram.com/gkstories>.

⁵⁰ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*. ProQuest LLC: Ann Arbor 2013, S. 2 f.

⁵¹ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*, a.a.O., S. 2 f.

⁵² Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*, a.a.O., S. 54 f.

⁵³ Peterson, Britt. «Farmer Groupies and Chicken Coddlers: The Foxfire Books and the Paradox of the Modern DIY Movement.» *Slate*, 24.1.2012. Aufgerufen am 1.6.2015 (http://www.slate.com/articles/life/culturebox/2012/01/the_foxfire_books_are_modern_diyers_just_play_acting_.html).

⁵⁴ Hayes, Shannon. *Radical Homemakers: Reclaiming Domesticity from a Consumer Culture*. Richmondville, Left to Write Press: New York 2010. Zitiert in Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*. ProQuest LLC: Ann Arbor 2013, S. 52 f.

⁵⁵ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*. ProQuest LLC: Ann Arbor 2013, S. 53 ff.

⁵⁶ Matchar, Emily. «Catherine Beecher and Redeeming 'Women's Work'.», in *New Domesticity Blog*, 9.3.2012. Aufgerufen am 1.6.2015 (<http://newdomesticity.com/?p=284>).

⁵⁷ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*. ProQuest LLC: Ann Arbor 2013, S. 48 f.

⁵⁸ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*, a.a.O., S. 3.

⁵⁹ Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*, a.a.O., S. 6.

⁶⁰ Böhme, Hartmut. *Fetischismus und Kultur. Eine andere Theorie der Moderne*. Rowohlt's Enzyklopädie: Reinbek bei Hamburg 2006, S. 319.

⁶¹ Böhme, Hartmut. *Fetischismus und Kultur. Eine andere Theorie der Moderne*, a.a.O., S. 360.

⁶² Ebd.

⁶³ Ebd.

Literatur

Böhme, Hartmut. *Fetischismus und Kultur. Eine andere Theorie der Moderne*. Rowohlt's Enzyklopädie: Reinbek bei Hamburg 2006.

Haefeli, Rebekka. «Die kleine Flucht aus dem Alltag», in *NZZ* 15.6.2011. Aufgerufen am 25.5.2015 (<http://www.nzz.ch/aktuell/startseite/schrebergarten-1.10882302>).

Hayes, Shannon. *Radical Homemakers: Reclaiming Domesticity from a Consumer Culture*. Richmondville, Left to Write Press: New York 2010. Zitiert in Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*. ProQuest LLC: Ann Arbor 2013.

Horat, Heinz. *Vom Feuer geformt. Die Geschichte der Glashütte Hergiswil*. Hergiswiler Glas AG: Hergiswil 1992.

Horat, Heinz. *Ins Licht gerückt. Glasbläser im Entlebuch*. Verein Freunde des Historischen Museums Luzern: Luzern 1998.

Matchar, Emily. «Catherine Beecher and Redeeming 'Women's Work'.», in *New Domesticity Blog*, 9.3.2012. Aufgerufen am 1.6.2015 (<http://newdomesticity.com/?p=284>).

Munzinger Online/Duden - Das Herkunftswörterbuch [5., neu bearbeitete Auflage]. Bibliographisches Institut GmbH: Mannheim 2014. Aufgerufen am 9.5.2105 (<https://www.munzinger.de>).

Pennington, P. Suzanne. *Making Sense of Mason Jars. A Qualitative Exploration of Contemporary Home Canning*. ProQuest LLC: Ann Arbor 2013.

Peterson, Britt. «Farmer Groupies and Chicken Coddlers: The Foxfire Books and the Paradox of the Modern DIY Movement.» *Slate*, 24.1.2012. Aufgerufen am 1.6.2015 (http://www.slate.com/articles/life/culturebox/2012/01/the_foxfire_books_are_modern_diyers_just_play_acting.html).

Schaeffer, Helmut A./Langfeld, Roland. *Werkstoff Glas. Alter Werkstoff mit grosser Zukunft*. Springer Vieweg: Berlin/Heidelberg 2014.

Schuchmann, Heike P./Schuchmann, Harald. *Lebensmittelverfahrenstechnik. Rohstoffe, Prozesse, Produkte*. Wiley-VCH: Weinheim 2005.

Thorne, Stuart. *The history of food preservation*. Parthenon Publishing: Kirkby Lonsdale, 1986.