Karl Dopf, Fallholz/Desselbrunn

150 Jahre Konservenfische

Bekanntlich bildeten Jagd und Fischerei bei den meisten Völkern die Urgrundlage aller Nahrungsmittelwirtschaft. Da jedoch Fleisch und frische Fische nur von geringer Haltbarkeit sind, mag sich schon frühzeitig das Bedürfnis entwickelt haben, diese wichtigen Nahrungsmittel zu konservieren, um größere Vorräte für Zeiten anzusammeln, in denen die Erträge der Jagd und Fischerei geringer waren. Man war daher schon in uralten Zeiten darauf gekommen, alles, was nach der Heimkehr von der Jagd oder den Fischfängen nicht gleich verbraucht werden konnte, durch Trocknen, Räuchern, Einlegen in Salz, Eingefrieren usw. für einen späteren Verbrauch aufzubewahren. Wir dürfen annehmen, daß die Zubereitung solcher Dauerware in den Anfängen höchst primitiv war. Ein sehr großer Fortschritt mag es daher gewesen sein, als der Holländer Willem Beukelz um 1380 das Einsalzen der Heringe in Fässern erfand. Diese Methode der Heringkonservierung für eine ziemlich lange Haltbarkeit wurde bald darauf nicht allein in Holland, sondern auch von den Fischern Norwegens, von den Hanseaten und später auch von den Engländern angewendet.

Wie wir aber heute Fleisch und andere Lebensmittel zu Dauerwaren verarbeiten ,und Fische in den feinsten Ölen und Soßen konservieren, ja sie sogar vor dem zersetzenden Einfluß der Luft zu schützen verstehen, indem wir sie in luftdicht verschlossenen Dosen und Büchsen auf den Markt bringen, ist erst anderthalb Jahrhunderte bekannt. Die Nahrungsmittelwirtschaft kann in diesem Jahre auf den zweihundertsten Geburtstag des Begründers der modernen Lebensmittelkonservierung Nicolas Francois Appert sowie auf die ihm vor 150 Jahren gelungene Erfindung der Konservendose zurückblicken. Das Einmachen von Lebensmitteln in Dosen und luftdicht abgeschlossenen Büchsen ist zweifellos schon seiner vielseitigen Möglichkeiten und der Erzielung fast unbegrenzter Haltbarkeit wegen auch die weitaus zweckmäßigste Art der Fischkonservierung.

Nicolas Appert war ein vielseitiger Mann. Er war in jungen Jahren als Koch am Hofe des Herzogs Christian XV. von Zweibrücken tätig, arbeitete dann selbständig als Zuckerbäcker. erwarb sich zuletzt in der Nähe von Paris ein Gut und eine Brauerei, und machte allerhand sinnreiche Erfindungen, die sich in seinem Berufe als nützlich erwiesen. Bereits um 1795 kam er auf ein Verfahren, Nahrungsmittel für eine längere Haltbarkeit zuzubereiten, indem er Fleisch, Milch, Obst usw. in hermetisch verschlossene Glasflaschen füllte und verschieden lang durch Hitze in einem Wasserbade sterilisierte. Mit diesen ersten Versuchen war das Grundprinzip der modernen Nahrungsmittelkonservierung, das man noch heute anwendet, gefunden. Eine außergewöhnliche Begabung für dieses Arbeitsgebiet, zahllose Experimente und auch Mißerfolge und ein unermüdlicher Fleiß im Sammeln von Erfahrungen sicherten Nicolas Appert bald darauf einen von der französischen Regierung für derartige Versuche ausgesetzten Geldpreis von 12.000 Franken, so daß der Erfinder wenig später die erste Konservenfabrik der Welt gründen konnte.

Die von Appert erprobten Methoden, die der Erfinder in ihren Grundregeln vollkommen in einer Patentschrift ausgearbeitet hatte, konnten alsbald für verschiedene Nahrungsmittel von jedem ohne besondere Vorkenntnisse angewendet werden. Da seine Patentschriften unverzüglich ins

Deutsche und kurz darauf ins Englische übersetzt wurden, setzten sich seine Methoden sehr bald auch in Deutschland und England durch. Weitere Erfahrungen lenkten Apperts Aufmerksamkeit darauf, daß sich Gläser nicht immer als die geeignetsten Behälter erwiesen hatten, da der Kochprozeß sehr zeitraubend war und die Gläser vielfach zerbrachen oder explodierten, so daß erhebliche Verluste entstanden. Im weiteren Verlaufe seiner Versuche, die sich auf die Jahre 1800 bis 1810 erstreckten, verfiel er auf den Gedanken, die einzumachenden Nahrungsmittel in Büchsen aus Weiß- oder Schwarzblech zu geben, denen er passende Deckel auflöten ließ. Damit war also auch die zweite wichtige Erfindung gemacht, nämlich die Konservendose.

Es hatten sich zwar um dieselbe Zeit auch Gelehrte, wie Gay-Lussac, Liebig und andere, wissenschaftlich mit der Konservierung der Lebensmittel beschäftigt, aber wirklich erprobte Erfahrungen für die Praxis konnte außer Appert bis um die Wende des 19. Jahrhunderts niemand für dieses Gebiet beitragen. Im selben Jahre, als Appert seine fundamentale Erfindung der breiten Öffentlichkeit zugänglich machte, erhielt der Engländer Peter Durand von der englischen Regierung ein Patent für eine ähnliche Konservierungsmethode, zu der ebenfalls Blechbehälter verwendet wurden. Das hat später zu der Streitfrage geführt, wer von den beiden der eigentliche Erfinder der Konserven-Blechdose war. Diese Frage konnte nie ganz einwandfrei geklärt werden. Verschiedene Umstände sprechen aber dafür, daß Appert die Priorität zukommt, denn in der französischen Armee war die Appertsche Konservierung schon eingeführt, ehe sie durch erbeutete Konserven in England bekannt wurde. Wie sehr sich übrigens die Appertsche Methode zur Haltbarmachung von Lebensmitteln bewährte, zeigt die Tatsache, daß sich der Inhalt einer von der Arktisexpedition 1824 erhalten gebliebenen Dose, die 1937 geöffnet wurde, nach 113 Jahren noch gänzlich unversehrt und genießbar erhalten hatte.

Die Konservierung von Fischen fand zunächst in Europa noch wenig Anklang. Dagegen versuchten bereits im Jahre 1819 Ezra Daggott und Thomas A. Kensett in New-York die Konservierung von Lachs, Hummer und Austern. Thomas Kensott erhielt auch im Jahre 1825 das erste Patent auf die Konservendose in Amerika. Die heute noch bestehende Firma William Underwood Company in Boston, die bald nach der Erfindung der Konservendose ihren Betrieb aufnahm, kann sich als die zweitälteste Konservenfabrik der Welt betrachten. Auch an der atlantischen Küste fing man damals schon an, Konservenfabriken zu bauen, in denen vornehmlich Fische verarbeitet wurden. In Baltimore entstand die erste größere Fischkonservenfabrik um das Jahr 1840 und seither befaßt sich die Konservenindustrie der atlantischen Küste hauptsächlich mit Fischkonservierung. Als Lincoln 1861 zum Bürgerkrieg rief, konnten die damaligen Konservenfabriken bereits 2000 bis 3000 Dosen täglich liefern. Die ganze Produktion der amerikanischen Fabriken wurde bereits auf 4 bis 5 Millionen Dosen jährlich geschätzt. McMurray war der erste, der nach dem amerikanischen Bürgerkrieg einen großen Dampfer kaufte und darauf eine Konservenfabrik einrichtete, um die Austernbänke im Rappahannockfluß auszubeuten. McMurray war es auch, der besondere Lötkolben und andere Behelfe erfand, durch die ein Lehrjunge zweimal soviel Blechdosen herstellen konnte als ein gelernter Löter.

Dagegen ist bei uns in Europa die Entwicklung der Fischkonservierung langsamer verlaufen, doch hat sie sich auch da in einzelnen Ländern noch im Verlaufe des vorigen Jahrhunderts gut eingebürgert. Die bekannte Sardinenkonservierung in der Bretagne in Frankreich, die schon vor fünfzig Jahren etwa 40.000 Familien beschäftigt hat, ist gewiß eine der ältesten und größten Industrien dieser Art. Desgleichen die englische und spanische Konservenerzeugung von Sardellen, Anschovis, Appetit-Sild usw., die seit Jahrzehnten Millionen Dosen auf den Weltmarkt wirft. Unter den ersten Ländern, die sich besonders mit der Konservierung von Fischen beschäftigten, brachte es Norwegen bald zu Weltruf. Die ersten Versuche, Sprotten zu räuchern und in Dosen einzulegen, gehen auf Martin Gabrielsen aus Stavanger zurück. Gabrielsen versuchte im Jahre 1878 geräucherte Sprotten wie Sardinen einzumachen, was aber mißglückte, weil die Dosen nicht luftdicht genug verschlossen waren. Ein Jahr später machte O. Meiländer, der Leiter der „Stavanger Preservin Co.", denselben Versuch und erzielte damit einen vollen Erfolg. Er legte die Sprotten in Olivenöl und sterilisierte sie wie andere Konserven. Dieser Versuch führte bald darauf zu einem bedeutsamen Aufschwung auf anderen Gebieten der Fischverarbeitung in Dosen.

Die Fischkonservierung in Deutschland hat ebenfalls in den letzten Jahrzehnten des vorigen Jahrhunderts eine beachtenswerte Entwicklung erreicht und stand bis vor dem zweiten Weltkrieg auf einer Höhe, die sich mit jeder ausländischen Konkurrenz messen konnte. Die großen industriellen Konservenbetriebe in Altona, Hamburg, Cuxhaven, Wesermünde usw. bringen die verschiedensten Erzeugnisse, wie Bismarckheringe, Anschovis, gebratene und marinierte Heringe, Gabelbissen, Muscheln, Krabben usw., in erster Güte in den Handel. Gewaltig hat sich die Dosenkonservierung auch sonst entwickelt, zumal es kaum ein Nahrungsmittel gibt, das sich dafür nicht eignen würde. Was die Konservendose heute in der Nahrungsmittelwirtschaft der Völker bedeutet, das hat ihr Erfinder vor hundertfünzig Jahren kaum ahnen können.

Es kam uns hier lediglich darauf an, in Umrissen ein kleines Bild davon zu geben, welche ungeheure Bedeutung die unscheinbare Blechbüchse in ihrer 150jährigen Entwicklung allein auf dem Gebiete der Fischbewirtschaftung erlangt hat. Dabei darf nicht vergessen werden, daß es auch die Blechindustrie in der Herstellung der Konservendose zu einer Spitzenleistung gebracht hat, die wahrhaft Bewunderung verdient. Ist doch durch diese unscheinbare Erfindung nicht nur eine riesige Industrie entstanden, die solche Dosen verbraucht, sondern auch eine ansehnliche Industrie, die von der Erzeugung derselben lebt. Diese Industrie verfügt heute über so leistungsfähige Spezialmaschinen und Hochleistungsautomaten, daß sie imstande ist, die Versorgung der Konservenindustrie mit verhältnismäßig wenigen Arbeitskräften durchzuführen. So ist z. B. eine Gruppe von zwei selbsttätigen Lötmaschinen und einer Rumpfbördel- und Bodenfalzmaschine heute in der Lage mit einer Bedienungsmannschaft von 6 Personen in 10 Stunden rund 50.000 Dosen aus Weißblech herzustellen. Das ist eine Leistung, die sich gewiß sehen lassen kann.

Deine Fachzeitschrift ist „Österreichs Fischerei"

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 1952

Band/Volume: 5

Autor(en)/Author(s): Dopf Karl

Artikel/Article: 150 Jahre Konservenüsche 206-208