



KLEINE EINFÜHRUNG IN DAS HANDWERK DES EINLEGENS

Was man braucht

Die wichtigste Grundausstattung fürs Einlegen sind die richtigen Gläser. Das klingt banal, ist es aber ganz und gar nicht. Denn viele mühevoll sauer eingelegte Früchte verderben, weil sie in Gläsern gelandet sind, die nicht sauber genug waren oder nicht wirklich luftdicht verschlossen werden konnten.

Es ist ein weit verbreiteter Irrglaube, dass man Gläser mit Schraubverschluss mehrmals verwenden kann. Schraubverschlüsse sind allerbilligste, industrielle Ein-Mal-Verschlüsse und haben mit der hohen Kunst des Einlegens nichts zu tun. Sie funktionieren nur ein einziges Mal gut und dürfen nicht wiederverwendet werden, weil sie nicht mehr zu hundert Prozent dicht schließen. Daher: Verabschieden Sie sich von Gläsern mit gebrauchten Deckeln.

Das Beste ist, man leistet sich Original-Einkochgläser der Firma Weck. In Österreich hießen diese besonders formschönen Gläser mit dem Glasdeckel, dem roten Dichtungs-Gummiring und den Verschlussklammern aus Metall früher Rex-Gläser. Es gibt sie in allen Größen und Formen. Weck ist es wunderbar gelungen, Einlegegläser zu entwickeln, bei denen die verschiedenen Fruchtformen im Mittelpunkt stehen. Das verwendete Glasmaterial ist hochwertig gehärtet und beim Abkühlen besonders unanfällig fürs Platzen.

Im Idealfall soll sauer Eingelegtes nur mit Glas in Berührung kommen – nicht aber mit Kunststoffdeckeln und anderen Kunststoffteilen. Für das Einlegen im kleinen