

## Am 25. August feiert die Konservendose Jubiläum: Ihre Bedeutung für die österreichische Fleischindustrie

Die Konservendose feiert am 25. August ihr Jubiläum. Sie revolutionierte die Fleischwirtschaft in Österreich und bleibt ein unverzichtbares Element der Branche.



*Alt, aber immer noch gut: Konservendosen © Unsplash / Pedro Forester da Silva*

Die **Konservendose**, die vor über 200 Jahren am 25. August 1810 patentiert wurde, hat sich als unverzichtbares Element in der österreichischen Fleischindustrie etabliert. Ihre Einführung revolutionierte nicht nur die Lebensmittelaufbewahrung, sondern ermöglichte es Fleischereien und landwirtschaftlichen Betrieben in Österreich, ihre Produkte länger haltbar zu machen und neue Märkte zu erschließen.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Geschichte und Bedeutung der Konservendose**
- **Herstellung und Entsorgung von Konservendosen**
- **Vorteile der Konservendose für die österreichische Fleischwirtschaft**
- **Nachhaltigkeit und Effizienzsteigerung**

## **Geschichte und Bedeutung der Konservendose**

Die Erfindung der Konservendose geht auf den Briten Peter Durand zurück, der am 25. August 1810 ein Patent für die Verwendung von Metallbehältern zur Konservierung von Lebensmitteln erhielt. Diese Innovation, basierend auf der Methode des Franzosen Nicolas Appert, Lebensmittel in Glasgefäßen zu konservieren, bot eine robustere und praktischere Lösung zur Lebensmittelkonservierung. Besonders für militärische Zwecke und lange Seereisen war diese Erfindung von unschätzbarem Wert, da sie es ermöglichte, Lebensmittel über längere Zeiträume sicher zu lagern. In Österreich wurde die Konservendose vermutlich im Laufe des 19. Jahrhunderts eingeführt, wobei genaue historische Aufzeichnungen darüber, wer die erste Konservendose im Land verwendete, fehlen. Es ist jedoch wahrscheinlich, dass sie zunächst im militärischen Kontext und später in der Lebensmittelproduktion, insbesondere für Fleisch- und Wurstwaren, zum Einsatz kam. Wien, als Zentrum der Lebensmittelproduktion, könnte eine Schlüsselrolle bei der Verbreitung der Konservendose in Österreich gespielt haben.

## **Herstellung und Entsorgung von Konservendosen**

Die Herstellung von Konservendosen erfolgt meist aus Weißblech, einem dünn gewalzten Stahlblech, das mit einer Zinnschicht überzogen ist, um Korrosion zu verhindern und die Lebensmittelqualität zu bewahren. Der Prozess beginnt mit der Formung des Blechs zu einem Zylinder, der dann an einem Ende verschlossen wird. Nach dem Befüllen der Dosen mit Lebensmitteln wird das andere Ende luftdicht verschlossen und die Dosen werden erhitzt, um die Lebensmittel zu sterilisieren. In Österreich

wie auch weltweit wird großer Wert auf die nachhaltige Entsorgung und Wiederverwertung von Konservendosen gelegt. Weißblechdosen sind bis zu 95 Prozent recycelbar. Das Recycling beginnt mit dem Einsammeln der gebrauchten Dosen, die dann in speziellen Anlagen geschreddert und gereinigt werden, um Verunreinigungen zu entfernen. Das gereinigte Metall wird eingeschmolzen und zu neuen Produkten verarbeitet. Dieser Prozess spart nicht nur Ressourcen, sondern reduziert auch den Energieverbrauch im Vergleich zur Herstellung neuen Stahls.

## **Vorteile der Konservendose für die österreichische Fleischwirtschaft**

Für die österreichische Fleischbranche bietet die Konservendose zahlreiche Vorteile. Fleisch- und Wurstwaren können so monatelang ohne Qualitätsverlust gelagert werden, was insbesondere in Krisenzeiten von großer Bedeutung ist. Durch die Möglichkeit, Produkte unabhängig von der Saison zu konservieren, können Fleischereien eine konstante Versorgung gewährleisten. Ein weiterer Vorteil ist die Erweiterung der Vermarktungsmöglichkeiten. Österreichische Fleischereien können ihre konservierten Produkte über größere Distanzen hinweg verkaufen und erreichen so neue Märkte. Der Vertrieb über Online-Shops ermöglicht es den Verbrauchern, auch aus der Ferne auf ihre bevorzugten regionalen Spezialitäten zuzugreifen.

## **Nachhaltigkeit und Effizienzsteigerung**

Die Konservierung in Dosen trägt auch zur Nachhaltigkeit in der Fleischwirtschaft bei. Durch die Verarbeitung größerer Fleischmengen auf einmal können Ressourcen effizienter genutzt und Betriebskosten gesenkt werden. Zudem reduziert die Lagerung ohne Kühlung den Energieverbrauch, was sowohl ökonomisch als auch ökologisch von Vorteil ist. Beliebte österreichische Produkte wie etwa Gulasch werden in Konservendosen weit über die Landesgrenzen hinaus verkauft, was den heimischen Markt stärkt und den Export fördert. Dies zeigt, wie die Konservendose nicht nur die Lebensmittelversorgung sichert, sondern auch als Marketinginstrument dient, das den Betrieben hilft, ihre

traditionelle Handwerkskunst einem breiteren Publikum zugänglich zu machen.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**