

## WECK-Glaswerk in Duisdorf

Tochtergesellschaft Weck Glaswerk GmbH der badischen J. Weck GmbH u. Co. KG

Schlagwörter: [Glasfabrik](#), [Fabrik \(Baukomplex\)](#), [Fabrikgebäude](#), [Laden](#)

Fachsicht(en): Kulturlandschaftspflege, Landeskunde

Gemeinde(n): Alfter, Bonn

Kreis(e): Bonn, Rhein-Sieg-Kreis

Bundesland: Nordrhein-Westfalen



Das WECK-Glaswerk in Bonn-Duisdorf, Ansicht von der Rochusstraße / Bundesstraße B 56 aus (2020).

Nach dem Zweiten Weltkrieg erbaute die am 1. Januar 1900 im badischen Öfingen gegründete Firma J. Weck GmbH u. Co. KG im Westen von Bonn-Duisdorf ein neues WECK-Glaswerk. Dieses nahm 1950 die Produktion von WECK-Einkochgläsern – gewindelosen Gläsern zum Einkochen von Lebensmitteln – auf.

Für diese speziellen Gläser wird im allgemeinen Sprachgebrauch häufig der Gattungsname bzw. generische Markenname 'Einweck-' oder 'Weck-Gläser' verwendet bzw. für diese Art der Haltbarmachung von Nahrungsmitteln der Begriff 'Einwecken' (ähnliche Beispiele für diesen synonymen Sprachgebrauch sind z.B. 'Selters' für Mineralwasser, 'Tempo' für Papiertaschentücher oder 'UHU' für Klebstoff). Das Verb 'einwecken' ist sogar im Wörterbuch Duden verzeichnet.

### Exkurs: Die Geschichte des Einkochens von Lebensmitteln

Für die Entwicklung des Einkoch-Verfahrens zur Haltbarmachung von Nahrung sind die Versuche Otto von Guericke (1602-1686) zum Vakuum – bekannt sind seine „Magdeburger Halbkugeln“ – von überragender Bedeutung, da dieser erstmals die Stofflichkeit der Luft nachweisen konnte.

Auf von Guericke's Versuchen aufbauend, experimentierte der französische Universalgelehrte und Physiker Denis Papin (1647-1712) an der Marburger Universität und konnte 1690 das erste Vakuum mit Hilfe von Wasserdampf im so genannten „Papinschen Topf“ erzeugen.

Weitere Erkenntnisse zum Prinzip der Hitzekonservierung durch das Abtöten von Fäulnisbakterien erbrachten die Forschungen des italienischer Priesters, Philosophen und Universalwissenschaftlers Lazzaro Spallanzani (1729-1799) sowie des französischen Konditors und Erfinders François Nicolas Appert (um 1749/52-1840/41), der im Jahr 1827 erstmals Kondensmilch herstellte. 1822 erschien das Hauptwerk Apperts „Le livre de tous les ménages, ...“, dessen vollständiger Titel in der deutschen Übersetzung der Wiener Ausgabe wie folgt lautet (vgl. Bibliotheksverbund Bayern):

„Die Kunst, alle animalischen und vegetabilischen Substanzen, nämlich alle Gattungen Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fische,

*Zugemüse, Küchen- und Arzeneygewächse, Früchte, Sulzen, Säfte; ferner Bier, schon zum Genuss völlig bereiteten Kaffee, Thee u.s.w., in voller Frische, Schmackhaftigkeit und eigenthümlichen Würze mehrere Jahre zu erhalten. Eine der nützlichsten Erfindungen von H. Appert in Paris, die nicht allein für die kleinste Haushaltung ohne allen Kostenaufwand anwendbar, und deßwegen ein unentbehrlicher, noch nie gegebener Anhang zu allen Koch- und Wirtschaftsbüchern ist, sondern auch die größten nur denkbaren Vortheile für Hospitäler, Armeen, Flotten etc. etc. gewährt, und wegen ihrer Gemeinnützigkeit von der französischen Regierung mit 12.000 Franken belohnt wurde.“*

Der Gelsenkirchener Chemiker an der AG für Kohledestillation Dr. Rudolf Rempel (1859-1893) entwickelte schließlich Gläser mit glattgeschliffenen Rändern sowie Apparaturen, um diese während des Einkochens mit Gummiringen und Blechdeckeln steril-dicht verschlossen zu halten. Seine bahnbrechenden Erfindungen ließ er sich am 24. April 1892 patentieren.

### **Die Firma Weck**

Der Unternehmer Johann Carl Weck (1841-1914) erwarb 1895 das Patent Rempels und begann mit der Produktion von entsprechenden Gläsern mit einem metallenen Verschlussmechanismus. Wecks Geschäftspartner, der Unternehmer Georg van Eyck (1869-1951, von 1916 bis 1918 Mitglied des Deutschen Reichstags) bewegte Weck zum Umzug in das südbadische Öfingen (heute Wehr-Öfingen, Landkreis Waldshut, Baden-Württemberg) und zur Gründung der gemeinsamen Firma J. Weck u. Co. zum 1. Januar 1900, aus der dann später die J. Weck GmbH u. Co. KG hervorging. Den Namen „Weck“ ließ man als Warenzeichen eintragen.

*„Weck zog sich bald aus dem Geschäft zurück und van Eyck wurde alleiniger Gesellschafter der Firma. 1924 legte er die Geschäftsführung nieder.“ (de.wikipedia.org, J. C. Weck)*

Die Firma Weck mit einem Jahresumsatz von rund 40 Millionen Euro (2010) befindet sich noch heute als Familienunternehmen im Besitz von Enkelfamilien des Gründers Georg van Eyck.

Im 1950 begründeten Werk in Bonn-Duisdorf, der Tochtergesellschaft Weck Glaswerk GmbH, werden in einer „einer leistungsfähigen, weitgehend automatisierten Glasfabrik“ (weck.de, Geschichte) neben den traditionsreichen WECK-Einkochgläsern auch Weißglasverpackungen für Getränke und Nahrungsmittel (Getränkeflaschen und Industriekonservengläser) sowie Sondergläser (Glasbausteine für die Bauwirtschaft) produziert.

Analog zum „WECK-Lädele Wehr“ wird auch in Duisdorf ein Werksverkauf der Haushaltsprodukte in einem „WECK-Shop“ angeboten.

Heute machen die traditionellen Weck-Einmachgläser noch zehn Prozent der Produktion aus, 90 % des Sortiments bilden Behälter für Lebensmittel wie Honig, Marmelade, Senf und Metzgereiprodukte (ga.de).

Im Juni 2023 stellte das Unternehmen einen Antrag zur Eröffnung eines Insolvenzverfahrens. Da das Bonner Glaswerk mit derzeit 260 Beschäftigten durch große Investitionen in den vergangenen Jahren technisch auf hohem Niveau sei, sei man optimistisch, das Verfahren erfolgreich zu beenden (ebd.).

(Franz-Josef Knöchel, LVR-Redaktion KuLaDig, 2016/2023)

### **Internet**

[www.weck-glaswerk.de](http://www.weck-glaswerk.de): Weck Glaswerk GmbH Bonn (abgerufen 12.10.2016)

[www.shop-weck.de](http://www.shop-weck.de): WECK-Shop (abgerufen 12.10.2016)

[alltagskulturen.lvr.de](http://alltagskulturen.lvr.de): Alltagskulturen im Rheinland, „Vom Keller ins 3-Sterne Fach, Die Entwicklung von Konservierung und Vorratshaltung“ (abgerufen 12.10.2016)

[gateway-bayern.de](http://gateway-bayern.de): François Nicolas Appert, „Le livre de tous les ménages, ...“, Bibliotheksverbund Bayern, BV012777524 (abgerufen 12.10.2016)

[ga.de](http://ga.de): Glashersteller insolvent - Dennoch gute Aussichten für Weck in Bonn (Text Ulla Thiede, General-Anzeiger vom 24.06.2023, abgerufen 27.06.2023)

[de.wikipedia.org](http://de.wikipedia.org): J. Weck GmbH u. Co. KG (abgerufen 10.10.2016)

[de.wikipedia.org](http://de.wikipedia.org): Johann Carl Weck (abgerufen 10.10.2016)

[de.wikipedia.org](http://de.wikipedia.org): Georg van Eyck (abgerufen 10.10.2016)

[www.weck.de](http://www.weck.de): Über uns (abgerufen 10.10.2016, Inhalt nicht mehr verfügbar 18.08.2021)

[www.weck.de](http://www.weck.de): Die Geschichte der Firma WECK (PDF-Datei, 155 kB, abgerufen 10.10.2016, Inhalt nicht mehr verfügbar 18.08.2021)

## Literatur

**Groten, Manfred; Johanek, Peter; Reininghaus, Wilfried; Wensky, Margret / Landschaftsverband**

**Rheinland; Landschaftsverband Westfalen-Lippe (Hrsg.) (2006):** Handbuch der Historischen

Stätten Nordrhein-Westfalen. (3. völlig neu bearbeitete Auflage). (HbHistSt NRW, Kröners

Taschenausgabe, Band 273.) S. 159-160, Stuttgart.

## WECK-Glaswerk in Duisdorf

**Schlagwörter:** Glasfabrik, Fabrik (Baukomplex), Fabrikgebäude, Laden

**Straße / Hausnummer:** Alter Heerweg 2

**Ort:** 53132 Bonn - Duisdorf

**Fachsicht(en):** Kulturlandschaftspflege, Landeskunde

**Erfassungsmaßstab:** i.d.R. 1:5.000 (größer als 1:20.000)

**Erfassungsmethoden:** Literaturauswertung

**Historischer Zeitraum:** Beginn 1950

**Koordinate WGS84:** 50° 42 57,02 N: 7° 02 5,12 O / 50,71584°N: 7,03476°O

**Koordinate UTM:** 32.361.264,36 m: 5.620.067,75 m

**Koordinate Gauss/Krüger:** 2.573.123,11 m: 5.620.546,08 m

## Empfohlene Zitierweise

**Urheberrechtlicher Hinweis:** Der hier präsentierte Inhalt steht unter der freien Lizenz CC BY 4.0 (Namensnennung). Die angezeigten Medien unterliegen möglicherweise zusätzlichen urheberrechtlichen Bedingungen, die an diesen ausgewiesen sind.

**Empfohlene Zitierweise:** „WECK-Glaswerk in Duisdorf“. In: KuLaDig, Kultur.Landschaft.Digital.

URL: <https://www.kuladig.de/Objektansicht/KLD-255226> (Abgerufen: 14. Dezember 2025)

Copyright © LVR

