

Du hast zehn Minuten Zeit, die beiden Blätter über die Konservendose zu lesen und zu studieren. Du darfst Notizen machen. Dann werden die beiden Blätter wieder eingesammelt und du erhältst ein Blatt mit 20 Fragen, die sich auf den Text beziehen.

Vor 200 Jahren gab es weder Tiefkühltruhen noch Kühlschränke. Es gab auch noch keine Konservendosen. Es war damals schwierig, Lebensmittel aufzubewahren. Fleisch, Obst und Gemüse wurden in tiefen Kellern gelagert, waren aber oft schnell verschimmelt. Fleisch pökelte man ein, das heißt, man legte es in Salz, um es haltbar zu machen. Gleich wie das Sauerkraut. Würste wurden in den Kamin gehängt und so durch Räuchern vor dem Verderben geschützt. Bohnen wurden zu Dörrbohnen getrocknet, Äpfel in Stücke geschnitten und gedörrt. Reife Weinbeeren ließ man in der Herbstsonne trocknen und konnte sie dann als Rosinen den ganzen Winter essen oder zum Süßen des Gebäcks oder eines Breis verwenden. Rebbau war eine uralte Tradition. In Holzfässern gelagert blieb der Wein lange Zeit trinkbar.

Dieses notdürftige Haltbarmachen von Lebensmitteln war recht mühsam und nicht immer erfolgreich. Gegen den Frühling wurden in den meisten Haushalten die Mahlzeiten sehr karg. Für die Seeleute auf den Weltmeeren und die Soldaten auf den Kriegszügen war der Proviant ein großes Problem. Soldaten starben öfter an schlechter Ernährung als durch Waffengewalt.



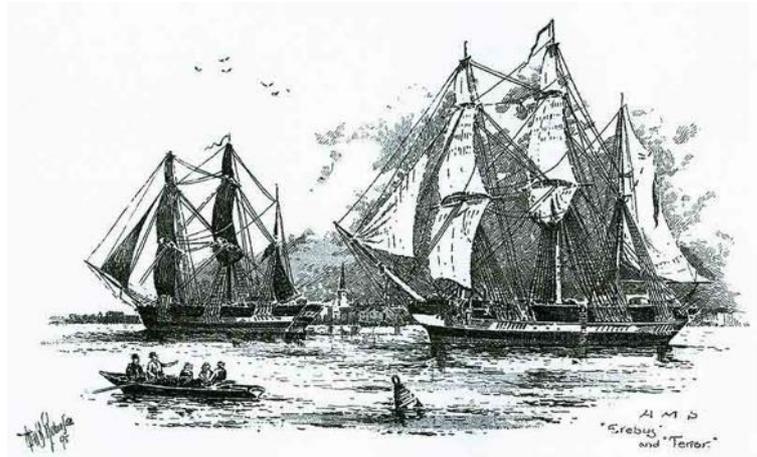
Im Jahre 1795 setzte Napoleon, nachdem er zum Oberbefehlshaber der französischen Armee ernannt worden war, einen Preis von 12000 Goldfranc für ein Verfahren aus, mit dem man Lebensmittel haltbarer machen konnte. Er wollte nämlich nicht, dass seine Soldaten sich auf den Feldzügen weiterhin von Plünderungen ernährten. Der französische Koch Nicolas Appert hatte gelesen, dass Fäulnis durch

Bakterien erzeugt wird und dass Bakterien bei Hitze absterben. Was, überlegte er sich, geschieht, wenn man nach dem Erhitzen den Bakterien den Zutritt zu den Lebensmitteln verwehrt? So entdeckte er, dass Nahrungsmittel durch Kochen sterilisiert und anschließend unter Luftabschluss konserviert werden konnten. Zur Konservierung benutzte er damals Glasflaschen. Als luftdichter Abschluss wurde heißes Paraffin (eine Art künstliches Wachs) aufgegossen. Noch heute werden auf Bauernhöfen Früchte „eingemacht“, und zwar in jene Glasflaschen mit Glasdeckel, Gummiring und Spannklemme. Apperts Methode wurde von der französischen Marine erfolgreich geprüft und Appert bekam das Geld 1810 tatsächlich ausbezahlt, für „die Kunst, alle tierischen und pflanzlichen Substanzen ... in voller Frische und Schmackhaftigkeit mehrere Jahre zu erhalten.“

Erst der britische Kaufmann Peter Durand kam 1810 auf die Idee, die Methode von Appert mit Blechkanistern durchzuführen und schuf damit die ersten Konservendosen. Diese Erfindung wurde 1810 patentiert und schon bald wurde die britische Armee mit Konservendosen versorgt.

Wie man eine Konservendose dann wieder öffnet, das hatte der Erfinder nicht überlegt. Die Soldaten stachen wohl einfach mit ihren Bajonetten in die Dosen, damit sie zu der begehrten Nahrung kamen. Auch mit Hammer, Maurermeißel und roher Gewalt rückte man den Blechdosen zuleibe. Bis zur Entwicklung des Dosenöffners dauerte es fast noch ein halbes Jahrhundert. Die neue Konservierungsmethode war zunächst sowieso nur den Reichen und dem Militär vorbehalten.

Zur damaligen Zeit konnte ein Handwerksbetrieb pro Stunde nur eine Dose herstellen. Auch wenn das Blech schon maschinell zugeschnitten wurde, das Bördeln des oberen und unteren Randes und das Lötten der Nahtstellen war eine recht mühsame Arbeit und erfolgte noch lange Zeit von Hand.



Frühe Konservendosen wurden durch Verlöten mit Blei verschlossen. Dies konnte zu einer Bleivergiftung nach dem Verzehr der in der Dose aufbewahrten Lebensmittel führen. 1845 unternahm der Brite Sir John Franklin eine Arktisexpedition und kehrte nicht wieder zurück. Später fand man im Norden Kanadas Gräber und Notizen der Schiffsbesatzung. Man nimmt an, dass die 130 Seeleute nach drei Jahren Dosennahrung an schwerer Bleivergiftung gelitten hatten.

Mit der zunehmenden Industrialisierung begann der Erfolg der Konservendose. Fabriken für Konserven entstanden und die Produktion wuchs. Im Jahr 1900 wurden allein in den USA über 700 Millionen Dosen hergestellt. Der britische Schriftsteller George Orwell war sogar der Meinung, dass der erste Weltkrieg ohne die Konservendose so nicht stattgefunden hätte.



Der Pop-Art-Künstler Andy Warhol hat der Dose in den 1960er Jahren ein Denkmal gesetzt: Er malte und druckte alle 32 Sorten von Campbell's Dosensuppen.

Egal ob mit Obst, Gemüse, Hackfleisch oder Ravioli gefüllt – die Dosen waren die Pioniere der Fast-Food-Kultur. Auch wenn nun die Tiefkühlkost die Dose nach und nach verdrängt, die Vorteile der Büchse sind auch nach 200 Jahren

geblieben, denn die Konservendose ermöglicht es, auch die exotischsten Produkte lange haltbar zu machen und immer verfügbar zu haben.

		JA / NEIN
0.	Eigenartigerweise wurde zuerst der Büchsenöffner und erst nachher die Konservendose erfunden.	<i>NEIN</i>
1.	Als es noch keine Tiefkühltruhen und Kühlschränke gab, bewahrte man die Lebensmittel im Keller auf.	
2.	Fleisch wurde zusammen mit Zucker eingekocht, um es haltbarer zu machen.	
3.	Pökeln heißt, in Salz einlegen.	
4.	Trauben werden meist durch Räuchern haltbar gemacht.	
5.	Wein kann nur kurze Zeit gelagert werden.	
6.	Napoleon war der Erfinder der Konservendose.	
7.	Viele von Napoleons Soldaten starben, weil sie keinen Büchsenöffner hatten.	
8.	Nicolas Appert züchtete Bakterien, welche die Speisen haltbar machten.	
9.	Sterilisieren heißt, Früchte haltbar machen.	
10.	Die Erfindung, Lebensmittel haltbar zu machen, war besonders für Soldaten und Matrosen wichtig.	
11.	Mit der Konservierung von Lebensmitteln wollte Napoleon das Plündern eindämmen.	
12.	„Bördeln“ ist eine Methode der Blechverarbeitung.	
13.	„Löten“ war eine neue Methode, Konservendosen zu öffnen.	
14.	Blei ist ein giftiges Metall.	
15.	Der Erfinder der Alu-Dose ist Andy Warhol.	
16.	Nach und nach werden heute die energiefressenden Tiefkühltruhen von den umweltfreundlichen Dosen verdrängt.	
17.	Im Ersten Weltkrieg mussten die Soldaten ihre Konservendosen selber bördeln und verlöten.	
18.	Campbell ist ein amerikanischer Suppenfabrikant.	
19.	Im 19. Jahrhundert wurden meist nur sehr kleine Dosen hergestellt.	
20.	Wegen der Technisierung und Industrialisierung waren die Konservendosen im Laufe der Zeit immer billiger geworden.	