

Blogevent „Glas erleben“ – zu Gast bei Vetropack: So wird Glas hergestellt (Kooperation)

Glas ist umweltfreundlich, weil recyclebar. Doch wie wird es eigentlich gemacht? Wie bei der Sendung mit der Maus habe ich mal hinter die Kulissen der Glasproduktion geschaut und war zu Gast bei Vetropack Austria.



(c) Wolfgang R. Fürst

Doch auf Anfang!

Glas, ein gesundes

Verpackungsmaterial – wieso eigentlich?

Es gibt viele Verpackungsmaterialien, die weiter- oder wiederverwendet werden können. Pappe zum Beispiel. Doch um Lebensmittel haltbar einzupacken, ist Karton wohl nicht die beste Wahl. Die Vorzüge von Glas kannte man schon in Mesopotamien vor über 4.000 Jahren. Etwa 700 vor Chr. wurde wohl zum ersten Mal durchsichtiges Glas hergestellt.

Gegenüber luftdichten Verpackungen aus Plastik oder Metall ist Glas jedenfalls klar im Vorteil: Weißglas wird aus etwa 60 Prozent, Braunglas aus bis zu 75 Prozent und Grünglas sogar aus bis zu 90 Prozent Altglas gewonnen. Ein Kilogramm Altglas liefert wieder ein Kilogramm Neuglas. So kann das Material ohne Qualitäts- und Materialverlust rückgewonnen werden. Das ist ressourcenschonend und somit nicht nur gut für die Unternehmenskasse, sondern auch für die Umwelt. Mittlerweile gibt es auch wieder MilchFLASCHEN. Der Trend zum Glas, auch wenn man vielleicht mehr schleppen muss, ist da.

Plastik und Metall lassen sich deutlich schlechter recyceln. Doch bereits zuvor, während der Nutzung, tun sich wichtige Unterschiede auf. Glas ist natürlich. Ein Mix aus Quarzsand, Kalk, Soda und Dolomit. Kunststoff, das liegt bereits im Namen, wird synthetisch gewonnen und wir alle wissen mittlerweile um die gefährlichen Plastikmüllinseln, die im Meer herumdümpeln, um Mikroplastik und die künstlichen Kleinteile, in denen sich Meeresbewohner verfangen oder die sie mit der Nahrung aufnehmen und daran verenden. Glas hingegen wird vom aggressiven Salzwasser erodiert und schließlich wieder in seine natürlichen Bestandteile zersetzt. Trotzdem ist es an sich sehr robust und langlebig – und inert.

Glas ist geschmacksneutral und rein. Es bewahrt Aromen und ist hervorragend rückstandslos zu reinigen – perfekt für

Lebensmittel. Daher sind auch Frischhaltedosen aus Glas* ideal, um Speisen und Lebensmittel aufzubewahren. Nicht ohne Grund ist der Histamin-Pirat also ein Friend of Glass. Zuvor habe ich mit anderen Freunden des nachhaltigen Verpackungsmaterials gekocht, doch diesmal sollte es tatsächlich ans „Eingemachte“ gehen – nach Pöchlarn zum Glaswerk.

Glasherstellung – so wird's gemacht



(c) Wolfgang R. Fürst



(c) Wolfgang R. Fürst

Als Ingenieurskind habe ich eine besondere Beziehung zu großen Fabrikhallen mit lauten Maschinen, die wie Drachen Feuer im Bauch tragen. Denn ordentlich Feuer braucht es schon, um Quarzsand & Co sowie Altglas zu der Masse zu verbinden, aus der später neue Flaschen, Einmachgläser und noch mehr entstehen. Bei 1.580 °C wird das Ganze eingeschmolzen und anschließend vom Kessel in die Maschinen überführt, bei denen die Glasgefäße vom Band laufen.



(c) Wolfgang R. Fürst

Wie ein riesiger mechanischer Feuerspucker speit die Maschine glühende Flaschen im Sekundentakt.



(c) Wolfgang R. Fürst

Schade, dass wir selbst keine eigenen Aufnahmen im Werk machen durften, da ein Großkunde gerade ein neues Flaschenmodell

erprobte, von dem die Öffentlichkeit noch keinen Wind bekommen sollte.

Wer in der heißen Halle steht, kennt die Abläufe aus dem Effeff. Glasverfahrenstechniker ist ein Lehrberuf.



(c) Wolfgang R. Fürst

Im Werk in der Nähe von Kremsmünster werden Lehrlinge über 3,5 Jahre ausgebildet und auch übernommen. Doch einer Art Arbeiter haben wir nicht über die Schultern geschaut. Dabei kommt ihnen eine ganz wichtige Rolle zu: Es sind die Leute, die das Altglas am Band sortieren. Der Verbraucher leistet mit der Zuordnung in den Weiß- und Buntglascontainer die Vorarbeit und es wird auch automatisch weitersortiert. So können beispielsweise Metallgegenstände magnetisch aussortiert werden. Doch Fensterglas, Spiegel, Porzellan und all das, was im Altglascontainer eigentlich nichts zu suchen hat, muss nach wie vor von Hand aussortiert werden. Warum eigentlich auch Fensterglas? Weil es eine andere Zusammensetzung hat als das Glas, was für Flaschen & Co genutzt wird. Die gute Vorsortierung des Altglases ist wichtig, damit es später nicht zu Einschlüssen – also Sollbruchstellen – im Glas kommt.

Keramik hat einen höheren Schmelzpunkt als Glas und muss daher raus.

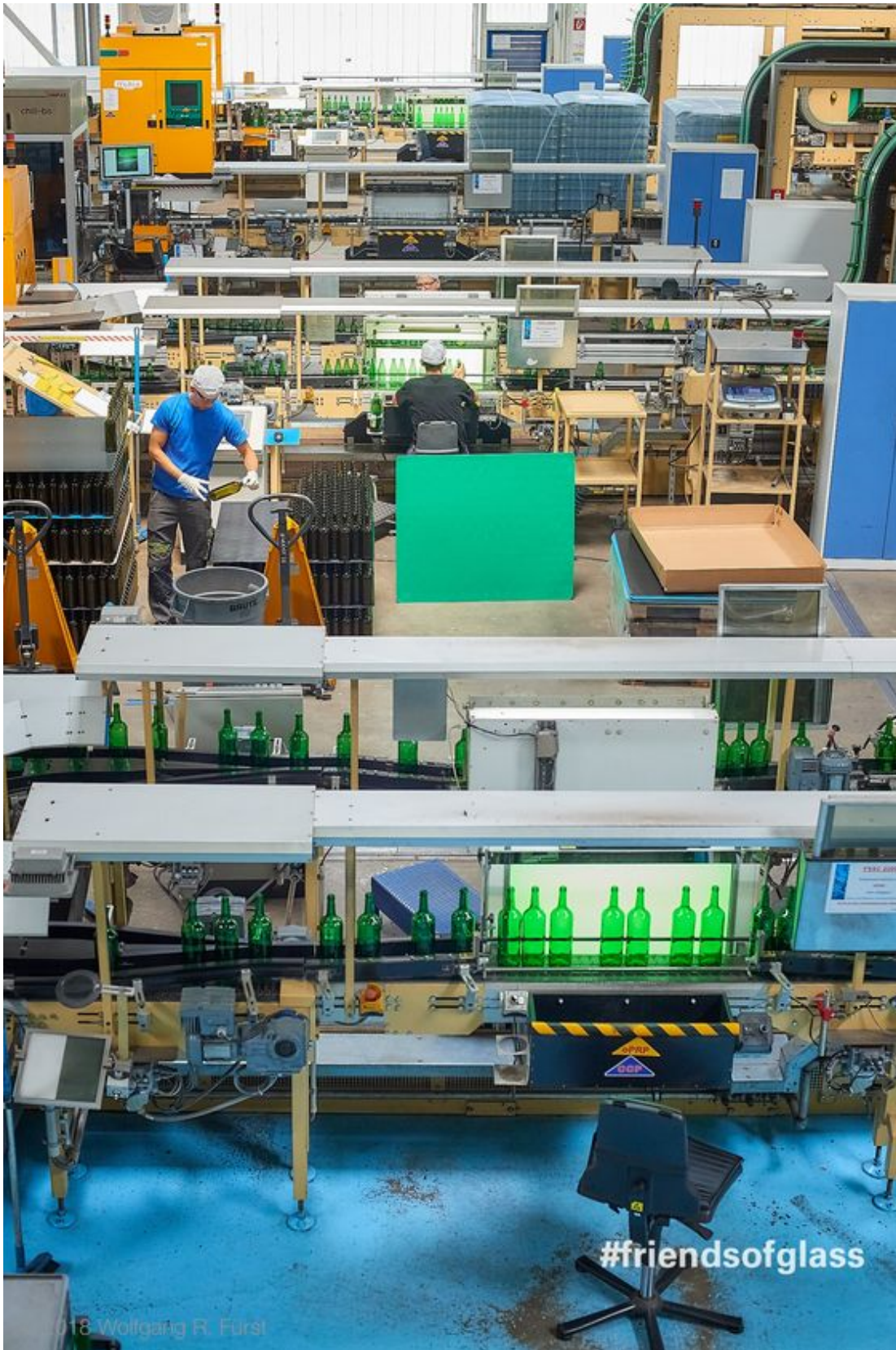


(c) Wolfgang R. Fürst

Damit wir weniger schleppen müssen, wird auch an immer neuen Verfahren getüftelt, Flaschen dünnwandiger herzustellen, ohne dass das Gefäß instabil wird.



(c) Wolfgang R. Fürst



(c) Wolfgang R. Fürst

Damit alles passt, ist die Qualitätskontrolle wichtig.

Genuss aus dem Glas

Nach dem „Pflichtteil“ kam das Angenehme: Es ging mit dem Shuttlebus weiter nach Krems, wo wir zur Weinverkostung und einem wunderbaren Menü inmitten der Weinberge eingeladen waren.



(c) Wolfgang R. Fürst



(c) Wolfgang R. Fürst

Dabei brannte mir eine Frage natürlich besonders unter den Nägeln: Wie sieht's mit histaminzertifiziertem Wein aus?



Dass das Histamin nicht in irgendeinem komplizierten Verfahren nachträglich aus dem Wein gelöst wird, wusste ich bereits. Hier kommt es viel mehr auf Hygiene an. Die Winzer in Krems haben sich auf Weißwein spezialisiert, obwohl es auch kleine Chargen Rotwein gibt. Dabei wird der Weißwein in Edelstahlfässern gelagert, bevor er in die Flaschen abgefüllt wird. Rotwein wird hingegen meist in Holzfässern gelagert – auch für den Geschmack. Von der Histaminperspektive ist

Weißwein daher der Vorzug zu geben. Er ist sozusagen „reiner“ und bietet damit auch Bakterien weniger Angriffsfläche bei der Fermentation (noch mehr) Histamin freizusetzen.



(c) Wolfgang R. Fürst

Nach so viel Genuss und spannenden neuen Bekanntschaften wie den Bloggerkollegen von „[Einfach leicht](#)“, die flotte Rezepte für jeden Tag verbloggen, und [Laurel Königer](#), der rund um nachhaltigen Lifestyle schreibt, ging es wieder zurück nach Wien. Wobei ich vor dieser malerischen Kulisse noch hätte verweilen können.



(c) Wolfgang R. Fürst

Noch was am Rande: Aktion #CheersToTheOcean

Du bist auch ein Freund von Glas? Dann mach mit bei der Aktion #CheersToTheOcean auf [Instagram](#) und zeige Dich (und Freunde) beim Zuprosten mit einem Glas – histaminzertifiziertem Wein – auf die Weltmeere!

(c) Histamin-Pirat

Dieser Beitrag ist in Zusammenarbeit mit Vetropack Austria entstanden. Danke an die Friends of Glass, die zu diesem Event eingeladen haben.