



FACHBEITRAG

Stefanie Burmeister

Konservierungstechnikerin
Expertin für nicht-industrielle
Lebensmittelkonservierung

WELCHE VERSCHLÜSSE BRAUCHT MAN WOFÜR?

Ein einfacher Leitfaden

Viele Menschen denken beim Thema Lebensmittelabfüllung zuerst an Gläser und Flaschen. Dabei wird eine entscheidende Frage oft übersehen: der Verschluss.

Viele entscheiden das zunächst nach Gefühl oder nach dem, was gerade verfügbar ist. Ein schöner Korken wirkt hochwertig, eine Spirituosenflasche sieht elegant aus, ein Twist-Off-Deckel ist vertraut.

Das Problem ist nur: Verschlüsse sind nicht in erster Linie eine Frage der Optik. Sie folgen unterschiedlichen **Funktionsprinzipien** – und genau diese entscheiden darüber, ob ein Produkt stabil, praktisch und sinnvoll abgefüllt ist.

Dabei ist die Logik eigentlich einfach.

Verschlüsse folgen im Grunde **drei unterschiedlichen Funktionsprinzipien** – und wenn man diese verstanden hat, wird sofort klar, welcher Verschluss zu welchem Produkt passt.

Prinzip 1 – Der Vakuumverschluss

Die erste und wichtigste Gruppe ist Verschlüsse, die durch Unterdruck dichthalten.

Der bekannteste Vertreter ist der **Twist-Off-Verschluss**. Hierzu zählen aber auch das Weck-Verschlussystem, das Bügelglas, der Mason Schraubverschluss (auch als CT Verschluss bekannt) und Vakuum Press-on Verschlüsse.

Technisch handelt es sich dabei um einen sogenannten **Nockenverschluss**. Er wird zwar zuge dreht, aber nicht wirklich mechanisch festgeschraubt. Die kleinen Nocken im Deckel greifen nur kurz in das Glasgewinde ein – die eigentliche Dichtigkeit entsteht erst durch das **Vakuum im Glas**.

Genau deshalb sind Twist-Off-Verschlüsse so gut für alles geeignet, was **heiß abgefüllt oder eingekocht** wird. Beim Abkühlen entsteht im Glas ein Unterdruck und dieser zieht den Deckel dauerhaft fest auf die Dichtung. Das Ergebnis ist ein zuverlässig verschlossenes Glas, das sich gleichzeitig gut kontrollieren lässt.

Für Konfitüren, Chutneys, Soßen, Gemüse oder andere Konserven ist dieses System deshalb ideal.

Ein Vakuum muss allerdings nicht zwingend durch Hitze entstehen.

Auch ein **mechanisch gezogenes Vakuum** ist möglich. Wenn Produkte kalt abgefüllt werden – zum Beispiel Pestos oder bestimmte Feinkostprodukte – kann ein Twist-Off-Verschluss ebenfalls verwendet werden, um anschließend mit einem **Vakuumpumpegerät ein Vakuum zu ziehen**.

Wichtig ist dabei zu wissen, dass **Twist-Off-Verschlüsse unterschiedliche Dichtungen haben**. Diese sind jeweils für bestimmte Anwendungen optimiert.

Typische Varianten sind zum Beispiel:

- Dichtungen für Heißabfüllung bis etwa 100 °C
- Dichtungen für Sterilisation bei höheren Temperaturen
- Dichtungen, die besonders gut für **mechanisch erzeugte Kaltvakuum**s geeignet sind

Die im Alltag mit Abstand häufigsten und sinnvollsten Verschlüsse sind diejenigen für Heißabfüllung bis etwa 100 °C.

Hier begegnet mir in der Praxis allerdings ein häufiger Irrtum. Manche Kunden denken, es sei besser, gleich Verschlüsse zu verwenden, die **bis 120 °C oder mehr temperaturbeständig** sind.

Das klingt zunächst logisch, ist aber in vielen Fällen ein Fehlschluss.

Die Dichtungen solcher Sterilverschlüsse sind nämlich **härter ausgelegt**, weil sie hohen Temperaturen und Druck standhalten müssen. Die Dichtungen von klassischen Heißabfüllverschlüssen dagegen sind **weicher** und passen sich beim Verschließen besser an.

Für normale Heißabfüllung bis etwa 100 °C funktionieren sie deshalb meist **zuverlässiger**.

Mehr Temperaturbeständigkeit bedeutet also **nicht automatisch einen besseren Verschluss**, sondern nur einen Verschluss für **eine andere Anwendung**.

Prinzip 2 – Der mechanische Schraubverschluss

Die zweite große Gruppe sind **mechanische Schraubverschlüsse**.

Hier entsteht die Dichtigkeit nicht durch ein Vakuum, sondern durch **mechanischen Druck**, der über ein durchgehendes Gewinde aufgebaut wird.

Typische Beispiele sind **Spirituosenflaschen, Öl- und Essigflaschen oder viele Sirupflaschen**. Der Deckel wird einfach fest aufgeschraubt, die Dichtung wird zusammengedrückt, und dadurch entsteht die Abdichtung.

Der entscheidende Unterschied zum Twist-Off-System ist: Der Verschluss **braucht kein Vakuum**, um dicht zu halten.

Deshalb sind solche Verschlüsse ideal für Produkte, die ohnehin durch andere Faktoren stabil sind – zum Beispiel durch **Alkohol, Säure, Zucker oder Fett**. Spirituosen, Liköre, Essige oder Öle gehören typischerweise in diese Kategorie.

Ein weiterer Vorteil liegt in der **Handhabung beim Ausgießen**. Viele dieser Flaschenformen sind so gestaltet, dass sich Flüssigkeiten sauber und gezielt dosieren lassen. Für Sirupe, Liköre oder Essige ist das oft deutlich praktischer als ein Glas mit Konservendeckel.

Wichtig ist dabei noch ein technischer Punkt:

Ein Schraubverschluss dichtet zwar mechanisch ab, er ist aber **nicht automatisch für Druck ausgelegt**. Produkte, bei denen sich durch Kohlensäure oder auf andere Weise ein Innendruck aufbaut, benötigen speziell dafür entwickelte Verschlusssysteme.

Für die meisten klassischen Manufakturprodukte – also Liköre, Sirupe, Öle oder Essige – sind mechanische Schraubverschlüsse jedoch **die naheliegende und funktional richtige Lösung**.

Prinzip 3 – Steck- und Stopfenverschlüsse

Die dritte Gruppe sind **Steck- und Stopfenverschlüsse**.

Hier wird der Verschluss nicht geschraubt und auch nicht durch ein Vakuum gehalten, sondern **einfach aufgesteckt oder eingedrückt**.

Typische Beispiele sind **Korken, Press-on-Deckel oder Vorratsglasdeckel mit Dichtlippe**. Diese Systeme funktionieren rein mechanisch: Der Verschluss sitzt durch Reibung oder durch eine Dichtlippe fest auf dem Behälter.

Solche Verschlüsse eignen sich vor allem für **trockene oder bereits stabile Produkte** – zum Beispiel Gewürze, Salz, trockene Zutaten oder Produkte, die nicht dauerhaft luftdicht verschlossen sein müssen.

Auch im Getränkebereich spielen Steckverschlüsse eine Rolle. Viele Spirituosenflaschen werden zum Beispiel mit **Korken oder Stopfenverschlüssen** verschlossen. Diese sind vor allem für die **Optik und die einfache Handhabung** gedacht.

Bei der Abfüllung sollte man jedoch einen Punkt beachten: **Hitze und Naturkorken vertragen sich nicht besonders gut**.

Wenn sehr heiß abgefüllt wird, können Naturkorken austrocknen oder sich verändern. In solchen Fällen sind **synthetische Korken oder sogenannte PE-Korken** deutlich robuster und für die Abfüllung oft besser geeignet.

Steck- und Stopfenverschlüsse sind also ein gutes System – aber sie sind **nicht dafür gedacht, ein Vakuum zu halten**. Ihr Einsatzbereich liegt eher bei Produkten, bei denen die Verschlussfunktion **mechanisch und nicht konservierend** ist.

Die einfache Entscheidungsregel für die Praxis

Wenn man diese drei Prinzipien einmal verstanden hat, wird die Wahl des richtigen Verschlusses erstaunlich einfach.

Die erste Frage lautet immer: **Braucht mein Produkt ein Vakuum?**

Wenn die Antwort ja ist – etwa bei Konfitüren, Soßen, Gemüse oder anderen heiß abgefüllten Produkten – dann ist ein **Vakuumverschluss wie der Twist-Off-Deckel** in der Regel die richtige Wahl.

Wenn das Produkt dagegen ohnehin stabil ist, zum Beispiel durch **Alkohol, Säure, Zucker oder Öl**, dann braucht es meist kein Vakuum. In solchen Fällen sind **Flaschen mit mechanischem Schraubverschluss** oft die sinnvollere und praktischere Lösung.

Und für Produkte, bei denen weder Vakuum noch Gewinde erforderlich sind – etwa bei **Gewürzen, trockenen Zutaten oder bestimmten Spirituosen** – kommen **Steck- und Stopfenverschlüsse** ins Spiel.

In meiner Erfahrung wird die Wahl des Verschlusses oft komplizierter gemacht, als sie eigentlich ist.

Dabei reicht meist eine einfache Überlegung:

- **Vakuum braucht Vakuumverschluss**
- **Flüssigkeit ohne Vakuum braucht Schraubverschluss**
- **Alles andere braucht meist nur einen guten mechanischen Stopfen**

Natürlich heißt das nicht, dass man sich immer strikt an diese Zuordnung halten muss.

In der Praxis entstehen oft gerade dann spannende Produkte, wenn bewusst mit Erwartungen gebrochen wird – etwa Backmischungen im Twist-Off-Glas oder Kräuter in einer Flasche. Solche Lösungen können optisch oder konzeptionell sehr gut funktionieren.

Wichtig dabei ist nur: Wer gewerblich arbeitet, trägt die Verantwortung dafür, dass Produkt, Verpackung und Verschluss technisch zusammenpassen. Das betrifft vor allem Dichtigkeit, Haltbarkeit und Produktsicherheit. Die Gestaltung darf kreativ sein – die Funktion sollte dabei trotzdem zuverlässig erfüllt werden.

Aber wenn man die Grundlogik einmal verstanden hat, findet sich der Deckel zum Topf meist ganz von allein. 😊

Eure



Konservierungstechnikerin

Expertin für nicht-industrielle Lebensmittelkonservierung

© Stefanie Burmeister

Erstveröffentlichung: 26. März 2026, glaeserundflaschen.de

Der Text darf unverändert weitergegeben werden, sofern die Urheberin Stefanie Burmeister genannt wird.