



DESIGNER IVEN SOHMANN

lässt an dieser Stelle einmal nur das Auge trinken. Als Schreiber und Kritiker kommentiert er Bier und Bierzubehör vom Namen über die Verpackung bis hin zur Werbekommunikation.

GRÜN, BRAUN UND DAS GRAUEN

AUTOR & FOTO · IVEN SOHMANN

THEMA HEUTE: DIE FLASCHENFARBE ODER: WO VIEL LICHT IST, IST AUCH VIEL SCHADEN.

Selbst bei strammster Befolgung des deutschen Reinheitsbefehts lassen sich aus chemischer Sicht mehrere Hundert Substanzen im Bier nachweisen. Damit deren komplexes Zusammenspiel nicht verdorben wird, gilt es, die nachträgliche Zufuhr von Sauerstoff, Wärme und Sonnenlicht zu vermeiden. Dicht und kühl und dunkel lagern. Insbesondere Letzteres schützt vor üblen Überraschungen, da UV-A-Strahlen die Hopfenbitterstoffe sonst in 3-Methyl-2-buten-thiol umwandeln könnten.

Dabei entsteht der sogenannte »Lichtgeschmack«, ein Aroma, das dem Analdrüsensekret von Stinktieren ähnelt und deswegen auch als »Skunk« bezeichnet wird. Uff ya! Entsprechend raten Braulehrbücher seit Ende des 19. Jahrhunderts, Bier mittels getönten Glases hinters Licht zu führen.



Nachts sind alle Flaschen grau.

Besserer Filter dank Bräune

Die Farbe des Glases wird dabei von der Rohstoffzusammensetzung beeinflusst. Chromoxid bewirkt beispielsweise eine grüne, Eisensulfid eine braune Färbung. Während Grünglasflaschen dankbarer für den Recyclingkreislauf sind, da sie Fremdfarben leichter aufnehmen, bestechen Braunglasflaschen durch bessere Filterwirkung.

Dasselbe in Antikgrün: Die Mischung verbindet die Vorteile beider Glasfarben. Historisch gesehen changierten die Bierflaschen ohnehin fließend zwischen Grün-, Braun- und sogar Gelbtönen. Da die Ausgangsstoffe je nach Region variieren und Brauereien früher vorzugsweise mit umliegenden Glashütten zusammenarbeiteten, findet sich grünglasiges Bier noch heute eher im Norden und braunglasiges eher im Süden Deutschlands. Lokalkolorit.

Obwohl Biermarken meist untrennbar mit einer Flaschenfarbe assoziiert werden, sind Grün- und Braunglas als Alleinstellungsmerkmal ungeeignet. Nichtsdestotrotz will die Wahl zwischen beiden wohlüberlegt sein. Neben den physikalisch-chemischen und historischen Aspekten sollte dabei auch die Wahrnehmung von Otto und Anna Normalverbrauchenden bedacht werden – diese denken: »Grün ist frisch, braun macht satt.«

So weit, so Banane. All dem kann und darf sich natürlich widersetzt werden. Regeln kennen, Regeln brechen: Während die einen ihren Bier-appeal für aufsehenerregendes, aber unappetitliches Blauglas opfern, riskieren andere den ungetönten Blick auf ihren Inhalt. Der Drang danach, Weißglas zu verwenden, ist mehr als verständlich. Abseits der Eigenurinbehandlung sehen wir schließlich gerne, was wir trinken. Aber dafür die Spargelpipi-Quittung bekommen? Danke, geht so. Dabei sind UV-beständige Weißglasflaschen längst im Umlauf, die Zugabe von Vanadiumpentoxid zur Glasschmelze macht es möglich. Nicht zuletzt wegen des Pfandkreislaufes bleiben Otto und Anna (und Iven) aber skeptisch.

Nachts sind alle Flaschen grau

Dass die Flaschenfarbe auch ohne geschmacklichen Totalausfall auffallen kann, beweisen Brauereien, die ihre Flaschen vollflächig lackieren oder verhüllen. So glänzt das Glas durch Abwesenheit. Das Versteckspiel reicht dabei von mattschwarzen und steinzeuartigen Lackierungen über bedruckte Schrumpffolien bis hin zu eingeschlagenen oder verklebten Wickelpapieren. Inwiefern diese schleierhaften Lösungen ökologisch sinnvoll sind, sei dahingestellt.

Standardflaschen sind aber ziemlich sicher nicht dazu da, sie leichtfertig in Verbundstoffe zu verklimawandeln. Apropos leicht: Weißblech- und Aluminiumdosen stellen bei allen Transport- und Lager Vorteilen leider immer noch keine Alternative dar. Allein schon der (geruchlose) CO₂-Ausstoß bei der Metallgewinnung stinkt mehr als das Skunk-Aroma. Brauereien, Agenturen und Verbrauchende tun also gut daran, die Mehrwegflasche hochzuhalten – egal welcher Couleur. Nachts sind alle Flaschen grau.