

# Das schönste Zischen der Welt

Dosenbier steht seit genau 80 Jahren im Kühlschrank – und hat einen gehörigen Imagewandel erlebt

VON SILVIA SCHAUB

**P**lopp oder zisch lautet die grosse Frage, die sich jedem Biertrinker stellt, wenn er seinen Durst stillen will. Für den Sänger Gunter Gabriel war schon 1978 die Antwort klar: Es kann nur ein Dosenbier sein. Schliesslich wird man nur dadurch auch zum Cowboy, wie er im Lied «Dosenbier und Countrymusik» sang. Und auch die Band Illegal war vom Bier in der Büchse überzeugt: «Dosenbier macht schlau.» Ein Wundermittel also? Da könnte durchaus was dran sein.

Wäre da nur nicht das schlechte Image der Bierdose. Verteufelt wurde die Büchse über viele Jahre. Manche wollten sie in den 1980er-Jahren gar ganz abschaffen. Doch sie hat sich wacker gehalten. Und das nun seit genau 80 Jahren. Grund zum Feiern? Auf jeden Fall. Denn es gibt viele Vorteile, die für das Produkt sprechen, das George Newman von der Gottfried Krueger Brewing Company 1935 erstmals in die Geschäfte brachte. «Dosen sind leicht, rezyklierbar, gut stapelbar und lassen sich schnell kühlen», betont Marcel Kreber, Direktor des Schweizer Brauerei-Verbands. «Und weil sie zudem kein Licht durchlassen, schützen sie das Bier viel besser als Verpackungen aus Glas oder Plastik.»

**MITTLERWEILE IST** auch der Vorwurf, Bier aus Dosen schmecke schlechter als solches aus Flaschen, längst revidiert. Selbst Fachleute können im Direktvergleich keinen Unterschied feststellen, wie Tests ergaben. Das war freilich in den Anfangszeiten noch anders. Die Idee, Flüssigkeit in Dosen zu konservieren, kam nämlich bereits 1909 auf. Allerdings liess der Geschmack des Biers bei den Anfangsversuchen noch sehr zu wünschen übrig. Zu blechern schmeckte der Gerstensaft. Die Krux lag in der Beschichtung der Doseninnenseite.

Damals wog eine einzige Dose aus Blech stolze 100 Gramm – die heutige aus Aluminium nur noch 20 Gramm. Wer allerdings an den begehrten Inhalt kommen wollte, musste erst zwei Löcher in den Deckel drücken und mit einem mitgelieferten Schlüssel öffnen. Dieser so genannte «church key» (Kirchenschlüssel) – die Bezeichnung dürfte auf die klösterliche Braukunst im Mittelalter zurückgehen – war ein dreieckiger, etwa zehn Zentimeter langer Metallstift. Dosenbier war früher ein Luxusgut; weil es als modern und exklusiv galt. Die Konsum-



Die erste Bierdose wog 1935 noch 100 Gramm. HO

menten kauften Dosen vor allem für die Reise oder für Picknick und Jagd. In Europa führte das Bier in der Blechbüchse allerdings lange Zeit ein Schattendasein. Erst als das Blech in den 1950er-Jahren durch Aluminium und später der Verschluss durch eine Aufreisslasche ersetzt wurde, eroberte die Dose auch die breite Masse.

Das beliebte Knack-zisch-schlürf-Gefühl wussten zuerst nur Punks und Fussballfans zu schätzen. Inzwischen ist kaum ein anderes Getränk so untrennbar mit Freiluftveranstaltungen aller Art verbunden wie das Bierchen aus der Aludose. Noch mehr als in Europa wird die

33,4

Bereits mehr als ein Drittel aller Biere wurden hierzulande 2014 in Alu-Dosen verkauft.

Dosenbier-Kultur in den USA zelebriert. Egal ob auf Festivals, Grillpartys im Sommer oder sonstigen Feierlichkeiten, im Ursprungsland der Dose gibt es bis heute bei jeder Gelegenheit ein kühles Helles aus der Büchse.

**INZWISCHEN** stören sich auch hierzulande immer weniger Biergeniesser am billigen Image des Dosengetränks. Im Gegenteil: Noch nie wurde so viel Dosenbier getrunken wie im letzten Jahr. Mehr als ein Drittel der Biere (33,4 Prozent) wurden 2014 in Büchsen verkauft. Das hat auch damit zu tun, dass die Dose «ein praktisches On-the-go-Gebinde» ist, wie es Marcel Kreber bezeichnet. Zudem hat sie einen Image-Wandel vollzogen: vom Umweltsünder zum trendigen und wertvollen Produkt mit einer gewissen Coolness.

Das nutzen auch die Produzenten, die den Dosen eine neue Wertigkeit geben und Varianten mit mehr Haptik entwickeln. Wie etwa Heineken mit einer gerippten Dose, der Touch Can. Auch Müllerbräu aus Baden bietet ihr Lagerbier in einer mattschwarzen, eleganten Dose an. Feldschlösschen füllt ihr Premium-Bier in eine Golddose. Und bereits experimentieren Hersteller mit Drehdeckeln für die Dose. Die Vielfalt im Design macht das Dosenbier zumindest optisch zu einer ernstesten Konkurrenz zur Flasche. Und bald könnte es beim Biergenuss noch mehr zischen.

## ENTKORRT

### KLINGERS KOCHBUCH

Willi Klinger, Chef der Österreich Wein Marketing, hat sich einen lang gehegten Traum verwirklicht und ein Kochbuch herausgegeben. Damit hat der quirlige Gastwirtssohn aus Oberösterreich, der zeitweise auch als Schauspieler und Weinhändler tätig war, seiner Mutter Hedi, die jahrelang am Herd des Gasthofs Klinger in Gaspoltshofen stand ([www.gasthof-klinger.at](http://www.gasthof-klinger.at)), ein kulinarisches Denkmal gesetzt.

Und Willi wäre nicht Willi, wenn er das Ganze nicht literarisch verbrämt hätte: Immerhin war der Schriftsteller Thomas Bernhard ein treuer Stammgast der Klinger und schätzte die dort aufgetischte Frittatensuppe so sehr, dass sie Eingang fand in dessen Stück «Der Theatermacher». Klar, findet man das Rezept der Frittatensuppe, um die nach Ansicht von Willis Mutter ein übertriebenes Theater gemacht wurde, im Kochbuch. Doch da gibt es noch manch andere Köstlichkeit zu entdecken: Vogerlsalat mit Speck, Tafelspitz, Klinger-gulasch, Marillenknödel, um nur ein paar Beispiele zu nennen. Wer Österreich und dessen Küche liebt, muss Klinger's Kochbuch einfach haben (Christian Brandstätter Verlag, Wien 2015).

Und was trinkt man zur klassischen Küche Österreichs? Natürlich einen ebenso klassischen österreichischen Wein, etwa den **Grünen Veltliner Wieden & Berg 2013** von Bertold Salomon vom Undhof in Stein, Willi Klinger's Vorvorfänger bei der ÖWM. Hier unsere Degustationsnotizen: helles Gelb; dezente Aromen von weissen Blüten, grünen Äpfeln mit pfeffrigen Noten; mittelgewichtig, frische Säure, angenehme Herbe im Abgang; ein eleganter, feinziselierter Wein, wie gemacht für den Frühlingsanfang. Ein Wermutstropfen ist nur, dass die ÖWM auch dieses Jahr keine grosse Verkostung für das breite Publikum eingeplant hat. Vermutlich hätte es einiges zu entdecken gegeben (Infos auf [www.wein-info.ch](http://www.wein-info.ch)).



ANDREAS KELLER

### GRÜNER VELTLINER WIEDEN & BERG 2013

**Produzent:** Salomon Undhof, Stein a. d. Donau (A)  
**Herkunft:** Kremstal, Niederösterreich  
**Appellation:** Kremstal DAC  
**Rebsorte:** Grüner Veltliner  
**Beste Trinkreife:** jetzt bis 2018  
**Passende Gerichte:** weiss-grüner Spargel, Forelle Müllerin, Wiener Schnitzel  
**Bewertung:** 17 Punkte  
**Bezugsquelle:** W & S Weine GmbH, Grundstrasse 20, 8126 Zumikon, Tel. 044 216 99 60, [www.salomonwines.com](http://www.salomonwines.com), Fr. 18.90

## AUFGETISCHT

### Weltküche in der Kleinstadt

Eine Brasserie, wie man sie sich wünscht, ist in altem Holz getäferl; auch Stühle und Tische sind aus massivem Holz, entweder alt oder zumindest im Retro-Look. Nicht fehlen darf die Schiefertafel an der Wand mit Gerichten oder Weinauswahl. Die Kost ist bodenständig, authentisch, wenn immer möglich hausgemacht. Kurz, der Ort, wo die Gourmets hingehen, wenn sie gerade keine Lust aufs Sternelokal haben oder dem Portemonnaie Schonung auferlegt ist. Genau das bietet die Brasserie Süsswinkel in Chur. Hier sind Inge Graiss und Daniel Truniger seit 1993 eine Institution. Den Lebenslauf von Truniger zieren illustre Adressen wie das Lenôtre in Paris oder das Dolder Grand in Zürich. Trotzdem ist er in Chur gelandet. Hierher gelockt

haben ihn «die Liebe zur herrlichen Bergwelt und das spannende Leben in der Tourismusregion, die trotzdem städtisch ist». Seine Küche bezeichnet er als traditionell europäisch, doch darf sie auch mal mit der Weltküche verschmelzen. Die Produkte wünscht er sich frisch und bezahlbar, teure Luxusgüter sind keine Option. Als typisch für seine Küchenhandschrift bezeichnet Truniger die Hirschspitzen an Zitronen-Thymian-Pfeffer auf Pappardelle mit Rosenkohl- und Spinatblättern. Uns ist besonders der Schmorbraten in bester Erinnerung, aber auch der gebratene Ziegenkäse ist immer eine gute Wahl. Die Weinkarte vermeidet ausgetretene Pfade und verrät den individuellen Geschmack der Gastgeber.

STEPHAN THOMAS



Inge Graiss und Daniel Truniger von der Brasserie Süsswinkel, Süsswinkelgasse 1, 7000 Chur. Tel. 081 252 28 56, [www.suesswinkel.ch](http://www.suesswinkel.ch). Geöffnet: Di-Sa mittags und abends.

**KÜCHE** Gehobene Bistrotküche  
**SERVICE** Freundlich und aufmerksam  
**AMBIENTE** Traditionell-gemütlicher Brasserie-Stil  
**PREISE** Menu du jour Fr. 16.80/20.50, Suggestionen Dinner Fr. 9.50 bis 40.–

## AUFGEFALLEN

Jetzt, wo man sich nicht mehr unter Kleiderschichten warmhalten muss, macht auch das Velofahren wieder Spass. Erst recht, wenn man seine Baggage bequem verstauen kann. Besonders **praktisch und schick ist die Bootbag** des Herstellers Hebie. Die Ledertasche kann dank einem **praktischen System auf jedes Velo montiert** werden. Ist man zu Fuss unterwegs, hängt man sich die Tasche mit dem Trageriemen einfach über die Schulter. (SC)  
Erhältlich im Fachhandel oder über [www.bootbag.me](http://www.bootbag.me), ca. Fr. 265.–

