vinetur

Was passiert, wenn man ein Bier öffnet, dessen Datum seit zehn Jahren abgelaufen ist

Das Datum auf dem Etikett, der Zustand des Behälters, die Kohlensäure und mögliche Aromaveränderungen helfen dabei, den Inhalt einzuschätzen. Sie bestätigen jedoch nicht, dass er sicher ist.

Donnerstag, 19. November 2026



Wer ein Bier zehn Jahre nach dem angegebenen Datum wiederfindet und seine Lagerbedingungen nicht kennt, sollte es vorsichtshalber nicht trinken. Mit KI erstellte didaktische Illustration.

Ein Bier zu öffnen, dessen aufgedrucktes Datum zehn Jahre zurückliegt, ist nicht dasselbe wie zu wissen, ob es sicher zu trinken ist. Es kann noch etwas Kohlensäure enthalten und deutliche Veränderungen bei Aroma und Geschmack aufweisen. Doch weder die vergangene Zeit noch der Anblick beim Öffnen können seine Sicherheit bestätigen. Ein beschädigter oder verdächtig wirkender Behälter sollte nicht geöffnet werden.

Die kurze Antwort: Es zu öffnen heißt nicht, dass man es trinken sollte

Wenn ein Bier zehn Jahre über das auf dem Etikett angegebene Datum hinaus ungeöffnet geblieben ist, kann beim Öffnen Verschiedenes passieren: Es kann normal klingen, kaum noch prickeln oder ziemlich viel Schaum bilden. Außerdem ist mit Veränderungen der Qualität zu rechnen, insbesondere mit einem Verlust an Frische. Wichtig ist, zwei verschiedene Fragen auseinanderzuhalten: Was kann beim Öffnen passieren, und bedeutet das, dass man es trinken darf? Allein anhand des Datums lässt sich keine der beiden Fragen zuverlässig beantworten.

Die Vorsicht beginnt schon, bevor man zum Flaschenöffner greift oder den Ringverschluss zieht. Weist der Behälter undichte Stellen, Einstiche, Risse, starke Korrosion oder ungewöhnliche Ausbeulungen beziehungsweise Verformungen auf, sollte man den Inhalt nicht konsumieren. Gibt es außerdem Anzeichen für übermäßigen Innendruck, sollte man ihn am besten weder öffnen noch anstechen, nur um zu sehen, was passiert.

Prüfen Sie zuerst, welches Datum Sie tatsächlich lesen

Im Alltag sagt man, ein Bier sei abgelaufen, doch nicht jedes aufgedruckte Datum bedeutet dasselbe. Nach den Konzepten des Codex Alimentarius kann ein Etikett ein Herstellungs- oder Verpackungsdatum, ein Datum zur Erhaltung der Qualität wie ein Mindesthaltbarkeitsdatum oder ein Verbrauchs- beziehungsweise Ablaufdatum tragen, das mit Sicherheit und Qualität zusammenhängt. Bevor Sie also diese zehn Jahre einordnen, lesen Sie auch die Bezeichnung neben dem Datum und nicht nur die Zahl.

Das ist wichtig, denn ein Bier, das vor langer Zeit abgefüllt wurde, hat nicht zwangsläufig ein Verbrauchsdatum überschritten. Außerdem sollte man nicht davon ausgehen, dass für Biere auf der ganzen Welt dasselbe Kennzeichnungssystem gilt. Der Codex ist hier eine hilfreiche Orientierung zum Verständnis der Begriffe, aber keine einzelne Vorschrift, die in jedem Land identisch angewendet wird.

Auf dem Etikett	Gibt normalerweise an	Was Sie nicht annehmen sollten
Herstellungs- oder Verpackungsdatum	Wann das Bier hergestellt oder der Behälter verschlossen wurde	Dass dieses Datum allein beweist, ob es heute sicher oder unsicher ist
Mindesthaltbarkeitsdatum	Den Zeitraum, in dem das Bier voraussichtlich seine beste Qualität behält	Dass es in jedem Land dasselbe bedeutet wie ein Verbrauchsdatum
Verbrauchs- oder Ablaufdatum	Je nach Produkt ein Hinweis mit Bezug zu Sicherheit und Qualität	Dass jedes Bier auf der Welt zwangsläufig ein solches Datum trägt

Was beim Öffnen passieren kann: Geräusch, Kohlensäure und Schaum

Kohlensäure ist im Bier gelöstes Kohlendioxid. Solange der Behälter geschlossen bleibt, steht dieses Gas unter Druck. Beim Öffnen sinkt der Druck, und das Kohlendioxid kann in Form von Bläschen und Schaum entweichen. Deshalb hören Sie möglicherweise das gewohnte Knacken oder Zischen und sehen beim Einschenken mehr oder weniger Schaum.

Diesen Moment können Sie jedoch nicht als zuverlässigen Test zu Hause nutzen. Wie viel Gas entweicht, hängt nicht nur vom Alter ab: Auch die Temperatur und die Bewegung der Flüssigkeit spielen eine Rolle. Ein leises Öffnen beweist keine Verunreinigung, und viel Schaum beweist für sich genommen nicht, dass der Inhalt unsicher ist.

Was sich während der ungeöffneten Lagerung verändert haben kann

Bier beginnt nicht erst nach dem Öffnen zu altern. Veränderungen können auch während der Lagerung in einem verschlossenen Behälter auftreten. Sie hängen von der Rezeptur, der Art des Verschlusses und den Lagerbedingungen ab. Zu den wichtigsten Faktoren zählen Sauerstoff, Wärme und Licht. Vereinfacht gesagt ist Oxidation eine Reihe chemischer Reaktionen mit Sauerstoff, die die ursprüngliche Frische des Biers allmählich beeinträchtigen können.

Bei einem alltäglichen Bier, das dafür gedacht ist, frisch getrunken zu werden, ist im Lauf der Zeit mit einem deutlichen Verlust an Frische zu rechnen. Studien zur Bierlagerung beschreiben schwächere fruchtige oder hopfige Noten, an Papier oder Karton erinnernde Aromen und Veränderungen der Bitterkeit, die harscher wirken oder länger anhalten kann. Das sind dokumentierte Möglichkeiten, aber keine zwingende Beschreibung jeder vergessenen Flasche.

Es gibt eine Ausnahme, die jedoch nicht überbewertet werden sollte. Manche Rezepturen können sich während einer gezielten Lagerung bewusst weiterentwickeln, ähnlich wie andere Produkte, die man absichtlich über längere Zeit reifen lässt. Das macht ein hinten im Schrank gefundenes Bier aber nicht zu einer fachgerecht gereiften Flasche: Kontrollierte Reifung ist nicht dasselbe wie unbekannte Lagerung.

Qualität und Sicherheit sind zwei verschiedene Fragen

Was sich an der Qualität verändern kann

Weniger Frische und schwächere fruchtige oder hopfige Noten

Es können Papier- oder Kartonnoten auftreten, und die Bitterkeit kann anders wahrgenommen werden

Was dadurch nicht bestätigt wird

Geruch, Farbe und Schaum bestätigen nicht, dass das Bier sicher ist

Die Lagerbedingungen und die Unversehrtheit des Behälters sind weiterhin wichtig

Schlechter Geschmack und Gesundheitsrisiko sind nicht dasselbe

Ein Bier, das an Qualität verloren hat, führt nicht automatisch zu einer Lebensmittelvergiftung. Herkömmliches Bier weist meist mehrere Eigenschaften auf, die es vielen Mikroorganismen erschweren, sich zu vermehren: einen gewissen Säuregehalt, Alkohol, Hopfenverbindungen, wenig Sauerstoff und bestimmte Brauverfahren. Sicherheit bedeutet, dass ein Produkt unbedenklich verzehrt werden kann. Diese Eigenschaften beschreiben jedoch nur eine allgemeine Tendenz; sie bestätigen nicht die Sicherheit eines bestimmten Behälters, wenn niemand weiß, wie er gelagert wurde.

Auch der Kontext ist nicht bei allen Bieren gleich. Untersuchungen zu alkoholarmen und alkoholfreien Bieren zeigen, dass manche Mikroorganismen leichter überleben oder wachsen können, wenn Faktoren wie Alkohol, Säuregehalt oder Lagerbedingungen verändert sind. Das macht diese Biere nicht zum eigentlichen Schwerpunkt der Frage. Es bedeutet aber, dass vereinfachende Aussagen wie „Alkohol schützt immer vor jedem Risiko“ vermieden werden sollten.

Auch Beobachtungen zu Hause sollte man nicht als Sicherheitsnachweis werten. Ein unangenehmer Geruch, ein deutlich abnormales Aussehen oder ein beschädigter Behälter sind gute Gründe, das Produkt zu entsorgen. Doch ein scheinbar normaler Geruch, ein unauffälliger Schaum oder eine gewohnte Farbe schließen mikrobiologische Gefahren nicht aus. Deshalb ist es keine gute Faustregel, einen Schluck zu probieren, um das Bier zu überprüfen.

Was tun mit einem Bier, das man zehn Jahre später findet?

Wenn ein Bier zehn Jahre nach dem aufgedruckten Datum auftaucht und sich nicht feststellen lässt, wie es gelagert wurde, ist es die vorsichtigste Entscheidung, es nicht zu trinken. Das bedeutet nicht, dass genau nach zehn Jahren eine nachgewiesene Toxizitätsgrenze erreicht ist. Es bedeutet, dass sich weder die Qualität noch die Sicherheit gewährleisten lässt, wenn verlässliche Informationen zu Temperatur, Lichteinwirkung, Erschütterungen, Verschluss und Unversehrtheit des Behälters fehlen.

Die Unversehrtheit des Behälters sollte noch einmal genau geprüft werden. Undichte Stellen, Einstiche, Risse, starke Korrosion und ungewöhnliche Ausbeulungen oder Verformungen sind Gründe, ihn zu entsorgen. Zu bedenken ist auch, dass eine unkontrollierte Nachgärung zusätzliches Kohlendioxid erzeugen und Flaschen oder Dosen beschädigen kann. Das passiert nicht zwangsläufig, nur weil ein Bier alt ist, ist aber eine reale Möglichkeit und ein guter Grund, einen verdächtigen Behälter nicht zu handhaben.

Am hilfreichsten lässt es sich für jemanden formulieren, der zu Hause ein solches Bier findet: Beim Öffnen kann überraschend viel Gas entweichen, es kann sehr wenig Schaum entstehen oder es können sich die Aromen stark verändert haben. Die entscheidende Frage ist damit aber noch nicht beantwortet. Ist die Lagerung unbekannt, reicht das Alter nicht aus, um den Inhalt als giftig einzustufen – aber ebenso wenig, um ihn als sicher zu bezeichnen. Zwischen Neugier und Vorsicht ist Vorsicht die bessere Wahl.

Wenn Sie ein solches Bier finden

- Lesen Sie zuerst, um welche Art von Datum es sich auf dem Etikett handelt
- Öffnen oder trinken Sie keinen Behälter mit undichten Stellen, Rissen, starker Korrosion oder ungewöhnlichen Verformungen
- Wenn Sie nicht feststellen können, wie das Bier über die Jahre gelagert wurde, trinken Sie es nicht
- Denken Sie daran: Ein normales Öffnungsgeräusch oder ein normaler Geruch bestätigen nicht, dass das Bier sicher ist