vinetur

Grüne oder braune Bierflaschen: Warum die Glasfarbe wichtiger ist, als es scheint

Keine Farbe ist für sich genommen automatisch besser: Entscheidend ist, wie die jeweilige Flasche Licht filtert und welche Rolle die Farbe für die Markenidentität spielen kann.

Donnerstag, 19. November 2026



Braunglas schützt in der Regel besser vor Licht als Grünglas; beide Flaschen sollten kühl und dunkel gelagert werden. Mit KI erstellte didaktische Illustration.

Die Farbe einer Bierflasche wird nicht nur aus optischen Gründen gewählt. Meist erfüllt sie zwei Funktionen, die sich in derselben Verpackung ergänzen können: Sie hilft, das Bier vor Licht zu schützen, und macht eine Marke auf Anhieb erkennbar. Grün und Braun oder Bernstein stehen deshalb nicht für bessere oder schlechtere Qualität, sondern für unterschiedliche Entscheidungen bei der Verpackung.

Grün oder Braun: Die Farbe erfüllt mehrere Aufgaben

Wird Bier in Glasflaschen abgefüllt, ist die Farbe wichtig, weil sie beeinflusst, wie viel Licht und welche Art von Licht hindurchdringen kann. Braunes oder bernsteinfarbenes Glas schützt im Allgemeinen besser vor dem Licht, das das Aroma eines Biers verändern kann. Das ist jedoch nicht der einzige Grund für seine Verwendung. Die Flasche kann ebenso Teil der visuellen Identität einer Marke sein, genau wie ihre Form oder ihr Etikett. Deshalb kommen grüne und braune Flaschen in vielen Märkten weiterhin nebeneinander vor.

Es hilft, drei Aspekte voneinander zu trennen, die oft miteinander vermischt werden. Erstens den Schutz, den das Glas bietet. Zweitens den tatsächlichen Zustand einer bestimmten Flasche. Und drittens die Gesamtqualität des Biers. Eine grüne Flasche beweist für sich genommen nicht, dass das Bier darin beeinträchtigt ist, und eine braune garantiert nicht, dass es einwandfrei ist. Entscheidend ist hier, wie viel Licht das Bier erreicht und wie viel davon die Flasche durchlässt – nicht, dass grünes oder braunes Glas irgendwie Geschmack an die Flüssigkeit abgibt.

Drei getrennte Aspekte

Die Glasfarbe sagt etwas über den Lichtschutz aus, nicht über bessere oder schlechtere Qualität.

Eine grüne Flasche beweist für sich genommen nicht, dass das Bier beeinträchtigt ist, und eine braune garantiert nicht, dass es einwandfrei ist.

Wie die Farbe des Glases entsteht

Die Farbe wird nicht wie ein äußerer Anstrich aufgetragen und geht später auch nicht in das Bier über. Sie ist Teil des Glases selbst und entsteht durch Anpassungen an seiner Zusammensetzung und am Herstellungsprozess. Bei bernsteinfarbenem Glas kommen häufig Kombinationen aus Eisen, Schwefel und Kohlenstoff zum Einsatz. Für manche grünen Gläser werden Chromverbindungen verwendet; auch Eisen spielt bei verschiedenen Farbtönen eine Rolle. Einfach gesagt: Die Farbe wird während der

Herstellung in die Flasche eingebracht.

Das erklärt auch, warum nicht alle Grüntöne gleich sind und sich auch nicht alle Brauntöne genau gleich verhalten. Hinter derselben Farbbezeichnung können Unterschiede bei der Zusammensetzung und der Ausführung stecken. Deshalb ist es sinnvoller, Grün und Braun als Glasfamilien zu betrachten und nicht als jeweils ein festes Rezept, das alle Hersteller verwenden. Für das Verständnis einer Bierflasche ist entscheidend: Die Farbe gehört zum Verpackungsmaterial selbst und beeinflusst, wie Licht eindringt.

Was Licht mit Bier machen kann

Bier enthält Stoffe, die bei Lichteinwirkung reagieren können. Dazu gehört Riboflavin, besser bekannt als Vitamin B2. Wenn es Licht absorbiert, ist es an Reaktionen beteiligt, die Hopfenverbindungen beeinflussen, die für die Bitterkeit verantwortlich sind. Diese Reaktionskette kann schließlich Stoffe hervorbringen, die unangenehm riechen. Die chemischen Bezeichnungen muss man sich nicht merken, um den Kerngedanken zu verstehen: Licht kann bei fertigem Bier Veränderungen des Aromas auslösen.

Dieser Aromafehler wird manchmal mit einem sehr anschaulichen Vergleich beschrieben: einem stechenden Geruch, der an ein Stinktier erinnert. Das Bild soll dabei helfen, das Problem zu erkennen. Es bedeutet nicht, dass jedes Flaschenbier so riecht oder jede grüne Flasche davon betroffen ist. Es ist auch nicht hilfreich, das Problem ausschließlich mit ultravioletter Strahlung zu erklären. Untersuchungen zeigen, dass auch bestimmte Wellenlängen des sichtbaren Lichts beteiligt sein können.

Das hat eine wichtige Konsequenz für Verbraucherinnen und Verbraucher: Das Risiko hängt nicht allein davon ab, ob eine Flasche in direktem Sonnenlicht steht. Auch intensive oder längere Beleuchtung in Innenräumen kann solche Reaktionen begünstigen. Deshalb ist die Flaschenfarbe bei Bier so wichtig: nicht, weil das Glas durch den Kontakt mit dem Getränk den Geschmack verändert, sondern weil es Licht unterschiedlich gut filtert – darunter auch Licht, das diesen Aromafehler auslösen kann.

Wie Licht das Aroma verändern kann

1. **Licht dringt ein**

   Das Bier ist ultravioletter Strahlung und auch bestimmten Wellenlängen des sichtbaren Lichts ausgesetzt.

2. **Riboflavin wird beteiligt**

   Vitamin B2 absorbiert dieses Licht und ist an Reaktionen im Bier beteiligt.

3. **Hopfenverbindungen werden beeinflusst**

   Die Reaktionskette wirkt sich auf Stoffe aus, die mit der Bitterkeit verbunden sind.

4. **Ein Aromafehler kann entstehen**

   In manchen Fällen entwickeln sich unangenehme Gerüche, die mitunter als stinktierartig beschrieben werden.

Warum Bernsteinfarben meist besser schützen

Unter den gängigen Farben für Bierflaschen reduziert braunes oder bernsteinfarbenes Glas üblicherweise am wirksamsten die ultraviolette Strahlung und das blaue Licht, die mit sensorischen Veränderungen im Bier verbunden sind. Dieser Vorteil ist real, muss aber sorgfältig formuliert werden: Dass es meist besser schützt, bedeutet nicht, dass es alles Licht abhält oder Bier vor schlechter Lagerung immun macht.

Messungen der Lichtdurchlässigkeit zeigen außerdem, dass die Farbe allein nicht alles erklärt. Die genaue Zusammensetzung und die Dicke des Glases beeinflussen beide, wie viel Licht hindurchdringt. Auch bei grünem Glas kann die Leistung je nach untersuchter Probe variieren. Deshalb sollte man daraus keine absolute Regel machen,

etwa dass jede grüne Flasche schlecht und jede braune perfekt schützt. Der für Leserinnen und Leser hilfreiche Vergleich ist einfacher: Bei den Bierflaschen, die den meisten Menschen üblicherweise begegnen, bietet Bernsteinfarbenes Glas meist eine bessere Barriere als grünes.

Aspekt	Üblicherweise für Bier verwendetes grünes Glas	Üblicherweise für Bier verwendetes braunes oder bernsteinfarbenes Glas
Lichtdurchlässigkeit	Es filtert üblicherweise einen Teil des Lichts, lässt aber im Allgemeinen mehr von dem Licht hindurch, das das Aroma verändern kann.	Es hält das Licht, das mit diesen sensorischen Veränderungen verbunden ist, üblicherweise wirksamer zurück.
Was sich daraus nicht ableiten lässt	Es beweist für sich genommen nicht, dass das Bier beeinträchtigt ist.	Es garantiert für sich genommen nicht, dass das Bier in einwandfreiem Zustand ist.
Wichtige Einschränkung	Zusammensetzung und Dicke des Glases können das Ergebnis verändern.	Auch Zusammensetzung und Dicke des Glases können das Ergebnis verändern.

Warum werden dann weiterhin grüne Flaschen verwendet?

Weil Verpackungen nicht nur aus technischen Gründen gewählt werden. Sie können auch dazu beitragen, eine Marke aus der Entfernung erkennbar zu machen und ihr Erscheinungsbild über längere Zeit einheitlich zu halten. In seiner Unternehmensgeschichte bringt Heineken die Farbe Grün mit seiner visuellen Identität in Verbindung. Das beweist nicht, dass alle Brauereien dieselbe Farbe aus demselben Grund gewählt haben. Es veranschaulicht jedoch einen wichtigen Punkt: Bei Bier vermittelt die Flasche auch die Marke und schützt zugleich das Produkt.

Der Gegensatz zu Weihenstephaner zeigt eine andere mögliche Priorität. Diese Brauerei erklärt ihre Vorliebe für braune Flaschen mit dem stärkeren Schutz vor Licht. Zusammengenommen zeigen die beiden Beispiele, dass es für die gesamte Branche keine einheitliche Antwort gibt. Verpackungen können Lichtschutz mit einer kommerziellen Markenidentität verbinden. Deshalb wäre es ein Fehler, Grün als Zeichen für Prestige oder Braun als Zeichen für gewöhnliches Bier zu deuten.

Zwei Gründe, die bei einer Flasche zusammenkommen können

Vor Licht schützen

Bernsteinfarbenes Glas wird oft wegen seines üblichen Vorteils beim Filtern gewählt.

Weihenstephaner nennt dies als Grund für die Vorliebe für braune Flaschen.

Die Marke erkennbar machen

Die Flaschenfarbe kann auch Teil einer visuellen Identität sein.

Heineken bringt Grün mit dieser Funktion der Wiedererkennbarkeit in Verbindung.

Die sinnvolle Vorsichtsmaßnahme für beide Farben

Der praktische Rat ist einfach und gilt für erwachsene Verbraucherinnen und Verbraucher überall auf der Welt: Flaschen an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren, geschützt vor der Sonne und vor intensiver oder längerer Lichteinwirkung. Steht die Flasche in einem geschlossenen Karton, der Licht abhält, bietet dieser zusätzlichen Schutz. Diese Vorsichtsmaßnahme ist bei grünem und braunem Glas wichtig, denn keines von beiden macht Bier unverwundbar.

Letztlich sagt die Flaschenfarbe etwas über die Verpackung aus, reicht aber nicht aus, um das Bier darin zu beurteilen. Bernsteinfarbenes Glas bietet meist einen Vorteil beim Schutz vor Licht; Grün kann außerdem die Markenidentität widerspiegeln. In beiden Fällen hängt der tatsächliche Zustand des Biers davon ab, um welches Bier und welche

Glasart es sich handelt und welcher Lichteinwirkung es ausgesetzt war. Ein Blick auf die Flasche hilft, ihre Funktion zu verstehen. Wichtiger ist jedoch die richtige Lagerung, statt aus ihrer Farbe ein Urteil abzuleiten.