

VETROTIME

MARKT
Essig und Öl

STUDIE
Licht beeinflusst
Weinqualität

KUNST
Glas – soweit das
Auge reicht



03 MARKT	Essig und Öl
06 NACHHALTIGKEIT	Fit für die Kreislaufwirtschaft
10 NEUE DESIGNS	Blickfang Glas
16 WISSENSCHAFT	Einfluss von Licht auf die Weinqualität
18 KUNST	Welt der Museen

Liebe Leserinnen, liebe Leser

2016 – kaum hat das Jahr begonnen, sind wir schon mittendrin. Die Zeit vergeht wie im Fluge und schon bald ist Vetropack Italia seit einem Jahr unsere Tochtergesellschaft und aus unserem Unternehmensverbund nicht mehr wegzu-denken. Das spiegelt sich auch auf den Seiten 3 bis 5 dieser Vetrotime wider. Denn wer über Essig- und Ölfaschen schreibt, kommt an Aceto Balsamico und Olio di Oliva nicht vorbei. Beides lässt

sofort an Italien denken. Dass in Spanien mehr Olivenöl produziert wird und in Griechenland der Konsum viel höher ist, ändert nichts daran. Vetropack Italia produziert aber nicht nur Essig- und Ölfaschen. Zum Sortiment gehören neben den Standardgebinden für Wein, Spirituosen oder Lebensmittel – um nur eine Auswahl zu nennen – zahlreiche spezielle Glasbehälter für weit über die Grenzen Italien hinaus bekannte Traditionsunternehmen.

Zurzeit läuft die Integration unserer italienischen Tochter in die Gruppe auf Hochtouren. Denn mit dem Kauf allein ist es nicht getan. Und bis alle Prozesse, Standards und Methoden vereinheitlicht sind, braucht es seine Zeit.

Vetropack Gostomel ist ein gutes Beispiel dafür. In diesem Jahr feiert unser Glaswerk in der Ukraine sein zehnjähriges Jubiläum als Vetropack-Tochter. Was sich in diesen zehn Jahren alles verändert hat, können Sie auf den Seiten 8 und 9 nachlesen. Wir sind stolz auf die Entwicklung dieses Unternehmens, über seine hohe Produktivität und starke Marktposition. Das ist nicht selbstverständlich angesichts der politisch instabilen Lage und der anhaltenden Finanz- und Wirtschaftskrise.

Die letzten beiden Seiten dieser Vetrotime-Ausgabe sind Glasmuseen gewidmet und vielleicht findet sich sogar der eine oder andere Ausflugstipp darunter. Wer weiss? Glas war schon immer ein Material, das es verstand, Menschen in seinen Bann zu ziehen. Sei es als kostbarer historischer Behälter, als wertvolles Kunstobjekt oder als gesunde Verpackung.

Herzlichst


Claude R. Cornaz



ESSIG UND ÖL

Edle Lebensmittel

Essig und Öl sind in der Küche nicht mehr wegzudenken. Sie verfeinern und veredeln Speisen und geben ihnen das gewisse Etwas an Geschmack. Verpackt in Glasflaschen überzeugt ihr Auftritt im Verkaufsregal und auf dem Esstisch. Vetropack produziert für die edlen Lebensmittel Glasverpackungen in verschiedenen Formen und Grössen.

Olivenöl mit feinem Zitronenaroma verleiht dem Salat eine erfrischende Note. Bevorzugt man eher einen nussigen Geschmack, empfiehlt sich Walnussöl. Die Vielfalt der Aromen ist gross, sowohl bei Ölen als auch bei Essigen. Allen gleich ist die Kunst der Verfeinerung und Veredelung von Speisen. Und genau deshalb gilt dem Schutz dieser mal zart, mal kräftig schmeckenden Lebensmittel ein besonderes Augenmerk. Nichts schützt sie besser als Glasverpackungen.

Der Trend auf dem Markt geht immer mehr zu kleineren Verpackungen. Insbesondere die nicht alltäglichen Geschmacksrichtungen werden vermehrt in 0,5-Liter-Gebinden angeboten. Nichtsdestotrotz sind auch die 0,75- und 1-Liter-Flaschen in den Supermärkten weiterhin beliebt. Kunden wünschen sich zunehmend hochwertige, eigene Formen, damit sie sich mit ihren delikaten Essigen und Ölen von den Mitbewerbern abheben können. Beide Lebensmittel werden in braunen, grünen oder weissen Glasflaschen abgefüllt. Die häufigste Verschlussart sind Schraubverschlüsse.

Die Vetropack-Gruppe hat sowohl Standardflaschen als auch kundenspezifische Modelle in ihrem Sortiment. Von rund über eckig bis hin zu achteckig präsentieren sich die Flaschenformen. Der Formenvielfalt sind keine Grenzen gesetzt. Lange und kurze Flaschenhälse wechseln sich ab. Die Schultern sind abgerundet oder eckig oder gehen fließend in den Flaschenkörper über. Bedruckt werden die Flaschen für Essig und Öl hauptsächlich mit Etiketten.

Beliebteste Öle

In den Haushalten in Tschechien und der Slowakei wird am meisten mit Sonnenblumenöl gekocht. Es folgt das Oliven- sowie das Rapsöl. Ungewöhnlichere Geschmacksrichtun-



HÄTTEN SIE'S GEWUSST?

Hätten Sie gewusst, dass Ölspülen, auch Ölziehen genannt, eine einfache Reinigungsmethode der Mundhöhle ist? Ölspülen kommt aus der Ukraine und wurde Mitte der 1980er-Jahre bei einer Tagung des Ukrainischen Verbands der Onkologen und Bakteriologen vorgestellt. Regelmässiges Ölziehen hilft, den Organismus gesund zu halten und Krankheiten vorzubeugen. Einfach etwas Öl nehmen und als Mundspülung anwenden. Es hilft zudem Zahnfleischbluten vorzubeugen.



gen sind in der Minderheit. Bioprodukte und Marken von kleineren Unternehmen stehen in Europa hoch im Kurs. Die Kraft der Regionalität ist vor allem bei Spezialölen spürbar wie beispielsweise beim steirischen Kürbiskernöl aus Österreich. Unter den Pflanzenölen hat Sonnenblumenöl in den Ländern, in denen Vetropack produziert, einen hohen Beliebtheitswert. Raps- gehört neben Olivenöl ebenfalls zu den Spitzenreitern. Die Ukraine ist weltweit der grösste Produzent von Sonnenblumenöl. So verwundert es nicht, dass zwei Drittel des einheimischen Pflanzenölmarkts damit abgedeckt werden. Ein anderes Öl dominiert in Italien. Die Italienerinnen und Italiener lieben Olivenöl so sehr, dass die einheimische Produktion die Konsumnachfrage nicht abdecken kann. Weltweit der grösste Olivenölproduzent ist

jedoch Spanien, hingegen mit einem geringeren Pro-Kopf-Verbrauch pro Jahr wie Italien. Den Konsumweltrekord hält Griechenland mit rund 20 Kilogramm jährlich pro Person.

Essig – damals und heute

Nebst dem Verfeinern von Speisen spielt der Essig eine Hauptrolle beim Einlegen von Gemüse. Meistens benutzt man dafür einen Weisswein- oder Kräutereisig. Letzterer war im Mittelalter auch als Heilmittel in Gebrauch und wurde im 19. Jahrhundert mit Wasser verdünnt als erfrischendes Getränk getrunken.

Der Aceto Balsamico ist nicht nur in Salat-Vinaigretten beliebt sondern auch als Komponente in Nachspeisen. In



Balsamico marinierte Erdbeeren zusammen mit Vanille-Eis und fein geschnittener Pfefferminze munden hervorragend. Ebenso köstlich ist eine dunkle Mousse au Chocolat mit Balsamico-Vinaigrette, die aus Balsamico, Orangenzesten und Olivenöl besteht. Wer es lieber herzhafter mag, gibt auf ein Stückchen frischen Parmesan einen Tropfen vom süß-sauren Balsamico und genießt die Geschmackskomposition.

Gesunde Fette

Welches Öl man selber in der Küche bevorzugt, ist Geschmackssache – ausser man möchte seine Gesundheit positiv beeinflussen und dies in Verbindung mit dem Genuss köstlicher Speisen tun. So haben beispielsweise Oliven-, Raps- oder Erdnussöl einen positiven Einfluss auf den

Blutzucker, die Blut-Cholesterinwerte und den Blutdruck. Pflanzenöle generell enthalten in der Regel einen höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren und sind deshalb für den menschlichen Körper sehr wertvoll. Ungesättigte Fettsäuren gehören zu den gesunden Fetten und sind ein unverzichtbarer Baustoff für Zellen und Nerven. Bekannte ungesättigte Fettsäuren sind Omega-3 und Omega-6. Ersteres ist in Raps-, Walnuss- oder Leinöl vorhanden, die Nummer sechs in Sonnenblumen-, Distel- oder Sojaöl. Mit verschiedenen Ölen zu kochen, bringt also nicht nur kulinarische Abwechslung in den Alltag, sondern auch nützliche Inputs für die Gesundheit.

GESUNDHEIT UND UMWELT

Fit für die Kreislaufwirtschaft

Ziel einer zukunftsfähigen Kreislaufwirtschaft ist es, die Rohstoffe, die zur Produktion eines Gegenstands benötigt werden, über den Lebenszyklus hinaus wieder vollständig in den Produktionsprozess einzubinden. Bei Glas geschieht dies beispielsweise durch das Recycling. Zur nachhaltigen Kreislaufwirtschaft gehört zudem ein modernisiertes Chemikalienrisikomanagement.

Gesundheit und Umweltschutz sind längst keine Nischenthemen mehr. Konsumentinnen und Konsumenten interessieren sich zusehends dafür, woraus Produkte bestehen, wie und wo sie hergestellt wurden und was die Werte einer Firma sind, deren Marken in aller Munde sind. Dank frei zugänglicher Information im Internet finden potentielle Kunden Antworten, beispielsweise zu bedenklichen Chemikalien, die in Verpackungen vorhanden sind. Transparenz und Offenheit sind also Attribute, die vermehrt zu Kaufentscheidungen beitragen werden und über wirtschaftlichen Erfolg mitentscheiden können.

Ein weiterer Trend ist die Sorge um den Umwelteinfluss des Konsums. Obwohl Verpackungen für Lebensmittel immer wieder im Fokus stehen, ist doch ihr Beitrag zum Umwelteinfluss – auf das ganze Lebensmittelprodukt gesehen – vergleichsweise gering. Schätzungen für den Schweizer Markt liegen bei rund einem Prozent, das allein auf Lebensmittelverpackungen entfällt. Dennoch ist es natürlich wichtig und richtig, den Umwelteinfluss von Verpackungen zu reduzieren. Ebenso gilt es, die Gesundheitsaspekte einer Lebensmittelverpackung zu optimieren. Letzteres wird in der zukunftsfähigen Kreislaufwirtschaft zusehends zur Herausforderung. Hier ist die Idee, mit Materialien zu arbeiten, die immer wieder verwendet werden können. Weil die Zeithorizonte mit mehreren Jahrzehnten lang sind, ist aber nicht immer absehbar, für welche Anwendung ein Material in der Zukunft Verwendung findet. Mit dieser Voraussetzung im Hinterkopf fährt man also am besten, wenn man, bezüglich



Chemikalien, keine Kompromisse macht und von vornherein keine Stoffe für Lebensmittelverpackungen zulässt, die schon heute als bedenklich bekannt sind. Denn diese können unter Umständen zu einem späteren Zeitpunkt in der Kreislaufwirtschaft Probleme verursachen.

Nachhaltige Ressourcennutzung

Mit erhöhtem Gesundheitsrisiko assoziiert sind endokrine Disruptoren (hormonaktive Substanzen), karzinogene Stoffe (können Krebs erzeugen) und Kombinationseffekte solcher Stoffe sowie gewisse Chemikalienbelastungen während der pränatalen Entwicklung. Die Thematik ist komplex: Es geht also nicht nur um Chemikalienrisiken und deren längerfristigen Einfluss auf die menschliche Gesundheit sondern ebenfalls um eine wirklich nachhaltige Ressourcennutzung, bei

FOOD PACKAGING FORUM

Das Food Packaging Forum (FPF) ist eine gemeinnützige Stiftung, die 2012 in Zürich gegründet wurde. Sie beschäftigt sich mit den wissenschaftlichen Grundlagen zu Lebensmittelkontaktmaterialien und dem Einfluss auf die Gesundheit, wenn tagtäglich mit der Nahrung Chemikalien aus der Verpackung aufgenommen werden. Das FPF ist eine unabhängige, wissenschaftsbasierte Organisation, die hochwertige, sachlich korrekte Informationen für verschiedene Stakeholder zur Verfügung stellt.

der verschiedene Materialien über Jahrzehnte hinweg auch als Lebensmittelverpackungen bedenkenlos verwendet werden können. Somit ist klar, dass «business as usual» beim Risikomanagement in der Kreislaufwirtschaft zu Problemen mit gesundheitsgefährdenden Chemikalien führt. Und gemäss den Prinzipien der nachhaltigen Entwicklung sollten wir unser schon heute vorhandenes Wissen verwenden, um die Lebensgrundlage zukünftiger Generationen zu erhalten. Dazu gehört auch, dass man bereits bekannte Problemstoffe aus dem Verkehr nimmt. Dies erfordert ein Umdenken, das bei bewussten Konsumenten bereits angefangen hat – eine ideale Nische für innovative Produkte, die einen nachhaltigen Konsum ermöglichen.

Risikobewertung von Chemikalien

Aus heutiger Sicht besteht das Risiko einer Gesundheitsgefährdung durch Chemikalien wegen zwei Faktoren: Das Gefährdungspotenzial einer Substanz zeigt, wie toxisch ein Stoff ist, welche toxischen Effekte er auslöst und bei welchen Konzentrationen diese beobachtet werden. Der zweite Faktor ist das Belastungspotenzial eines Stoffs, das zeigt, in welchen Mengen die Chemikalie von der Verpackung ins Lebensmittel übertreten und welche Mengen vom Menschen schlussendlich konsumiert werden.

Neue Herausforderungen

Bisher ging man davon aus, dass man Chemikalienrisiken gut kontrollieren kann, wenn die menschliche Belastung durch einzelne, bedenkliche Stoffe gewisse tolerierbare Mengen nicht überschreitet. Dieses allgemeingültige Prinzip von «die Dosis macht das Gift» wird aber für chronische Chemikalienbelastungen durch neue wissenschaftliche Erkenntnisse zunehmend in Frage gestellt. Endokrine Disruptoren können auch im Niedrigdosisbereich schädliche Effekte auslösen, die allerdings bei höheren Konzentrationen nicht sichtbar werden. Somit sind Dosis-Wirkungszusammenhänge für hormonell aktive Stoffe nicht einheitlich. Dies ist eine

Erkenntnis, der man sich in der endokrinologischen Forschung schon lange bewusst ist. Dass dieses Prinzip auch für manche synthetische Chemikalien gilt, ist relativ neu und findet bisher keine Berücksichtigung bei der Chemikalienrisikobewertung für Lebensmittelverpackungen.

Die pränatale Entwicklung ist spätestens seit dem Contergan-Skandal der 1960er-Jahre bekannt als ein sehr heikler Zeitpunkt für Chemikalienbelastungen. Dabei weiss man, dass chemische Verbindungen die Plazenta durchqueren und sich im entwickelnden Fötus bereits in kleinsten Mengen schädlich auswirken können. Neben Medikamenten, Alkohol und Tabakrauch gilt dieses Prinzip ebenfalls für industrielle Chemikalien. Konsequenterweise erfasst werden die Effekte auf den Fötus bisher aber nicht für jene Stoffe, die in Lebensmittelverpackungen verwendet werden.

Die Mischungstoxizität beschreibt die Kombinationseffekte von Stoffen, die einzeln unterhalb ihrer Wirkungsgrenze liegen. In Cocktailform können sie allerdings sehr wohl einen Effekt auslösen. Dies gilt sowohl für das Zeitfenster der pränatalen Entwicklung als auch für spätere Lebensabschnitte. In Lebensmittelverpackungen sind über 15'000 verschiedene chemische Substanzen vorhanden, denen Menschen durch die Nahrung ausgesetzt sind. Daraus ergibt sich eine sehr grosse Anzahl möglicher Kombinationen, die unmöglich mittels heutiger Ansätze gehandhabt werden kann. Daher erscheint die Vermeidung als bereits gefährlich bekannter Stoffe als erster logischer Schritt.



Dr. sc. nat. ETH Jane Muncke,
Food Packaging Forum Foundation, Zürich

2,5% bis 65%

Steigerung des Marktanteils im Bereich Wein und Schaumwein von 2,5% auf 65%



Lagerhalle

Bau einer 9180 m² grossen, überdachten Lagerhalle



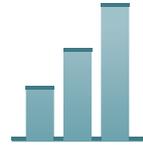
Kostenreduktion

Energiekosten pro Glasbehälter um 32% reduziert



Produktionskapazität

Von 590 Tonnen auf 820 Tonnen Verpackungsglas pro Tag erhöht



Ukrainischer Markt

Marktanteil von 22% auf 32% gesteigert



Produktpalette vergrössert

Vielfalt der Glasbehälter von 107 auf 425 Artikel erweitert



Verpackung

Installation von automatischen Verpackungslinien in allen Produktionsbereichen



Export

Exportanteil von 5% auf 30% erhöht



Jahresproduktion

Jahresproduktion von 233 Millionen auf 590 Millionen Glasflaschen gesteigert



Glasrecycling

Scherbenanteil in der Farbglasproduktion von 42% auf 60% erhöht



Lebensmittelsicherheit

Ausgezeichnet mit der Food Safety System Certification FSSC 22000



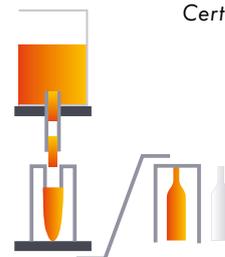
Olive

Feuille-morte

Cuvée

Neue Farben

Olive, Feuille-morte und Cuvée erweitern die Farbpalette



Neue Technologie

Einführung neuer Produktionstechnologien – Triple-Gob-Maschine, Enghals-Press-Blasverfahren, Press-Blasverfahren



DEZENIUM

10 Jahre JSC Vetropack Gostomel

JSC Vetropack Gostomel gehört seit 2006 zur Vetropack-Gruppe. Während dieser Zeit hat sich viel verändert. Ein kurzer Rückblick.

Das Jahr 2006 war ein Meilenstein in der Geschichte des Glaswerks in Gostomel. Es war der erste grosse Schritt in die Zukunft als Mitglied einer in ganz Europa tätigen Unternehmensgruppe, die auf die Produktion von Verpackungsglas für die Getränke- und Lebensmittelindustrie spezialisiert ist.

Umweltfreundliche Glasproduktion in Gostomel

Glas ist beständig, undurchlässig, hygienisch und natürlich. Deshalb bleibt es als Verpackungsmaterial unschlagbar. Eine weitere wichtige Eigenschaft von Glas ist seine Wiederverwertbarkeit. Jährlich erhöht das ukrainische Glaswerk in der Glasproduktion seinen Verbrauch an Glasscherben und spart damit Energie und Ressourcen. Bei Braunglas machen die Scherben einen Anteil von 61 Prozent aus, bei Weissglas 31 Prozent. Pro Tag produzieren die Glasspezialisten 380 Tonnen Grün-, 220 Tonnen Braun- und 220 Tonnen Weissglas. Die 2007 eingeweihte Schmelzwanne für Grünglas ist die grösste Wanne der Vetropack-Gruppe mit einer Schmelzleistung von 380 Tonnen pro Tag.

Für die Glasproduktion sind hohe Temperaturen von rund 1600 Grad Celsius und damit grosse Energiemengen erforderlich. Deshalb ist umweltgerechtes Denken und Handeln

für Vetropack ein wichtiges Thema und widerspiegelt sich auch in Investitionsprogrammen.

2010 wurde die Technologie des Enghals-Press-Blasverfahrens im ukrainischen Vetropack-Werk eingeführt. Mit diesem Herstellungsverfahren entstehen dank dünneren Wänden Glasbehälter, die 30 Prozent leichter sind, ohne ihre Stabilität einzubüssen oder die herausragenden Eigenschaften zu verlieren. Ein Jahr später wurde die Triple-Gob-Maschine eingeweiht. Sie kann in einem Durchgang 36 Glasbehälter formen.

Blick in die Zukunft

Trotz der Finanzkrise, der politisch instabilen Lage und den militärischen Auseinandersetzungen in der Ukraine, hält das in der Region Kiew gelegene Unternehmen 32 Prozent der Marktanteile. Rund 650 Mitarbeitende produzieren täglich um die zwei Millionen Glasbehälter. Dies entspricht etwa 18 Prozent der Gesamtproduktion der Vetropack-Gruppe.

Wie bereits erwähnt, machen sowohl Recycling als auch Scherbenaufbereitung in der Ukraine grosse Fortschritte. Denn pro 10 Prozent Altglas werden drei Prozent Energie und sieben Prozent CO₂-Emissionen eingespart. Eine Million rezyklierte Glasverpackungen spart 250 Tonnen Quarzsand – nebst Altglas der grösste Rohstoff, der für die Herstellung von Glasbehälter gebraucht wird. Dies ist eine grosse Möglichkeit, die natürlichen Rohmaterialien für künftige Generationen zu schützen.



TRADITIONSREICH

Perlendes Rubinrot

Der bekannte Schaumwein von der Halbinsel Krim, Novy Svet, erhielt ein neues Kleid. Die oliv-farbigen Flaschen werden vom Glasspezialisten Vetropack Gostomel produziert.

Bereits beim ersten Schluck des Novy Svet-Schaumweins merkt man das zarte Zusammenspiel der Aromen von Cassisbeeren, Pflaumen und Veilchen. Der Schaumwein ist eine Mischung aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Saperavi und Merlot. Das perlende Rubinrot des Getränks ist umhüllt von einer eleganten Standardflasche in Olive aus dem ukrainischen Vetropack-Werk. Die 0,75-Liter-Flasche verkörpert perfekt das Traditionsreiche der Weinkellerei an der Küste des Schwarzen Meers. Seit Kurzem wird der Novy Svet-Schaumwein in der ukrainischen Stadt Kharkiv von der Kharkiv-Sektellerei abgefüllt.

PIKANTE WÜRZE

Blickfang im Glas

Der grösste Gewürzhersteller Kroatiens, Šafram, füllt seine Gewürze in Gläser von Vetropack Straža ab.

Der Name des Familienunternehmens Šafram ist in Kroatien das Synonym für delikates rotes Paprikapulver – sowohl süß als auch scharf. Doch auch andere Gewürzmischungen sowie getrocknete Früchte und Gemüse gehören zum Sortiment des Traditionsunternehmens, das 1991 gegründet wurde. Seit Kurzem kann man die beliebten Šafram-Gewürze in einem 0,12-Liter-Glas des kroatischen Vetropack-Werks kaufen. Das weisse Glas gibt es mit einfachem Verschluss mit einem Streuer oder als Gewürzmühle. Die technische Herausforderung war, die Mündung so zu konstruieren, dass die Mühle und das Glas eine Einheit bilden und sich diese beim Mahlen nicht plötzlich trennt.



POWERGETRÄNKE

Gesundes gesund verpackt

Vetropack Austria fertigt für den IngwerTRINK von Kloster Kitchen und für die Fruchtsäfte und Smoothies von SanLucar die Glasflaschen an. Erfrischend ist der Inhalt, gesund die Verpackung, die das erlesene Aroma und die wertvollen Inhaltsstoffe schützt.

Ingwer wird sowohl als Gewürz als auch als Heilmittel verwendet. Beispielsweise in einem Curry oder gegen die aufkeimende Erkältung. Ingwer-Liebhaber und Neugierige

kommen nun in den Genuss eines belebenden Getränks. Der IngwerTRINK der Kloster Kitchen Öko Fairtrade GmbH ist von einem alten Klosterrezept inspiriert. Die Firma hat

ihren Sitz in Cudrefin in der Schweiz. Die Flasche für diese Power-Erfrischung produziert Vetropack Austria. Es ist eine 0,25-Liter-Bordeaux-Flasche in Grün aus dem Standardsortiment. Die Flaschenfarbe kombiniert mit einem auffälligen Siebdruck der Firma Printglass ist harmonisch und erzeugt ein ruhiges Erscheinungsbild. Ein Schraubverschluss mit silbernem Deckel rundet den gelungenen Auftritt dieses Getränks mit frischen Ingwer-Stückchen und Agavensirup ab.



versehen. Die edle Etikette und der freie Blick auf die leuchtenden Farben der Getränke machen Lust auf den hochwertigen Inhalt. Denn Glasflaschen schützen Vitamine, Aromen und Farben der vitaminreichen Getränke optimal. Wie beim IngwerTRINK produ-

ziert Vetropack Austria die Flaschen für diese Obst- und Gemüsegetränke. SanLucar ist ein international tätiges Obst- und Gemüsehandels-Unternehmen mit Hauptsitz in Valencia, Spanien, und Niederlassungen in Deutschland und Österreich.

Fruchtig und erfrischend sind auch die Fruchtsäfte und Smoothies der SanLucar «Fruit to go» GmbH im niederösterreichischen Ebreichsdorf. Die 0,25- und 0,65-Liter-Weissglasflaschen zeichnen sich durch ihren zylindrischen Körper aus und sind mit einem praktischen Twist-off-Verschluss

LIMITIERTE EDITION

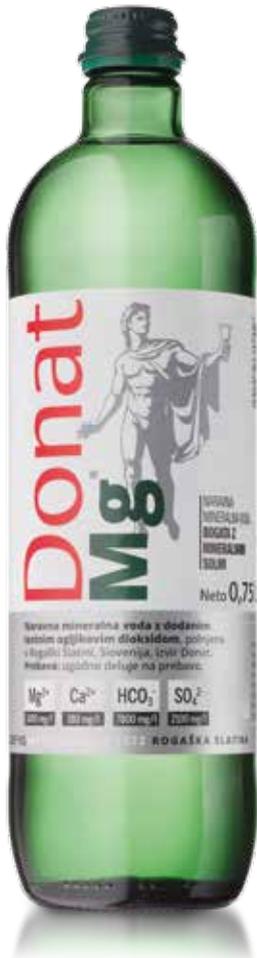
Doppelt verpackt

Die Pilsner-Brauerei kreierte Ende 2015 zusammen mit einem tschechischen Designer eine Geschenkverpackung für das Pilsner-Urquell-Bier. Vetropack Moravia Glass fertigt die grünen Glasflaschen an.

Geschenkverpackungen sind sehr beliebt und werten ein Produkt auf. Dies nutzte Pilsner Urquell und brachte Ende 2015 eine spezielle Bierverpackung auf den Markt. Damit ist das Hopfengetränk doppelt geschützt.

Die 1-Liter-Grünglasflaschen mit Bügelverschluss produziert das tschechische Vetropack-Werk in Kyjov. Die limitierte Edition stammt vom renommierten Glasdesigner Rony Plesl. Das Design knüpft an die klassischen 0,5-Liter-Pilsner-Biergläser an, die ebenfalls aus der Feder von Rony Plesl stammen. Die grüne Flasche hebt sich durch ihren markanten Bauch von anderen Lagerbieren ab. Auf einer Seite sticht die Gravur «Pilsner Urquell» hervor. Im unteren Körperbereich zieren runde Konturen die Flasche. Verstärkt wird der gesamte Premiueindruck mit der Geschenkverpackung in Zylinder-Form, auf welcher die Flasche abgebildet ist.





MAGNESIUMREICH

Sagenumwoben

Der Legende nach, hatte Pegasus, das geflügelte Pferd aus der griechischen Mythologie, seine Hufe im Spiel, als das Mineralwasser Donat Mg das erste Mal aus der Erde sprudelte. Die grünen Glasflaschen für das magnesiumreiche Mineralwasser produziert das kroatische Vetropack-Werk.

Vor langer Zeit flog Pegasus über Slowenien und war von der Landschaft so fasziniert, dass er sich näher zur Erde herabliess, den Boden berührte und eine Verschiebung der Erdschichten auslöste. Dadurch entsprang die Quelle des wohltuenden und magnesiumreichen Mineralwassers von Donat Mg.

2013 wurde die Design-Agentur PointBleu in Barcelona, Spanien, mit der Neupositionierung der Marke Donat Mg beauftragt. Ziel war es, der Flasche das Aussehen einer Arzneimittelflasche zu verleihen, um sich deutlicher von der klassisch-konventionellen Mineralwasserflasche abzuheben. Das Vorhaben ist gelungen: Seit 2016 produziert Vetropack Straža in Hum na Sutli die Grünflasche für das sagenumwobene Wasser. Der Flaschenkörper zeichnet sich durch schlichtes, klassisches Design mit kurzem Hals aus. Verschlossen wird die 0,75-Liter grosse Flasche mit einem Schraubverschluss.

HOCHPROZENTIG

Limette und Minze

In der Weissglasflasche von Vetropack-Gostomel kommt der grüne Likör Villa Bianca besonders gut zur Geltung. Zudem ergänzt die aromatisch-fruchtige Spirituose die bestehende Produktpalette.

Ganz im Sinne von «die Mischung macht's» präsentiert sich der Likör Villa Bianca der ukrainischen Firma Obolon. Der Inhalt ist eine Mischung aus würzigen und aromatischen Kräutern, Fruchtsaft sowie Zuckersirup. Die Kombination von Limette und Minze sorgt für einen erfrischend-grünen Auftritt des alkoholischen Getränks.

Vetropack Gostomel fertigt die 0,5-Liter-Weissglasflasche an. Sowohl der lange Flaschenkörper als auch der lange Flaschenhals mit einem Drehverschluss verleihen dem Likör eine schlichte, klassische Eleganz. Die süsse Köstlichkeit mit einer fruchtigen Note bringt frischen Wind in den ukrainischen Likör-Markt und verfeinert Cocktails oder Mahlzeiten mit dem gewissen Etwas.





KLEIN, ABER FEIN

Pizza-Begleiter

Auf dem ukrainischen Weinmarkt gibt es neu einen kleinen, aber feinen Wein zu entdecken, der wunderbar zu einer Pizza mundet. Der Pizzavino der Firma Kotnar ist in 0,375-Liter-Flaschen von Vetropack Gostomel erhältlich.

Pizza zählt für viele Menschen zu den Lieblingsspeisen. Der Wein Pizzavino passt perfekt zu diesem italienischen Gericht. Ob man dazu lieber einen Rot- oder Weisswein genießt, ist Geschmackssache. Pizzavino gibt es in beiden Varianten: ein trockener und halbtrockener Traminer mit süßlichem Teerosen-Aroma sowie ein trockener und halbtrockener Merlot mit dem fruchtigen Geschmack von Johannisbeeren.

Die 0,375-Liter-Flaschen aus weissem oder oliv-farbigem Glas produziert das ukrainische Vetropack-Werk in Gostomel. Für einen Ausflug ins Grüne oder ein gemütliches Picknick am Wasser ist die kleine und leichte Flasche ideal. An einen Flaschenöffner muss man nicht denken, da die Flaschen mit einem Schraubverschluss versehen sind.

DELIKAT IN CUVÉE

Weisswein aus Italien

Das Familienunternehmen Sartarelli füllt seine Weissweine in cuvéefarbenen Glasflaschen von Vetropack Italia ab. Die Trauben dafür wachsen in den ältesten Weinbergen der Kellerei.

Das Weingut «Vinicola Sartarelli» setzt seit Langem auf umweltfreundliche Landwirtschaft, um Anlagen und Landschaft zu schützen. Die Reben gedeihen auf 350 Meter über Meer und sind auf über 55 Hektaren verteilt. Die Glasflaschen in Cuvée für die Weissweine produziert Vetropack Italia. Sie sind in der klassischen Renana-Form, die ihre Wurzeln im Elsass hat, abgefüllt. Das elegante, schnörkellose Design haben die Glasspezialisten zusätzlich mit einem eingravierten «S» im Schulterbereich veredelt.

Den Wein mit einem Inhalt von 0,75 Liter gibt es in drei verschiedenen Sorten: Tralvio ist leicht süßlich, Classico zeichnet sich durch einen bitteren Geschmack im Abgang aus, der an Mandeln erinnert und Balciana glänzt mit dem frischen Aroma von Zitrusfrüchten.



RUF DER BERGE

Moderne Schweiz

Das neue Design des Erfrischungsgetränks Rivella greift sowohl auf die langjährige Tradition der Marke zurück als auch auf die Neuinterpretation einer modernen Schweiz. Die 0,33-Liter-Glasflaschen werden für die Gastronomie produziert.

Mit dem Frühlingsanfang erhält die Schweizer Marke Rivella ein neues Erscheinungsbild. Im Vergleich zur früheren Flasche mit geschwungenen Rillen, zeichnet sich die neue Flasche durch ausgeprägte, diagonale Linien aus. Das Kreuzdesign symbolisiert die Schweizer Berge und wird in der Etikette ebenfalls aufgegriffen. Damit Flasche und Etikette als eine Einheit wirken, wird letztere in der Produktion exakt auf die Flasche platziert. Die mit einem Kronkorken versehenen Flaschen haben wie bisher ein Inhaltsvolumen von 0,33 Liter. Für das komplett neue Auftreten der Marke war der international bekannte Westschweizer Designer Yves Béhar zuständig.

Das Fundament der Marke bilden «Rivella Rot» und «Rivella Blau», die in braunen Glasflaschen abgefüllt sind. Das «Rivella Grün», welches im vergangenen Jahr limitiert in grünen Glasflaschen erhältlich war, gibt es neu unter dem Namen «Rivella Grüntee» und in Weissglasflaschen. Alle drei Geschmacksrichtungen werden in Glasflaschen ausschliesslich für die Gastronomie produziert.



KLOSTERBIER

Brauen nach alter Tradition

Die Brauerei des Klosters Fischingen stellt seit rund zwei Jahren eigenes Bier her. Die grünen und braunen Glasflaschen dafür produzieren die Vetropack-Werke in Kroatien, Österreich und der Schweiz.

Unter dem Namen PILGRIM braut die Kleinbrauerei des Klosters Fischingen im Schweizer Kanton Thurgau hochwertiges Gourmetbier und erwirtschaftet damit einen substantiellen Beitrag an den Erhalt der Klosteranlagen.

Das Craft Beer sowie das Abteibier werden in Vetropack-Flaschen aus den Glaswerken in Hum na Sutli, Pöchlarn und St-Prex abgefüllt. Ersteres ist sowohl in der braunen 0,75-Liter-Longneck-Flasche als auch in der Gambrinus-Flasche mit 0,33 Litern erhältlich. Beide sind mit einem Kronkorken versehen. Das Abteibier – auch unter «Bière d'Abbaye» oder «Bière de Trappiste» bekannt – glänzt in grünen Schaumweinflaschen mit 0,75 und 0,37 Litern. Aufgrund des hohen Alkoholgehalts von 11,5 Prozent kann man das Bier lange aufbewahren. Das Präsentieren von Bieren in Sektflaschen veredelt den Inhalt wie auch deren Auftritt.

Nebst diesen beiden Bieren produziert die Klosterbrauerei für jede Jahreszeit ein Saisonbier, welches wie alle Biere nach alter Rezeptur und in offenen Bottichen gebraut wird. Die Tradition der offenen Gärung findet heute nur noch in wenigen, vor allem kleinen, Brauereien statt.



NATURTRÜB

Sagenhaftes Bier

Die Schweizer Brauerei Adler in Schwanden, Kanton Glarus, greift in ihrer neuen Produktlinie auf die Welt der Sagen zurück. «Vrenelisgärtli» ist ein naturtrübes Weissbier mit fruchtigem Geschmack. Die braunen Glasflaschen stellt das Vetropack-Glaswerk in Kremsmünster her.

Alpinen Wanderern ist das Vrenelisgärtli ein Begriff: das markante Viereck in den Glarner Bergen. Einer Sage nach soll dort Vreneli eingeschneit worden sein. Der Schnee war so schwer, dass sich die junge Frau nicht mehr retten konnte. Die neue Produktlinie von Adler Bräu greift mit dem Label «Saagehafts usem Glarnerland» (Sagenhaftes aus dem Glarnerland) auf diese Sage zurück.

Vetropack Austria produziert die schlichten Braunglasflaschen, die mit einer Kronkork-Mündung versehen sind. Auf der Etikette des Biers sieht man Vreneli, die in ihrem Garten schläft. Die Flasche umfasst 0,29 Liter des naturtrüben Hopfengetränks, welches ein belgisches Witbier ist. Die obergärige Hefe verleiht ihm die fruchtige Geschmacksnote. Ergänzt wird sie mit Koriandersamen, getrockneten Curaçao-Bitterorangenschalen sowie Hafer.

**ERFRISCHEND**

Geschmack aus der Kindheit

Das italienische Vetropack-Werk in Trezzano sul Naviglio produziert die Weissglasflaschen für die Baladin-Softgetränke. Eines davon ist das orangefarbene Ginger Baladin.

Obwohl man es vom Namen annehmen könnte, enthält Ginger Baladin keinen Ingwer. Das alkoholfreie Getränk besteht aus Wasser, Rohrzucker, Zitronensaft, Kohlensäure sowie Kräutern, Bitter- und Süßorangenschalen, Gewürzen und Vanille. Diese Komposition erfrischt den Gaumen entweder pur, garniert mit Orangen oder gemixt mit Spirituosen.

Vetropack Italia stellt die 0,25-Liter-Flasche aus weissem Glas her. Die Gravur mit dem Logo sowie dem Schriftzug «Baladin» schmückt den Flaschenkörper, der mit einem Kronkorken verschlossen wird.

Die Idee hinter den Baladin-Softgetränken war, die Geschmäcker und Aromen aus der Kindheit von Italienerinnen und Italienern hervorzurufen. Nebst Ginger gibt es denn auch Cidrata (Zitrone), Spuma Nera (Orange-Myrthe), Melazen (Apfel-Ingwer) sowie ein Cola.



WISSENSCHAFTLICH

Licht beeinflusst Weinqualität

Ein Forschungsprojekt des Labors für Technologie und Analyse von Wein der Universität in Zagreb zeigt, dass die Wahl der Flaschenfarbe für Wein eine entscheidende Rolle auf die Weinqualität bei der Lagerung spielt. Weinproduzenten sollten sich also gut überlegen, in welche Flaschen sie ihre delikatesten Getränke abfüllen, insbesondere bei Weissweinen. Das Projekt wurde in Zusammenarbeit mit Vetropack Straža durchgeführt.

Sobald ein Wein auf dem Markt ist, hängt seine Qualität davon ab, wie er gelagert wird. Denn Licht beeinflusst die Geschmacksentwicklung. Ist Wein starkem Licht ausgesetzt, kann sich sein ursprüngliches Aroma verändern. Dieses Phänomen ist in Fachkreisen unter dem Begriff «goût de lumière» bekannt und erinnert beim Trinken an den Geschmack eines Blumenkohls.

Traditionellerweise wird Weisswein in weisse oder helle Glasflaschen abgefüllt und Rotwein in grüne oder dunkle Flaschen. Fast alle Konsumenten sind mit diesem Bild vertraut. Aber ist es auch die richtige Wahl, um die Qualität der Weine zu gewährleisten?

Das kroatische Vetropack-Werk in Hum na Sutli ging dieser Frage zusammen mit der Fakultät für Lebensmittel- und Biotechnologie im Rahmen einer Studie nach. Ziel war es, den Einfluss der Flaschenfarben Weiss, Olive und Cuvée in Bezug auf die Lichteinwirkung zu untersuchen und herauszufinden, wie sich dies auf die Weinqualität auswirkt. Sowohl die Weiss- als auch die Rotweine wurden in Flaschen dieser drei Farben abgefüllt. Bevor sie ein Jahr lang starkem Licht beziehungsweise Dunkelheit ausgesetzt wurden, verschlossen sie die Wissenschaftler mit einem Drehverschluss. Alle sechs Monate erfolgte eine Qualitätskontrolle: Die Wissen-

schaftler analysierten die Veränderungen der polyphenolen Antioxidantien (gesunde Substanzen im Wein), der Farbe und des Aromas. Für die sensorischen Untersuchungen wurden Geschmacksproben durchgeführt.

Sensibler Weisswein

Das Forschungsprojekt zeigte, dass, wenn der Wein bei starkem Lichteinfall gelagert wird, die Farbe der Flasche einen grossen Einfluss auf seine Qualität hat. Cuvée-farbige Flaschen hingegen schützen praktisch gleich gut wie noch dunklere Flaschenfarben. Die Farben Olive und vor allem Weiss konnten den Weisswein nicht im gleichen Masse vor dem negativen Einfluss des Lichts schützen.

Rotwein reagiert anders

Beim Rotwein jedoch zeigte sich ein anderes Bild: Trotz Lichteinfluss wurde er von sowohl cuvée- und oliv-farbigen Flaschen genauso gut geschützt wie die in Dunkelheit lagernden Kontrollgebilde.

Die Weinqualität von Weiss- und Rotweinen kann sich somit je nach Lichteinfall markant verändern, je nachdem in welcher Flaschenfarbe der Wein gelagert wird. Oder anders gesagt: Weine in hellen Glasflaschen entweder sofort geniessen oder nur im Dunkeln aufbewahren.





MESSEN

Auftritte im Zeichen von Glas

Vetropack war an drei wichtigen Messen: An der BrauBeviale in Nürnberg, Deutschland, zeigte die Gruppe Glasverpackungen aller Tochtergesellschaften. Vetropack Italia präsentierte sich erstmals als Vetropack-Unternehmen an der SIMEI in Mailand und in Martigny in der Westschweiz war die Produktvielfalt der Vetropack Schweiz an der Agrovina zu sehen.



An der SIMEI in Italien

Vetropack war zum ersten Mal mit einem Stand an der Messe SIMEI in Mailand, Italien, vertreten. Vetropack Italia, die jüngste Tochter im Unternehmensverbund, präsentierte eigene Produkte und Glasverpackungen der Schwester-gesellschaften. SIMEI ist die internationale Ausstellung für Kellerei- und Flaschenabfüllmaschinen. Insgesamt waren in den vier Messepavillons 700 Aussteller aus 27 Nationen. Zahlreiche Kunden und Interessenten besuchten den Stand und informierten sich über die vielfältige Produktpalette von Vetropack Italia.

An der BrauBeviale in Deutschland

Drei intensive Messetage, über 37'000 Besucher und fast 1'100 Aussteller, das ist das Fazit der BrauBeviale 2015, die im vergangenen November in Nürnberg stattfand. An der BrauBeviale ist Vetropack jeweils als Gruppe mit einem grossen Stand vertreten. Es werden somit Glasverpackun-

gen von allen Vetropack-Gesellschaften präsentiert. Vetropack zeigte die ganze Vielfalt ihrer Produkte.

Charaktervolle Spezialbiere gehören in besondere Flaschen, die sich von der Masse abheben und Raum für individuelles Branding bieten. Mit einem eigenen Display trug Vetropack dem grossen Trend der kreativen Bierkultur Rechnung. Glas lebt durch seine Gestaltungsmöglichkeiten und dieser Vielfalt sind kaum Grenzen gesetzt. Wichtig ist, dass Form, Farbe, Veredelung und Funktion eine Einheit bilden. Davon konnten sich die Messebesucher ebenfalls überzeugen. Und zu guter Letzt wurde die brandneue Broschüre «Unsere Service plus+ Leistungen» vorgestellt. Sie bringt das breite Dienstleistungsspektrum von Vetropack auf den Punkt. Die umfassende Beratung von der Produktidee bis zum fertigen Produkt gehört ebenso dazu wie Ökobilanzberechnungen oder optimal verpackte Lieferungen zu den Kunden, um Transportkosten zu sparen.

An der Agrovina in der Schweiz

An der alle zwei Jahre stattfindenden Messe für Weinbau- und Önologiefachleute nahm Vetropack Schweiz im Januar 2016 teil. Der Auftritt an der Agrovina stand ganz im Zeichen von «Service plus+». Zudem konnten die Besucher verschiedene Musterbeispiele besonderer Flaschen begutachten: Flaschen aus Leichtglas oder mit speziellen Veredelungen wie beispielsweise Siebdruck. Der Blickfang schlechthin war das riesige Musterwandregal, auf welchem das Vetropack-Sortiment, das in der Schweiz zum Kauf angeboten wird, prominent platziert war.



SEHENSWERT

Glas – soweit das Auge reicht

Die Redaktion machte sich auf die Suche nach sehenswerten Glasmuseen. Pro Land, in welchem Vetropack produziert, stellen wir Ihnen eines davon vor. Kommen Sie mit auf die Entdeckungsreise.

Museen galten ursprünglich als Heiligtum der Musen, der Schutzgöttinnen der Künste. In der heutigen Zeit sind Museen zwar nicht mehr Heiligtümer in diesem Sinne, sie sind jedoch ein wichtiger Ort, um Geschichte sichtbar werden zu lassen und die Gegenwart zu zeigen.

Gläsernes Wahrzeichen

Nähert man sich dem Flaschenmuseum Willisau in der Schweiz, sticht einem das markante Wahrzeichen, eine 7,5 Meter hohe Grünglasflasche, sofort ins Auge. Mehr als 35'000 Flaschen erwarten die Besucher seit Mai 2006 in den Museumsräumen. Die Sammlung umfasst von kleinsten Fläschchen, die zur Aufbewahrung von Medizin dienten, bis zu Riesenweinflaschen Vieles, was das Sammlerherz erfreut und das Herz der Glasliebhaber höher schlagen lässt. Im vergangenen September wurde das Museum vergrössert und der Anbau gebührend gefeiert. Der Kurator, Sepp Stadelmann, ist weit über die Dorfgrenzen hinaus bekannt.

Wurzeln in der Antike

Im südlichen Nachbarland der Schweiz, in Italien, befindet sich das Museo dell' arte Vetraria Altarese. Das Museum zeigt neben Glasobjekten von 1650 bis heute auch Werkzeuge für das Handwerk des Glasmachens. In einem speziellen Bereich des Museums wird Glas noch nach alter Tradition von Mund geblasen. Die Ausstellung befindet sich in der Villa Rosa, einer ehemaligen Privatresidenz im Jugendstil. Die Wurzeln der Glaskultur in der Ortschaft Altare gehen auf die Antike zurück. Zusätz-



lich zu den Ausstellungsobjekten lernen die Besucher die Geschichte der Glasherstellung in Altare kennen.

Passion für Glas

Ebenfalls eine Glasbläserei ist in den Räumlichkeiten des antiken Glasmuseums in Zadar, Kroatien, zu bestaunen. Das Museum besitzt eine einzigartige Sammlung von rund 2000 Glasgegenständen aus der Antike. Die Ausstellungen sind in verschiedene Themen gegliedert: von der Technik dekoratives Glas zu gestalten über die Handelsrouten von Glas, den Gebrauch von Glas in der Kosmetik, Pharmazie und Medizin, die Verwendung von Glas im Alltag bis hin zu Glasschmuck. Im Zentrum der grössten Ausstellungshalle steht die Nekropolis als Fundstätte von antikem Glas. Eine besondere Rarität sind die Glasurnen sowie weitere Gegenstände aus Glas, die einst bei Beerdigungen eine grosse Rolle spielten. Die Passion für Glas als Material des Museumsdirektors Ivo Fadić spürt man in jeder Ecke. Als Archäologe arbeitete er vorher im Archäologischen Museum von Zadar im Bereich der antiken Glasbestände. Und Zadar hat zudem, glaubt man dem britischen Filmregisseur Alfred Hitchcock, den schönsten Sonnenuntergang der Welt.

Künstlerisch

Glas begleitet uns tagtäglich. Deshalb nehmen wir seine Besonderheit oft gar nicht mehr wahr. Das Glasmuseum



«Die gläserne Burg» in Niederösterreich hat sich zur Aufgabe gemacht, das kostbare Material kunstvoll zu formen und zu präsentieren. Im detailreich gestalteten Museum erleben Besucher die Welt der Herstellung und kreativen Bearbeitung von Glas auf spannende Art und Weise. Das Motto heisst «Sehen, Fühlen und Staunen». Ein grosser Teil ist dem Glasblasen gewidmet. Nachdem die Römer bereits damit begannen, Glas in Formen zu blasen, erlebte diese Kunst Jahrhunderte später in Venedig eine Wiedergeburt. Die Venetier wollten die Geheimnisse des Glasblasens für sich behalten, trotzdem verbreitete sich die Technik im Laufe der Zeit über die Alpen in weitere Regionen. Die Fassade des Museums erstrahlt aufgrund von rund drei Millionen Glasmosaik-Steinen.

Verzaubert

Das auf Glas sowie Bijouterie spezialisierte Museum in Jablonec nad Nisou ist über 110 Jahre alt. Das Hauptgebäude im Jugendstil befindet sich im historischen und kulturellen Zentrum der Stadt. Im «Zaubergarten» taucht man ein in die Welt des Böhmisches Glases aus sieben Jahrhunderten. Und wie der Name verspricht, werden die Besucher von den Glasobjekten in den Bann gezogen. Zudem bereichern Ausschnitte aus Werken von Dichtern die Ausstellung. Im Bereich der Bijouterie sind sowohl Schmuckstücke aus Glas als auch aus anderen Materialien ausgestellt. Des Weiteren wird die Geschichte der Herstellung von Schmuck und Bijouterie beleuchtet. Die Glasindustrie war für die Region seit dem 17. Jahrhundert von grosser Bedeutung; ein Jahrhundert später liess sich dann auch die Bijouterie an diesem Industriestandort nieder.



Glas im Schloss

In der Gemeinde Lednické Rovne steht das Slowakische Glasmuseum. 1892 wurde in der gleichnamigen Ortschaft eine Glasfabrik gegründet. Das Museum befindet sich in den Räumlichkeiten des Renaissanceschlusses der ehemaligen Fabrikbesitzerfamilie. Im Zentrum der Ausstellung steht die Geschichte der slowakischen Glasproduktion, von welcher Besucher verschiedenste Objekte bis ins 17. Jahrhundert zurück bestaunen können. Die moderne Glasproduktion wird anhand von Produkten der einzelnen slowakischen Glashütten präsentiert. Die Region rund um Lednické Rovne ist für ihre langjährige Glastradition bekannt. Unweit des Museums befindet sich denn auch das slowakische Vetropack-Werk.

Tradition und Moderne

Das Glasmuseum in Lviv ist das erste und einzige Glasmuseum in der Ukraine. Es wurde 1992 vom ukrainischen Künstler Andriy Bokotey anlässlich des internationalen Glasbläser-Symposiums in Lviv gegründet. Ziel war es, die Objekte, die während der Tagung entstanden, auszustellen. So ist denn auch diesem Thema mit über 300 Ausstellungsobjekten der grösste Bereich des Museums gewidmet. Die beiden weiteren Bereiche zeigen historisches sowie modernes Glas. Der geschichtliche Teil ist Flaschen, Amphoren, Ringen, Mosaikteilen aus Kiew, Terebowlja, eine Stadt in der Westukraine, und Galizien sowie Glas aus dem 16. und 17. Jahrhundert aus der Kollektion des bekannten ukrainischen Restaurators Petro Linytsky gewidmet. Die Ausstellungen, in deren Zentrum

modernes Glas steht, variieren. Gemeinsam ist ihnen jedoch, dass sie den faszinierenden Werkstoff aus immer neuen Perspektiven betrachten und Denkanstösse vermitteln.



Kontaktadressen

Verkauf

Schweiz

Telefon +41 44 863 34 34
Fax +41 44 863 34 45
marketing.ch@vetropack.com

Österreich

Telefon +43 2757 7541
Fax +43 2757 7541 202
marketing.at@vetropack.com

Tschechien

Telefon +420 518 733 111
Fax +420 518 612 519
marketing.cz@vetropack.com

Slowakei

Telefon +421 32 6557 111
Fax +421 32 6589 901
marketing.sk@vetropack.com

Kroatien, Slowenien, Bosnien Herzegowina, Serbien, Montenegro, Mazedonien

Telefon +385 49 326 326
Fax +385 49 341 154
prodaja@vetropack.com

Ukraine

Telefon +38 044 392 41 00
Fax +380 4597 311 35
sales.ua@vetropack.com

Italien

Telefon +39 02 458771
Fax +39 02 4587714
sales.it@vetropack.com

Übrige Länder Westeuropa

Telefon +43 7583 5361
Fax +43 7583 5361 225
export.west-europe@vetropack.com

Übrige Länder Osteuropa

Telefon +420 518 733 341
Fax +420 518 612 519
export.cz@vetropack.com