

**Zeitschrift:** Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design

**Herausgeber:** Hochparterre

**Band:** 13 (2000)

**Heft:** 6-7

**Artikel:** Die stapelbare Dose

**Autor:** Brühlmann, Jürg

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-121357>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 11.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

**Die neuen Konservendosen lassen sich ineinander stapeln, denn der Boden ist um 3 mm kleiner als der Deckel**



Bilder: Pirmin Rösi



## Die stapelbare Dose

**Die Konservendose, schon vor 150 Jahren geschätzt, um Lebensmittel zu lagern, hat nun den Sprung vom Einzelobjekt zum System geschafft.**

Mit den landauf, landab bekannten Konservendosen lassen sich keine Türme bauen – keine Büchse steht gerade auf der andern, sie passen nicht ineinander, weil Boden und Deckel den gleichen Radius haben. Das bereitet den Filialleiterinnen von Migros und Coop in den Verkaufsregalen dieselben Probleme wie den Hausfrauen und Hausmännern. Jede Aktion Ravioli sechs Dosen zum halben Preis wird zum Ärgernis, weil die Büchsen nicht stapelbar sind. So hilft man sich mit kunstvollen Pyramiden, gebaut aus leicht verschobenen Büchsen.

### 3 mm Unterschied

Dabei ist Stapelbarkeit ein Standard für industriell hergestellte Gegenstände. Die Konservendose aber hat fast 200 Jahre gebraucht, bis aus dem Einzelobjekt Konservendose nun ein Verpackungssystem geworden ist. Das gelang der Firma Sauter in Ermatingen, am Rand des Thurgaus am Untersee. Die Idee ist, wie viele gute Ideen, bestechend einfach – der Boden, der unter dem Namen Necked-in-Dosen hergestellten Büchsen ist um 3 mm kleiner

als der Deckel. Damit passt er präzise in den Wulst des Deckels und kann nicht mehr verrutschen. Die Dosen werden im Durchmesser von 73 mm für 250 ml und 500 ml angeboten und mit dem Durchmesser von 99 mm für die 1000 ml Gebinde.

Dieser kleine Unterschied macht die Dose als Verpackung für Lebensmittel wieder attraktiv – zumindest für die Hersteller und Verteiler von Lebensmitteln. Bei der Firma Sauter stapeln sich haushohe Europaletttürme mit Büchsen, die auf die Gemüseernte warten. Innerhalb weniger Tage steigt der Bedarf an Dosen jeweils im Juni und Juli um das zehnfache. Tag für Tag werden dann 500 000 Dosen ausgeliefert. Nicht nur Erbsli, Rüebli und Tomaten werden haltbar in Konservendosen gefüllt. Birnen, Zwetschgen, Maiskolben, zu Rösti verhackte Kartoffeln, Apfelmus, Vierfruchtkonfitüre und so weiter. Die Wintermonate nutzt Sauter für Büchsen für Ravioli, für Karamell- und Schokoladencreme, für Ovomaltine und Kuchen, für Dosenmilch und Milchpulver und für den Panzerkäse der Schweizer Armee.

### Wie bei der Mutter

Die Vorteile der Konservendose gegenüber Packungen aus Karton oder Plastik beschreibt Kurt Bosshard, Geschäftsführer der Firma Sauter, so: «Konservendosen machen Lebensmittel für Jahre haltbar, ohne Kühlung, ohne Tiefkühlung, ohne Lagern in der Dunkelheit, weder gefriertrocknen, noch vakuumieren, noch pulverisieren sind notwendig. Das Füllgut wird in der vom Abfüller luftdicht verschlossenen Dose sterilisiert – basta». Im Grunde genommen genau wie daheim bei Mutter. Sie hat Früchte gekocht und heiß ins grüne Bülacherglas gefüllt.

### Kriegserfindung

Als Vater der Konservendose gilt Napoleon. Er hat vermutlich den ersten Verpackungswettbewerb der Designgeschichte ausgeschrieben, um so eine Methode zu finden, wie Lebensmittel gelagert werden können. Der Koch François Appert hat den Wettbewerb gewonnen. 1817 tauchten in Frankreich die ersten Konservendosen auf; im Sezessionskrieg von 1860 bis 1864 wurden sie erstmals im grossen Stil in der Armee eingesetzt und haben bis zum heutigen Tag ihren festen Platz in der Mannschaftsliste halten können. Mit Schaudern erinnern wir uns aber auch an die Berichte über die Abenteuerreisen an den Nord- und Südpol, wo die Mannschaften sich vorab aus der Büchse ernährten – und daran starben. Es dauerte einige Jahrzehnte, bis die Weissblehdose die mit giftigem Blei verlötete Büchse abgelöst hatte.

### 470 pro Minute

Verändert hat sich auch die Produktivität: 1875 hat Sauter rund 20 Dosen pro Tag hergestellt, heute rattern 470 pro Minute aus der Maschinerie. Es könnten, wären die Bestellungen gross gehug, auch 540 pro Minute sein. Aber es wird kaum nach 500 000-Serien oder gar Millionen-Serien gefragt. Trotzdem, das Weissblech, zugeschnitten aufs Bogenformat 70 x 100 cm, ist in riesigen Lagerhallen vor der Fertigungsstrasse gestapelt. Dank besseren Innenlackierungen und dickeren Schichten konnte auch die elektrolytisch angebrachte Zinnschicht reduziert werden. So werden die Weissbleche immer dünner – mit 0,16 mm ist das Material so dünn, dass, wenn es zur Dose geformt ist, eine Sickung am Rand nötig wird. So kann verhindert werden, dass die Büchsen einknicken, wenn das Vakuum nach dem Sterilisieren zu ziehen beginnt. Und was, wenn die Erbsli in der Pfanne sind? Der Rohstoff, das verzinnte Weissblech, wird zwar eingesammelt, aber es bleibt nach dem Schmelzen nur minderwertiges Blech übrig. Jürg Brühlmann