

Bierkultur
Bierausschank



Bierkultur

Bierausschank

Der Biergenießer erwartet in der Gastronomie ein perfekt gezapftes Bier. Beim Fassbier ist die Bierqualität von entscheidender Bedeutung. Sie definiert sich durch die Temperatur, dem Kohlendioxidgehalt und der Schaumbildung.

Bier ist ein Naturprodukt. Auf dem Weg vom Fass ins Glas ist das Bier vielen Einflüssen ausgesetzt, die die Qualität nachhaltig beeinflussen können. Um sicherzustellen, dass alle notwendigen Qualitätsstandards eingehalten werden, stellen wir Ihnen im Kundenbereich unter „Qualitätsmanagement“ detailliertere Informationen zur Verfügung. Dort finden Sie Näheres zur Handhabung und zum Anstechen der verschiedenen Fasstypen, das Bierzapfen mit verschiedenen Zapfhahnvarianten sowie zur Reinigung und Pflege der Schankanlagen.

Nachfolgend erhalten Sie eine kleine Vorabauswahl grundlegender Regeln im Umgang mit Bier und für den Bierausschank.

➔ Fässer anstechen

Das Anschließen der Fässer erfordert ein gewisses Maß an Übung und Technik. Unterschieden wird zwischen Fässern und Stichfässern. Üblicherweise werden in der stationären Gastronomie Fässer verwendet, da eine Schankanlage nötig ist, um aus diesen Fässern Bier zu zapfen.

Auch Stichfässer kommen noch zum Einsatz (zum Beispiel Diebels Stichfässer im Rheinland). Zum Zapfen wird nur ein Hahn und ein Luftventil benötigt.



➔ Zapfen

Ein perfekt gezapftes Bier verfügt über eine feste, feinporige Schaumkrone. Wie Sie diese mit den verschiedenen Zapfhahntypen erzeugen, erfahren Sie ebenfalls im Kapitel „Qualitätsmanagement/Bierausschank“. In jedem Fall sollte immer in gekühlte, feuchte Gläser gezapft werden. Das Glas ist dabei schräg unter den Zapfhahn zu halten.

Ein gut gezapftes Bier dauert nicht, wie der Volksmund behauptet, sieben Minuten. Im Gegenteil: Bier sollte zügig eingeschenkt werden, damit nicht unnötig viel Kohlendioxid und damit Frische verloren geht.



Bierkultur

Bierausschank

⇒ Hygiene

Über allem steht die Sauberkeit beim Ausschank. Die „Visitenkarte“ einer Gastronomie ist der Thekenbereich. Hier wird besonders auf Hygiene geachtet. Die regelmäßige und gewissenhafte Säuberung aller Oberflächen, der Schankanlage und die Gläserreinigung sind in einem guten Gastronomiebetrieb obligatorisch. Für Schankanlagen gibt es spezielle Reinigungsverfahren, die teilweise von Fachleuten durchgeführt werden und so eine einwandfreie Hygiene garantieren.

Biergläser werden mit speziellen Reinigungsmitteln gereinigt, unabhängig davon, ob die Reinigung von Hand oder maschinell erfolgt. Im Gegensatz zum normalen Geschirrspülmittel greift dieses Reinigungsmittel den Schaum nicht an. Biergläser sollten innen auch nicht poliert werden, da sonst leicht Staub oder Fasern in das Glas gelangen, was ebenfalls die Schaumkrone beeinträchtigt.

Umfangreichere Informationen finden Sie auf www.inbev-services.de im Kundenbereich unter „Qualitätsmanagement/Bierausschank“.

