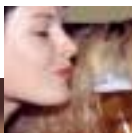




# Biertipps für Profis

Qualität & Hygiene  
im Bierausschank





## Fässer lagern und anschließen



- ✓ Fässer nach der Anlieferung mindestens 24 Stunden, je nach Außentemperaturen sogar bis zu 48 Stunden, vorkühlen
- ✓ Die Fässer einer Sorte nach der Reihenfolge ihrer Anlieferung verbrauchen („first in first out“-Prinzip)
- ✓ Keine anderen Lebensmittel im Bierkühlraum lagern
- ✓ Lange Standzeiten der angeschlossenen Fässer vermeiden (ggf. kleinere Keg-Größe oder Wechsel zum Flaschenbierausschank bei Randsorten)
- ✓ Temperatur des Kühlraumes konstant halten (meist üblich 5° bis 8° Celsius)
- ✓ Den einmal vom Fachmann korrekt eingestellten Betriebsdruck nicht mehr verändern



## Bier zapfen

- ✓ Vor dem Zapfen die gereinigten Gläser mit kaltem Wasser vor-spülen
- ✓ Beim Zapfen den Hahn ganz öffnen
- ✓ Kein „Sieben-Minuten-Pils“ zapfen, ein frisches Pils ist in drei Minuten fertig
- ✓ Den „Nachtwächter“ auf keinen Fall dem Kunden anbieten
- ✓ Nicht vorzapfen und keine halb-vollen Gläser zusammenschütten
- ✓ Spezielle Spülmittel für Biergläser verwenden

# Checkliste: Heute schon erledigt?

## Vor Betriebsbeginn

- Leitungen gründlich mit Frischwasser nachspülen, wenn über Nacht chemisch-mechanisch gereinigt wurde
- Zapfhahnauslauf mit Reinigungsball oder -düse und fließendem Wasser reinigen
- Die Getränke aus allen Leitungen sensorisch kontrollieren (Trübung, Geschmack, Geruch, Temperatur, Kohlensäure)

## Während des Betriebs

- Gläser mit Spezial-Gläserreiniger (evtl. in Gläserspülmaschine) reinigen
- Zapfkopf und Fitting bei jedem Fasswechsel mit Frischwasser und Spezialbürste reinigen
- Theke und Tropfmulde reinigen
- Zapfhahn außen mit Bürste und Warmwasser reinigen
- Zapfhahnauslauf mit Reinigungsball oder -düse und fließendem Wasser reinigen

## Nach Betriebsschluss

- Theke und Tropfmulde reinigen
- Zapfhahnauslauf mit Reinigungsball oder -düse und fließendem Wasser reinigen und desinfizieren
- Gläserspülbürsten mit Spezialreinigungsmittel reinigen
- Gläserspülbecken und Unterspülrohr mit Kalkentferner reinigen
- Gläserspülgerät zerlegen und mit Desinfektionsmittel reinigen
- Gegebenenfalls Getränkeleitung mit Spezialreinigungsgerät und -mittel reinigen



## Gläser pflegen

- ✓ Innenseite der gespülten Gläser nicht polieren bzw. abtrocknen
- ✓ Spülbecken bzw. Spülgerät inklusive Spülbürsten täglich reinigen und desinfizieren
- ✓ Bei Gläserspülbecken kontinuierliche Frischwasserzufuhr sicherstellen (Unterspülrohr), bei einem Spülgerät den Wasserinhalt mehrmals täglich austauschen
- ✓ Bei Gläserspülmaschinen Gläser direkt nach dem Spülgang aus der Maschine nehmen
- ✓ Nur spezielle Gläserspülmaschinen verwenden



## Reinigen der Schankanlage

Der Betreiber ist stets für die Reinigung der Schankanlage verantwortlich.

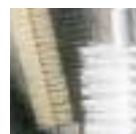
- ✓ Täglich den Zapfhahn außen, Zapfhahnauslauf auch innen (mit durchsichtiger Handpumpe), Tropfblech und Spülbecken reinigen und desinfizieren
- ✓ Zapfkopf und Fitting bei jedem Fasswechsel mit Heißwasser und Spezialbürste reinigen
- ✓ Eine Reinigung der Bierleitung alle 14 Tage reicht in den wenigsten Fällen aus. Mindestens die wöchentliche Reinigung sollte Standard sein
- ✓ Regelmäßig die Bierleitung chemisch reinigen, da die mechanische Reinigung weder keimhemmend wirkt noch die entstehenden Beläge ausreichend entfernt
- ✓ Bei chemischer bzw. chemisch-mechanischer Reinigung richtige Dosierung des Reinigungsmittels beachten und mit ausreichender Menge Frischwasser nachspülen

- ✓ Zur Reinigung der Bierleitung gehört auch das komplette Zerlegen und chemische Reinigen von Zapfhahn und Zapfkopf
- ✓ Hygiene beim Bierausschank bedeutet auch: regelmäßige Reinigung von Schanktisch und Umgebung, von Bierkühlraum, Personalhygiene
- ✓ Wenn Sie einen professionellen Reiniger beauftragen, sollten Sie dessen Arbeit regelmäßig überprüfen

## Wartung

- ✓ Bierschläuche von Zeit zu Zeit austauschen
- ✓ Zapfkopfstößel und ggf. Zapfhahnküken nach jeder Reinigung mit speziellem Hahnenfett einfetten
- ✓ Regelmäßig die Temperaturen von Kühlraum und Begleikühlung prüfen
- ✓ Regelmäßig Wasserstand der Begleikühlung prüfen

Zerlegter  
Keg-Zapfkopf





Wenn Sie mehr zum Thema Bierpflege wissen wollen, bestellen Sie bei der unten angegebenen Adresse:

- Broschüre „Vom Fass ins Glas“  
Tipps zu Lagerung, Bierpflege und Ausschank,  
Format DIN A4, vierfarbig, 28 Seiten, € 1,00 zzgl.  
MwSt. und Versand.
- Leitfaden „Schankanlagen – Planung, Errichtung,  
Betrieb“  
Informationen zu Errichtung und Betrieb von  
Schankanlagen, Lose-Blatt-Sammlung, Sammel-  
ordner Format DIN A4, zweifarbig, 126 Seiten,  
€ 40,00 zzgl. MwSt. und Versand.

Herausgeber:

Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit der Deutschen Brauwirtschaft e. V.  
Annaberger Str. 28, 53175 Bonn

Telefon: (02 28) 95 90 651, Fax: (02 28) 95 90 617

info@brauer-bund.de, www.deutsches-bier.net