

Die sechs Todsünden beim Bierzapfen

Schlecht gespülte Gläser

Ein schlecht gereinigtes Glas können Sie an den Kohlen-säurebläschen an der Glaswand erkennen.



Zusammengeschüttete Gläser

Akzeptieren Sie niemals ein Bier, das aus verschiedenen Gläsern stammt. Durch das Zusammen-schütten verliert das Bier Kohlensäure und wird schneller warm.



Falsches Spülmittel

Wird ein handelsübliches Haushaltsspülmittel für die Gläserreinigung verwendet, erkennt man das durch extrem große Blasen im Schaum, bevor dieser in kürzester Zeit zusammenfällt.



Trübes oder flockiges Bier

Ein nicht naturtrübes Bier muss glanzfein und klar sein. Sollte Ihr Bier trüb sein oder Flocken enthalten, wurde zuvor die Schankanlage nicht ausreichend gereinigt.

Vorgezapftes Bier

Bei einer guten Schankanlage und richtiger Zapfkunst ist ein Vorzapfen und Stehenlassen von Bier nicht notwendig. Es wird dadurch nur schal und warm.



7-Minuten-Pils

Ein „7-Minuten-Pils“ kann niemals ein gutes Bier sein. Durch das zu lange Zapfen geht viel Kohlensäure verloren und das Bier erwärmt sich schnell.



Perfekt gezapft

Der richtige Weg zu einem
frisch gezapften Bier



Fassbier ist etwas Besonderes

Leider wird das Bier beim Ausschank nicht immer so gut behandelt, wie es unser fachmännisch gebräutes Produkt verdient hätte. Hier zeigen wir Ihnen, wie ein perfektes Bier gezapft wird und welche Todsünden am Zapfhahn begangen werden können.

An der Theke trennt sich beim Zapfen die Spreu vom Weizen



Daran erkennt man, dass der Wirt ein Profi ist:

❶ Das saubere Glas muss direkt vor dem Zapfen mit frischem kaltem Wasser ausgespült worden sein.



❸ Das zu 2/3 gefüllte Glas sollte zugunsten der Schaumhaltbarkeit für eine kurze Zeit abgestellt werden.



❹ Beim Nachzapfen darf der Hahnauslauf aus hygienischen Gründen nicht ins Bier eintauchen.



❷ Das Glas soll schräg unter den ganz geöffneten Zapfhahn gehalten werden. So kann das Bier an der Wandung entlang laufen, damit möglichst wenig Kohlensäure verloren geht.



❺ Nach dem Aufsetzen der Schaumkrone muss das Bier sofort serviert werden.



Was Sie von Ihrem Bier erwarten dürfen:

- Geruch
frei von bierfremden Gerüchen
- Geschmack
frisch, vollmundig und rein
- Trinktemperatur
angenehm kühl (5-8°C)
- Schaumkrone
gleichmäßig feinporig und haltbar
- Kohlensäure
fein prickelnd auf der Zunge

Herausgeber:

Die deutschen Brauer
Deutscher Brauer-Bund e. V.
Neustädtische Kirchstraße 7A · 10117 Berlin
Tel. 030 209167-0 · Fax 030 209167-99
info@brauer-bund.de · www.brauer-bund.de