



# VOM FASS INS GLAS

WIE BIER PERFEKT  
SERVIERT WIRD



# INHALT

4	<b>VORWORT</b>
6	<b>KALT ERWISCHT: BEI DER GETRÄNKELAGERUNG FÄNGT DIE BIERPFLEGE AN</b>
8	<b>GLEICH ZWEIMAL WICHTIG FÜR UNSER BIER: DIE KOHLENSÄURE</b>
10	<b>FÜR JEDEN FALL: JEDE BIERSORTE BRAUCHT IHREN EIGENEN BETRIEBSDRUCK</b>
11	<b>ZUR SICHERHEIT: KOHLENSÄURE BIRGT AUCH GEFAHREN</b>
12	<b>GUTE VERBINDUNG: NUR DER RICHTIGE ANSCHLUSS FÜHRT ZUM ZIEL</b>
14	<b>PURER GENUSS: AUS EINER SAUBEREN LEITUNG IST GUT ZAPFEN</b>
16	<b>UNGETRÜBTE FREUDE: SAUBERE GLÄSER – GEPFLEGTER GENUSS</b>
18	<b>DER GAST IST KÖNIG: SETZEN SIE IHREM BIER DIE KRONE AUF</b>
20	<b>GEWUSST WIE: AUCH AUS DER FLASCHE PERFEKT INS GLAS</b>
22	<b>SCHANKANLAGENHYGIENE: KEIN HEXENWERK!</b>
24	<b>WENIG AUFWAND – GROSSE WIRKUNG: KLEINE WARTUNGSARBEITEN AN DER SCHANKANLAGE</b>
26	<b>PERFEKTE DARSTELLUNG: SO WIRD EIN BIER SERVIERT</b>
28	<b>ERSTE HILFE: WENN DOCH MAL WAS SCHIEF LÄUFT</b>
30	<b>DIE SCHANKANLAGE: RECHTLICHE GRUNDLAGEN</b>

## IMPRESSUM

Herausgeber: Die deutschen Brauer, Deutscher Brauer-Bund e. V., Neustädtische Kirchstraße 7A · 10117 Berlin  
Bildnachweise: S.4/5 istock/gstockstudio, S.13 Micro Matic

# VORWORT

Liebe Gastronomin, lieber Gastronom!

Wer kennt Ihre Gäste und deren Wünsche besser als Sie? Jeden Tag stehen Sie in Kontakt mit Kunden und wissen: Die Ansprüche und Erwartungen an Ihre und unsere Produkte und Dienstleistungen sind hoch. Ansprüche und Erwartungen, die wir gemeinsam erfüllen möchten. Denn nur der Gast, dessen Qualitätsansprüche erfüllt oder sogar übertroffen werden, ist ein zufriedener Gast. Und nur der zufriedene Gast kommt gerne wieder in Ihre Gaststätte, Ihr Restaurant, Ihr Hotel, Ihre Kneipe, Ihre Bar oder Ihr Café.

Die deutschen Brauer sind Ihre Partner, wenn es darum geht, Ihren Kunden und Gästen immer die bestmögliche Qualität zu liefern. Brauer und Gastronom arbeiten dabei Hand in Hand und mit demselben Ziel: Jederzeit perfekte Qualität zu garantieren – und damit perfekten Genuss. Wer ein Bier bestellt, freut sich auf prickelnde Frische, kühlen Genuss und vollen Geschmack. Die rund 1.400 deutschen Brauereien arbeiten mit hohen Standards, um allen Konsumenten eine durchgehend hohe Qualität garantieren zu können. Das beginnt beim klaren Bekenntnis zur Verwendung natürlicher und hochwertiger Rohstoffe und führt über den Einsatz modernster Brautechnik und eine konsequente Qualitätssicherung bis hin zur sorgfältigen Lagerung und dem sicheren Transport der Biere zum Abnehmer. Wie entsteht das perfekte Bier? So wichtig wie die sorgsame Auswahl der Rohstoffe und das Brauen sind die richtige Lagerung und die optimale Präsentation der Biere. Das beginnt bereits bei der Ankunft der Ware im Kühlraum, setzt sich fort mit der Pflege von Bierleitungen und Schankanlagen und endet bei fachgerecht gereinigten, blitzblanken Gläsern. Denn nur perfekt „gepflegtes“ Bier bietet wirklich puren Genuss.

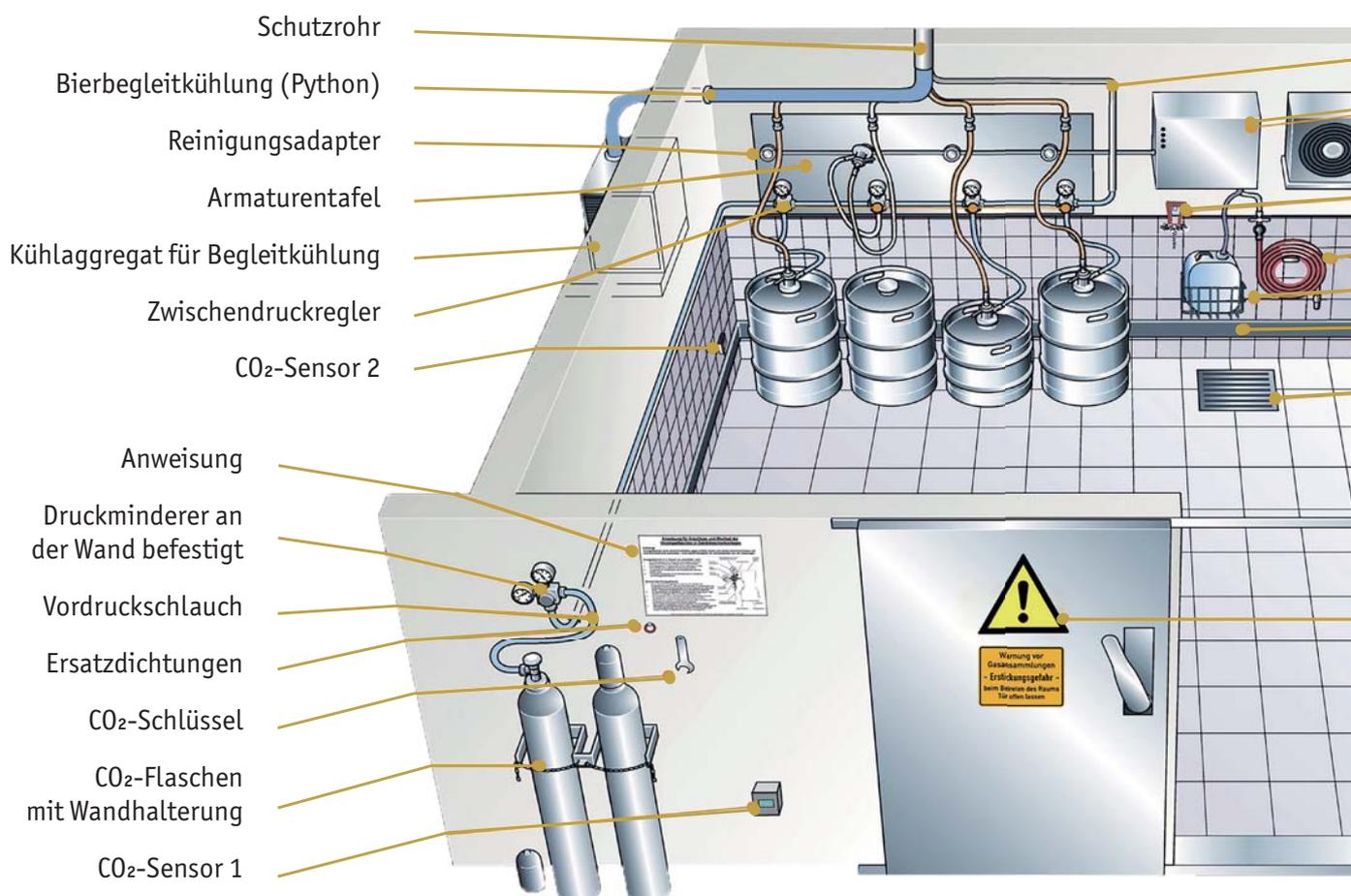
Als Partner der Gastronomie haben wir diese Broschüre verfasst, um Ihnen kurz und prägnant alle wichtigen Informationen zur perfekten Bierpflege an die Hand zu geben. Von „A“ wie Ausschank bis „Z“ wie Zapfen ist diese Broschüre ein täglicher Ratgeber und Leitfaden für alle Gastronomen, denen hohe Qualität und zufriedene Kunden am Herzen liegen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre und bedanken uns für die gute und partnerschaftliche Zusammenarbeit!

Ihre deutschen Brauer



# KALT ERWISCHT: BEI DER GETRÄNKE- LAGERUNG FÄNGT DIE PFLEGE AN



# GLEICH ZWEI MAL WICHTIG FÜR UNSER BIER: DIE KOHLENSÄURE



# FÜR JEDEN FALL: JEDE BIERSORTE BRAUCHT IHREN EIGENEN BETRIEBSDRUCK



**Der** Betriebsdruck wird mit der Druckeinstellschraube des Zwischendruckreglers eingestellt. Am Druckminderer wird hingegen der in der Druckgasflasche herrschende hohe Druck (je nach Temperatur ca. 60 bar) auf den für die Schankanlage zulässigen Druck (in der Regel 1 bis max. 3 bar) herunter geregelt. Drehen Sie die Regulierungsschraube im Uhrzeigersinn, steigt der Druck an. Wollen Sie den Druck senken, muss die Regulierungsschraube gegen den Uhrzeigersinn gedreht und das Sicherheitsventil kurz angelüftet werden.

# GUTE VERBINDUNG: NUR DER RICHTIGE ANSCHLUSS FÜHRT ZUM ZIEL

Wir zeigen Ihnen am Beispiel eines Kegs mit Flachfitting, wie das Anschließen eines Fasses funktioniert.



**1** Nehmen Sie die Schutzkappe ab.



**2** Zapfkopf mit fließendem Wasser und den hierfür bereitgelegten speziellen Bürsten reinigen. Sprühen Sie diesen anschließend mit einem geeigneten Desinfektionspray ein.



**3** Schieben Sie den Zapfkopf mit den angeschlossenen Bier- und Kohlensäureleitungen bis zum Anschlag über den Verschluss (Fitting). Beim **Korbfitting** (s. Foto rechts) dagegen wird der Zapfkopf auf den Verschluss aufgesetzt und durch Drehung verbunden. Der **Kombifitting** entspricht in der Handhabung dem **Flachfitting**.

# PURER GENUSS: AUS EINER SAUBEREN LEITUNG IST GUT ZAPFEN



# UNGETRÜBTE FREUDE: SAUBERE GLÄSER — GEPFLEGTER GENUSS

**Für** die Reinigung der Biergläser gibt es Spezialreinigungsmittel, die z.B. über Ihren Bierlieferanten oder beim Großhandel bezogen werden können. Diese Mittel beeinträchtigen im Gegensatz zu normalen Haushaltsspülmitteln die Haltbarkeit des Bierschaumes nicht und verfügen im Regelfall auch über keine zugesetzten Duftstoffe, die den Geruch des frischen Bieres verändern.

## Reinigen im Spülbecken

Reinigen Sie das Glas in warmem Wasser mit Gläserbürste und Reinigungsmittel. Danach mit klarem, kaltem Wasser nachspülen. Dazu sind zwei Spülbecken notwendig. Falls Sie ein Gläserspülgerät oder eine Gläserspülmaschine verwenden, reicht ein Spülbecken aus. Das Glas darf innen nicht poliert werden, sondern sollte auf dem Gläserrost abtropfen. Greifen Sie generell nie mit den Fingern in die Gläser (auch nicht in die ungereinigten Gläser – z. B. beim Abräumen), da bereits die geringste Spur von Fett den Schaum des Bieres zerstören würde.



Das richtig gespülte Glas erkennt man am geschlossenen Wasserfilm nach dem Spülen und an den Schaumringen beim Austrinken.



Beim falsch gespülten Glas bilden sich nach dem Spülen einzelne Tropfen. Ein weiteres Zeichen für schlecht gespülte Gläser sind beim gefüllten Glas an der Glaswand anhaftende Gasblasen.

# DER GAST IST KÖNIG: SETZEN SIE IHREM BIER DIE KRONE AUF

**Egal**, was immer noch behauptet wird: Ein gut gezapftes Bier braucht keine sieben Minuten und auch keine fünf. Im Gegenteil: Ein schnell gezapftes Bier schmeckt viel frischer, weil es noch seinen ursprünglichen Gehalt an Kohlensäure aufweist und kühl ist. Dann bestellt der Gast auch ein zweites Bier. Mit ein paar einfachen Regeln lässt sich ohne großen Aufwand ein perfektes Bier zapfen.

## So vermeiden Sie die größten Sünden beim Zapfen

- 1** Schütten Sie auf keinen Fall halbvolle Gläser zusammen, das Ergebnis wäre Kohlensäureverlust und damit ein schales Bier.
- 2** Niemals Biere vorzapfen.
- 3** Nicht in das warme, trockene Glas zapfen.
- 4** Den „Nachwächter“ und den ersten „Schuss“ nach dem Fasswechsel wegschütten.

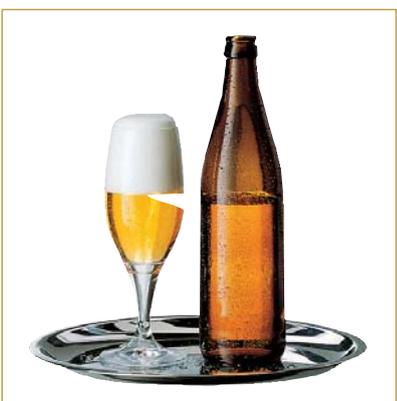


Das zuvor kalt ausgespülte Glas soll schräg unter den ganz geöffneten Zapfhahn gehalten werden, sodass das Bier die Wandung entlanglaufen kann, damit möglichst wenig Kohlensäure verloren geht.

# GEWUSST WIE: AUCH AUS DER FLASCHE PERFEKT INS GLAS

**Auch** beim Flaschenbier gilt: Nur ein perfekt eingeschenktes Bier bietet puren Genuss – und steht für beste Bierpflege. Es ist wichtig, nicht nur das perfekte Bierzapfen, sondern auch das vollendete Einschenken aus der Flasche zu beherrschen.

Wie das Pils (und viele andere Sorten) oder das anspruchsvollere Weizen perfekt aus der Flasche in das Glas Ihres Gastes kommen, möchten wir Ihnen hier anschaulich in Bildern erläutern.



- 1 Das Glas mit frischem kaltem Wasser spülen.
- 2 Das gekühlte Bier aus der Flasche zügig ins Glas einschenken.
- 3 Etwa eine Minute setzen lassen.
- 4 Anschließend nachschenken.

# SCHANKANLAGENHYGIENE: KEIN HEXENWERK!



# WENIG AUFWAND – GROSSE WIRKUNG: KLEINE WARTUNGSARBEITEN AN DER SCHANKANLAGE



**Für** die Wartungsarbeiten und die gesetzlich vorgeschriebene regelmäßige sicherheitstechnische Überprüfung Ihrer Schankanlage empfehlen wir immer den Abschluss eines Vertrags mit einer Fachfirma. Dies erhöht die Lebensdauer Ihrer Anlage und trägt dazu bei, dass Ihr Bier mit guter Qualität aus der Leitung kommt.

In einigen Fällen können Sie aber auch selbst kleinere Wartungs- und Prüfungsaufgaben übernehmen, wie folgende Möglichkeiten zeigen:

# PERFEKTE DARSTELLUNG – SO WIRD EIN BIER SERVIERT



# ERSTE HILFE: WENN DOCH MAL WAS SCHIEF LÄUFT

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	VORSCHLAG ZUR ABHILFE
<b>Das Bier läuft nicht.</b>	Der Leitungsabsperrhahn für die Getränkeleitung oder am Zapfkopf ist geschlossen.	Absperrhahn öffnen.
	Die Bierleitung ist verstopft (z. B. durch Reinigungsbällchen).	Fremdkörper beseitigen.
	Die Bierleitung ist geknickt.	Leitungen inspizieren; Knick beseitigen.
	Die Bierleitung ist eingefroren.	Zunächst Kühlmaschine abstellen und Leitung auftauen lassen. Technischen Service verständigen.
	Der Zapfkopf ist falsch zusammgebaut.	Auseinandernehmen und richtig zusammenbauen.
	Die Kohlensäureflasche ist leer.	Neue Druckgasflasche anschließen.
	Der Leitungsabsperrhahn für die Druckgasleitung ist geschlossen.	Absperrhahn öffnen.
	Der Kohlensäuredruck ist zu gering.	Korrekten Druck einstellen (hierfür sollte so bald wie möglich ein Fachmann zu Rate gezogen werden).
	Die Lippenventile im Zapfkopf sind verklebt, deswegen gelangt keine Kohlensäure in das Fass.	Dringende Reinigung erforderlich. Möglichst Lippenventile erneuern.
	Die Kohlensäureleitung ist undicht.	Überprüfen der Bauteile; Undichtigkeit beseitigen bzw. den technischen Service verständigen. Achtung: Ausströmendes CO <sub>2</sub> -Gas ist farb- und geruchlos und kann beim Einatmen zu gesundheitlichen Schäden und sogar zum Tode führen!
<b>Das Bier, welches ansonsten klar ist, läuft trüb.</b>	Die Bierleitungen wurden falsch angeschlossen (z. B. Weizenbier).	Leitungen tauschen und vor erneutem Anschluss reinigen.
	Die Bierleitungen oder Bauteile wie Zapfkopf oder Zapfhahn sind nicht sauber.	Es wird allerhöchste Zeit, eine gründliche chemische bzw. chemisch-mechanische Reinigung durchzuführen. Die Reinigungsintervalle sollten verkürzt werden. Mikrobiologisch infiziertes Fass anschließend nicht mehr verwenden.
	Das Bier hat eine Kältetrübung.	Temperatur korrekt einstellen (lassen).
<b>Das Bier schäumt zu stark.</b>	Das Bier ist zu warm.	Am wahrscheinlichsten ist, dass das Fass nach der Anlieferung nicht ausreichend lange im Kühlraum durchkühlen konnte und zu früh angeschlossen wurde. Also sollte der Anlieferhythmus überprüft werden. Es ist auch möglich, dass die Kühlraumtemperatur falsch eingestellt wurde und herunter reguliert werden muss.
	Das Bier erwärmt sich in der Leitung.	Die Getränkeleitung sollte mit einer Isolierung und noch besser mit einer Leitungsbegleitkühlung versehen werden. Falls schon vorhanden, muss der Zustand der Isolierung bzw. die Funktion der Leitungsbegleitkühlung überprüft, bzw. die Temperatur korrekt eingestellt werden.
	Die Gläser sind zu warm oder trocken.	In jedem Fall vor dem Zapfen die Gläser mit kaltem Wasser vorspülen. Bei Verwendung einer Gläser-spülmaschine die Gläser vor dem nächsten Befüllen zunächst außerhalb der Maschine abkühlen lassen.
	Die Bierleitung ist geknickt.	Knick beseitigen.
	In der Leitung haben sich Beläge gebildet (unzureichende Reinigung!). Raue Oberfläche führt zur Entbindung von CO <sub>2</sub> und zu Schaum.	Es wird höchste Zeit, regelmäßig eine chemische bzw. chemisch-mechanische Grundreinigung durchzuführen. Ggf. Leitung tauschen lassen.
	Fremdkörper zwischen Fitting und Zapfkopf.	Zapfkopf abnehmen und überprüfen.
	Das Bier fließt zu schnell ins Glas.	Anlage falsch berechnet oder Kompensator falsch eingestellt, Volumenstrom herunter regulieren.

# RECHTLICHE GRUNDLAGEN: DIE SCHANKANLAGE SICHER & SAUBER BETREIBEN

Die Schankanlagen-Verordnung ist endgültig zum 01.07.2005 aufgehoben worden. Seitdem gelten für den sicheren Betrieb und die Hygiene von Schankanlagen als übergeordnete Gesetze hauptsächlich die Betriebssicherheitsverordnung und die europäische Lebensmittelhygieneverordnung (EG) Nr. 852/2004.

Zur anwenderfreundlichen Ausführung und zur Erreichung der Schutzziele aus den rechtlichen Anforderungen können die

BGR 228/ DGUV 110-007 „Errichtung und Betrieb von Schankanlagen“ und die DIN 6650 Teil 1 bis 7 als Anleitung herangezogen werden. Auch die ASI 6.80 und 6.84 der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten bieten hier gute Informationen.

Nachfolgend sind in Kürze die wichtigsten derzeit gültigen Regelungen zum Betrieb einer Schankanlage dargestellt.

## HYGIENISCHE VORGABEN

### Wie oft muss die Schankanlage gereinigt werden?

In der aktuell gültigen europäischen Lebensmittelhygieneverordnung ist festgelegt, dass Reinigung und Desinfektion so häufig durchgeführt werden müssen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. In mehreren wissenschaftlichen Untersuchungen konnte gezeigt werden, dass bei einem siebentägigen Reinigungsintervall für den Bierausschank nur ein geringes Risiko besteht. Deswegen fordert die DIN 6650 Teil 6 mindestens diesen Zeitraum als Stand der Technik. Da die genannte Norm als Hygieneleitlinie im Sinne der europäischen Verordnung anerkannt ist, kann sie als Richtschnur in der behördlichen Überwachung eine Rolle spielen.

### Reicht eine mechanische Reinigung mit Wasser und Schwammbällchen aus?

Nein, denn mikrobiologische Untersuchungen haben ergeben, dass eine ausschließlich mechanische Reinigung nicht ausreichend ist. Die DIN 6650 Teil 6 und die Hygieneleitlinie des DEHOGA sehen deswegen als optimale Möglichkeit eine chemische, oder besser, eine chemisch-mechanische Reinigung vor.

### Muss die Reinigung dokumentiert werden?

Nach der europäischen Lebensmittelhygieneverordnung muss die Durchführung von Hygienemaßnahmen auch in der Gastro-

nomie auf den Grundsätzen von HACCP basieren. Der Verbleib von Reinigungsmitteln in der Leitung kann für den Verbraucher kritisch sein, weswegen die Kontrolle des Leitungssystems nach dem Nachspülen (und damit auch die Reinigung) dokumentiert werden muss.

### Müssen die Mitarbeiter in Grundsätzen der Hygiene geschult werden?

Ja, eine Hygieneschulung mit anschließender Dokumentation ist im Sinne der Hygieneverordnung mindestens einmal jährlich durchzuführen.

### Was ist bei der Verwendung von Bauteilen, wie beispielsweise Schläuchen, zu beachten, die in Kontakt mit Bier oder Trinkwasser kommen?

Alle Kunststoffe, die in der europäischen Verordnung (EG) Nr. 10/2011 aufgeführt sind, dürfen mit Getränken in Kontakt kommen. Alle Getränkeleitungen mit SK-Zeichen sind für den Einsatz zulässig. Die Wasserschläuche zur Reinigung der Schankanlage oder der Gläsererspüleinrichtungen müssen nach DVGW/KTW geprüft sein.

---

überreicht von:

**ERGÄNZENDE INFORMATIONEN:**

- „Biertipps für Profis“- Folder über Qualität und Hygiene im Bierausschank
- „Mobiler Bierausschank“- Tipps zum problemlosen Ausschank mit Durchlaufkühlern
- „Bier in der Gastronomie“- Vortrag zum perfekten Bierausschank
- „Schankanlagen Dokumentation“- Formblattsammlung zum Behördennachweis
- „Perfekt gezapft“- Folder über den richtigen Weg zu einem frisch gezapften Bier

Alle Informationen finden Sie auf unserer Homepage unter  
**[www.brauer-bund.de/Ausschank & Pflege](http://www.brauer-bund.de/Ausschank%20&%20Pflege)**

---

**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](mailto:info@brauer-bund.de)

[www.brauer-bund.de](http://www.brauer-bund.de)