



Aus der Flasche und vom Fass

BIERPFLERGE

Tipps & Tricks
für die Gastronomie



INHALT



Naturbelassene Qualität 3
Voraussetzungen für den idealen Ausschank 4
Lagerung 5
Kohlensäure 7
Zapfdruck 8
Das Keg 11
Reinigung der Schankanlage 12
Gläserpflege 14
Zapfen 16
Erste Hilfe bei Problemen 18



Für höchsten Genuss

NATURBELASSENE QUALITÄT

Wasser, Malz, Hopfen und Hefe und unser Herzblut und Können – mehr brauchen wir nicht, um unsere Weissbierspezialitäten mit größter Sorgfalt herzustellen. Aromenvielfalt und typisch würziger Geschmack sprechen für sich.

Hochwertigste Rohstoffe, fast ausschließlich aus kontrolliertem regionalen Anbau, unsere eigene Schneider Weisse-Hefe sowie das ursprüngliche Brauverfahren mit der Hauptgärung im offenen Bottich und der zweiten Gärung in der Flasche oder im Fass garantieren höchsten Biergenuss.

Die hohe Produktqualität ist das Ergebnis eines erfolgreichen Zusammenspiels bester Rohstoffe, traditioneller Braukunst und modernster Technik. So machen unsere Braumeister mit ihrem Wissen, Können und mit ihrem engagierten Einsatz Schneider Weisse zu dem, was sie seit mehr als 130 Jahren ist: eine naturbelassene Weissbierspezialität, die internationale Maßstäbe setzt.

Damit Sie, liebe Gastronomen, und Ihre Mitarbeiter die hohe Produktqualität von Schneider Weisse unverändert an Ihre Gäste weitergeben können, haben wir diese Broschüre für Sie zusammengestellt.

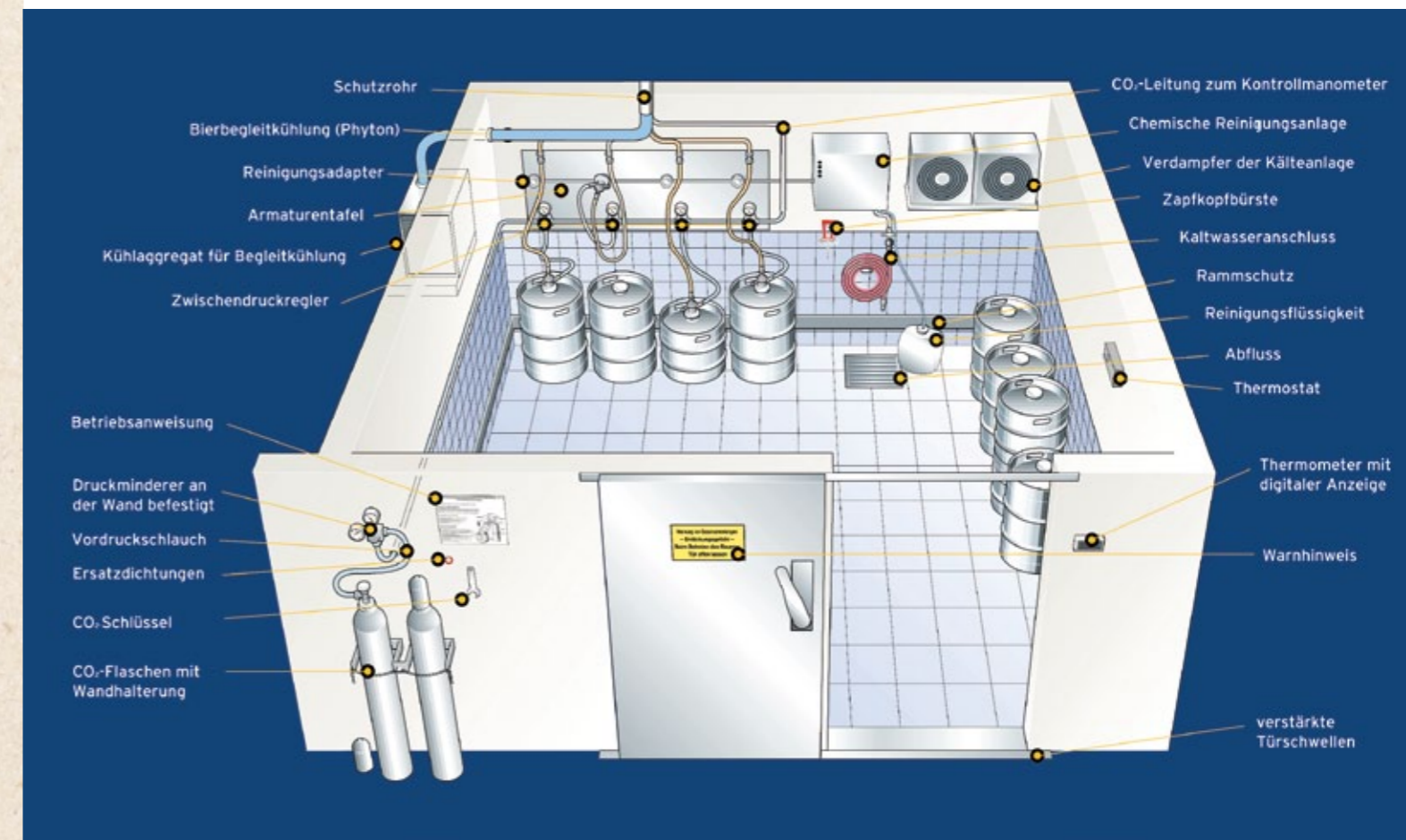
VORAUSSETZUNGEN FÜR DEN IDEALEN AUSSCHANK



Mindestverbrauch für eine optimale Qualität unserer Weissbierspezialitäten:	2 Fässer pro Woche
Kompensatorhahn:	BT 100 (Cornelius) inkl. Reinigungsball oder V 10 (CMB) inkl. Reinigungsball
Zapfkopf:	Kombifitting mit blauem Griff und Schriftzug „Schneider Weisse“
Reinigungsadapter:	fest installiert, mit angeschlossener Wasserleitung
Kelleranstich:	Begleitkühlung bis zum Zapfhahn, Hahn nach Möglichkeit mitkühlen
Thekenanstich:	keine Begleitkühlung erforderlich
Bierleitungsquerschnitt:	generell 10 mm-Leitungen, Ausnahme Thekenanstich 7 mm
Um einen störungsfreien Ausschank zu gewährleisten, ist Kohlensäure zu verwenden:	
CO ₂ -Gehalt von Schneider Weisse:	7,0 g/l Zum Vergleich: Helles Bier hat ca. 4,5 g/l

Anforderungen an den Bierkeller

LAGERUNG



Mit freundlicher Genehmigung des Deutschen Brauer-Bundes

Perfekte Bierpflege beginnt bereits im Bierkeller: Die Einhaltung der Hygienestandards für Bier als leicht verderbliches Lebensmittel, die richtige Kühlung und der korrekt eingestellte Druck sind mit entscheidend für die Bierqualität und problemloses Zapfen.

Sie sollten Ihren Bierkeller stets aufgeräumt,
in bester Ordnung und gleichmäßig gekühlt halten.
Beachten Sie daher folgende Punkte:



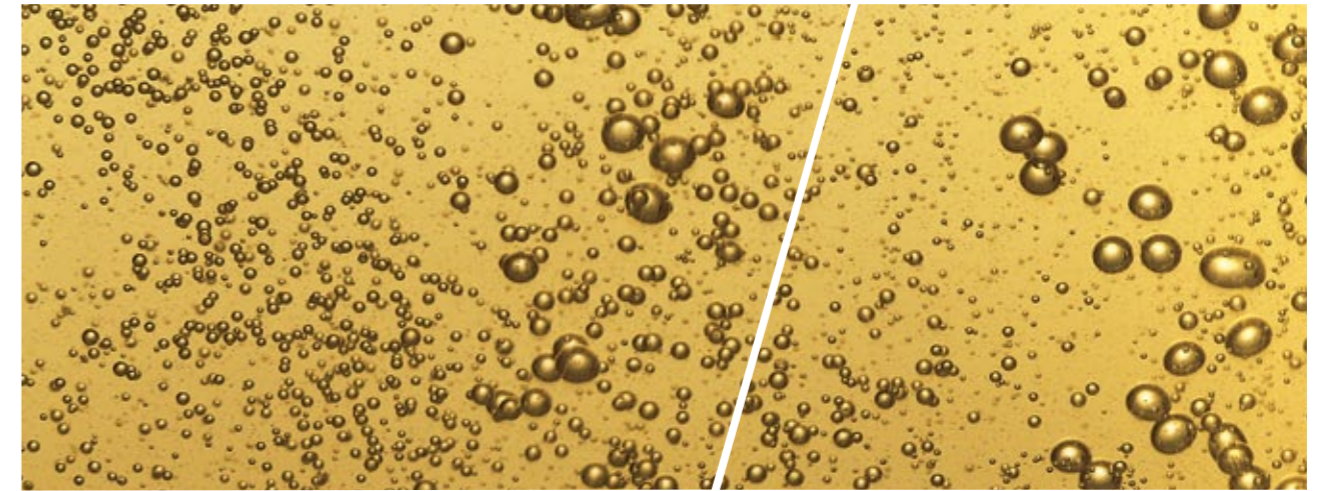
1. Temperatur konstant bei 4-5 °C. Temperatur regelmäßig überprüfen.
2. Temperatur der Begleitkühlung sollte 2° C unter der Biertemperatur liegen (regelmäßig überprüfen).
3. Temperatur und Wasserstand der Begleitkühlung regelmäßig überprüfen.
4. Eis am Verdampfer der Kühlanlage verursacht hohe Stromkosten. Daher die Kühlanlage regelmäßig abtauen, am besten mit einer Automatik.
5. Lange Standzeiten der angeschlossenen Fässer vermeiden: Ein angeschlossenes Fass innerhalb von drei Tagen ausschenken. Ihr Bier entspricht sonst nicht mehr der ursprünglichen Qualität, es verändert sich geschmacklich, wird schal oder karbonisiert auf. Wählen Sie bei geringerer Ausschankmenge ggf. die kleinere Keg-Größe oder wechseln Sie zum Flaschenbierausschank.
6. Rechtzeitig bestellen: Bier benötigt nach dem Transport noch zwei Tage Ruhe- und Kühlzeit.
7. Das Schneider Weisse-Fass mit dem Fitting nach unten lagern. Erst vor dem Anzapfen umdrehen. Dabei verteilt sich die Hefe gleichmäßig im Fass.
8. Stets einen gereinigten, sauberen Keg-Zapfkopf auf Vorrat bereithalten.

Lagerung von Flaschenbieren:

- ◆ Kühl und dunkel bei 8-12 °C.
- ◆ Die Biertemperatur beim Öffnen der Flasche soll 12 °C nicht übersteigen. Je höher die Biertemperatur, desto größer das Aufschäumen beim Öffnen und Einschenken.

Unabdingbar

KOHLensäURE



Die biereigene Kohlensäure verleiht unserer Schneider Weisse ihre Frische und Bekömmlichkeit. Sie entsteht bei der Gärung auf natürliche Weise. Diese Gärungskohlensäure ist mitentscheidend für die Bildung der Schaumkrone. Damit diese Gärungskohlensäure beim Zapfen nicht entweicht, benötigt man einen entsprechenden Druck im Fass. Dafür ist Kohlendioxid erforderlich.

Wichtige Funktionen des Gases:

- ◆ Es erhält die biereigene Kohlensäure und hält damit das Bier frisch.
- ◆ Es transportiert das Bier vom Fass zum Zapfhahn.

Wichtige Einstellung

ZAPFDRUCK

So ermitteln Sie den Zapfdruck:

Sättigungsdruck

Zusammen mit der Temperatur des Bieres bestimmt dessen CO₂-Gehalt den Sättigungsdruck (Ps) im Bierfass. Bei nicht angeschlossenem Fass bildet sich ein Gleichgewicht zwischen dem im Bier gelösten CO₂ und dem gasförmigen CO₂ im Kopfraum. Dieses Gleichgewicht geht verloren, wenn das Fass ohne CO₂-Druck angeschlagen wird. Der Druck sinkt ab und der CO₂-Gehalt verringert sich. Dies wird verhindert, indem man das Bier im angeschlagenen Fass mit Druckgas beaufschlagt. So wird ein Gegendruck aufgebaut, der die biereigene Kohlensäure in Lösung hält.

Sättigungsdruck, abhängig von der Lagertemperatur:

Lagertemperatur		Sättigungsdruck
4 °C	→	1,5
5 °C	→	1,6
6 °C	→	1,7
7 °C	→	1,8
8 °C	→	1,9
9 °C	→	2,0
10 °C	→	2,1

ideale Lagertemperatur: 5-6 °C

CO₂-Gehalt von Schneider Weisse: 7,0 g/l

Steighöhe des Bieres

Das ist die Höhendifferenz zwischen dem Fassboden und dem Zapfhahn, diese muss überwunden werden.

Berechnung des Höhendrucks:

0,1 bar pro m Steighöhe zwischen Fassboden und Zapfhahn

Länge der Bierleitung

In der Bierleitung gibt es Reibungs- und damit Druckverluste. Diese müssen durch zusätzlichen Druck kompensiert werden.

Berechnung des Druckverlustes:

0,1 bar pro 2 m Leitungslänge bei Anlagen mit 7 mm Leitungsdurchmesser
0,1 bar pro 6 m Leitungslänge bei Anlagen mit 10 mm Leitungsdurchmesser

So ermitteln Sie den richtigen Zapfdruck

1. Ermitteln Sie den Sättigungsdruck anhand obiger Tabelle
2. Ermitteln Sie die Höhendifferenz (in m) zwischen Fassboden und Zapfhahn.
3. Ermitteln Sie die gesamte Bierleitungslänge (in m).
4. Berücksichtigen Sie zusätzlich einen Sicherheitsfaktor von 0,1-0,2 bar.
5. **Berechnen Sie den Zapfdruck: Sättigungsdruck + Höhendruck + Druckverlust + Sicherheitsfaktor**
6. Beachten Sie: Der eingestellte Zapfdruck am Druckminderer darf 3 bar nicht überschreiten.

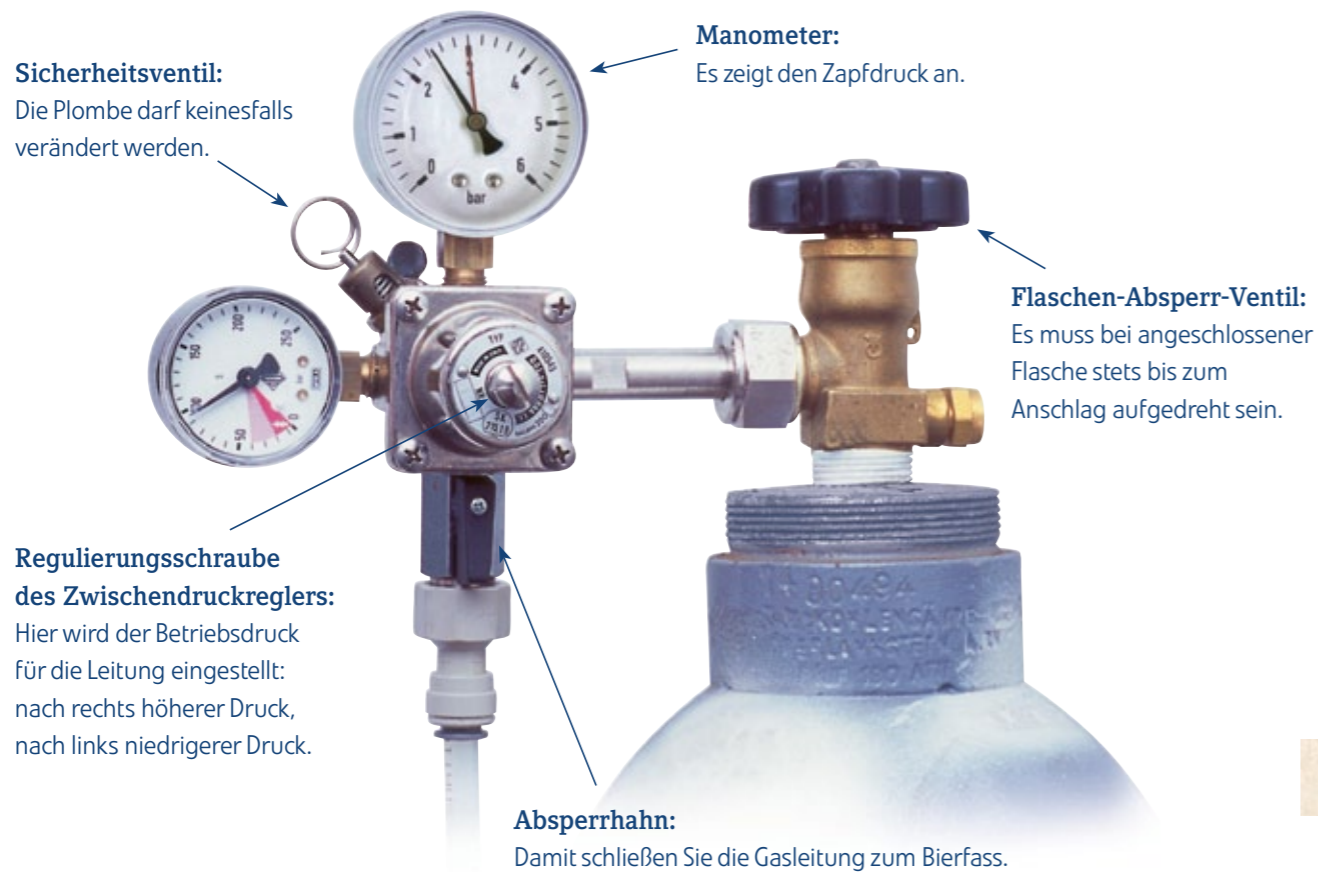


Beispiel zur Berechnung des Zapfdrucks

Bierkellertemperatur	5 °C	1,6 bar	Sättigungsdruck
Höhendifferenz Fass – Zapfhahn	4,5 m	0,45 bar	Höhendruck
Länge der Bierleitung	8 m		
Durchmesser der Bierleitung	7 mm	0,4 bar	Druckverlust
Sicherheitsfaktor		0,2 bar	Sicherheitsfaktor
		2,65 bar	Zapfdruck

Das sollten Sie zusätzlich beachten:

- ◆ Lassen Sie den Zapfdruck von einem Fachmann ermitteln. Ändern Sie den von ihm eingestellten Zapfdruck nicht. Jede Veränderung schadet der Bierqualität.
- ◆ Lassen Sie die Kohlensäureleitung rund um die Uhr geöffnet. Die Zapfanlage bleibt dadurch ständig unter Druck.
- ◆ Haben Sie mehrere Biersorten im Anstich? Beachten Sie bitte, dass jedes Bier aufgrund des unterschiedlichen Kohlensäuregehalts einen anderen Zapfdruck benötigt. Installieren Sie in Ihrem Bierkeller für jede Biersorte einen eigenen Zwischendruckregler und kennzeichnen Sie die Leitungen im Keller eindeutig.
- ◆ Kontrollieren Sie regelmäßig, ob alle Leitungen und Anschlüsse dicht sind. Tragen Sie dazu Seifenwasser auf und beobachten Sie, ob sich Blasen bilden. Das ist zuverlässig, kostengünstig und einfach.
- ◆ Tauschen Sie die Bierleitungen bei Verschmutzung aus.



Wichtige Hinweise im Umgang mit Gasflaschen

In der Kohlendioxidflasche besteht selbst bei Zimmertemperatur ein enormer Überdruck von 60 bar und mehr. Deshalb gelten strikte Sicherheitsvorschriften:

- ◆ Gasflaschen immer unter 25 °C lagern, niemals in die Nähe von Wärmequellen oder in direkter Sonne
- ◆ Gasflaschen ausschließlich stehend verwenden.
- ◆ Alle Gasflaschen – auch die leeren – unbedingt durch entsprechende Wandhalterungen vor dem Umfallen sichern. Beim Umfallen besteht Gefahr von Rissbildung und Bersten beim Wiederauffüllen!
- ◆ Gasflaschen niemals liegend benutzen. Das flüssige Gas könnte durch das Druckminderer in das Fass gelangen. Das Fass könnte aufgrund des zu hohen Druckes platzen!
- ◆ Gasflaschen niemals ohne Druckminderer mit Sicherheitsventil betreiben, sonst besteht Explosionsgefahr.
- ◆ Defekte Druckminderer sofort austauschen.
- ◆ Das Absperrventil an der Gasflasche immer bis zum Anschlag öffnen.
- ◆ Das verplombte Sicherheitsventil des Druckminderers niemals verändern.
- ◆ Leere Gasflaschen immer zudrehen.
- ◆ Eine nicht angeschlossene Gasflasche nur mit aufgeschraubter Verschlusskappe lagern, um das Absperrventil zu schützen.
- ◆ Leitungen, Anschlüsse und Armaturen regelmäßig auf Dichtheit überprüfen, denn austretendes Gas gefährdet Ihre Gesundheit.
- ◆ Betriebsanweisung für Getränkeschankanlagen immer gut sichtbar im Bereich der Gasflaschen aufhängen.
- ◆ Aufstellraum ausreichend belüften, sonst besteht Erstickungsgefahr.

Anschlagen, Abschlagen

DAS KEG

Ein Fass nie gleich nach der Lieferung anstechen. Das Bier braucht nach dem Transport Ruhe- und Kühlzeit. Nur ein wirklich gut vorgekühltes und beruhigtes Bier können Sie auch perfekt zapfen. Bitte denken Sie daran, ein Fass nicht länger als drei Tage im Anstich zu lassen. Das Bier wird sonst schal oder karbonisiert auf.



Anschlagen



Anschlagen

- 1 Das Fass wird kopfüber geliefert. Beim Umdrehen verteilt sich die Hefe gleichmäßig im Bier. Schutzkappe vom Fitting aufreißen, abnehmen und aufbewahren. Die Schutzkappe gehört nach dem Abschlagen wieder auf den Fitting. Zapfkopf und Fitting mit fließendem Wasser und Bürsten sorgfältig reinigen.
- 2 Zapfkopf mit der angeschlossenen Bier- und Gasleitung von der Seite **bis zum Anschlag** über den Keganschluss schieben.
- 3 Handhebel bis zum Einrasten nach unten drücken.
- 4 Der Zapfkopf ist jetzt fest verriegelt und die Ventile für Bier und Mischgas sind geöffnet. Jetzt können Sie Schneider Weisse frisch zapfen.

Abschlagen

Dieser Vorgang erfolgt in umgekehrter Reihenfolge:

- 1 Handhebel nach oben ziehen, das Keg ist jetzt dicht.
- 2 Zapfkopf seitlich abziehen und unbedingt wieder die Schutzkappe auf den Keg-Anschluss setzen.

UNSER TIPP:

Wenn Sie nicht gleich ein neues Keg anzapfen, sperren Sie die Gasleitung einfach ab. Damit vermeiden Sie Gasverluste.

Abschlagen



Hygienevorschriften

REINIGUNG DER SCHANKANLAGE

Eine wichtige Voraussetzung für eine frisch gezapfte Schneider Weisse ist die regelmäßige und gründliche Reinigung aller Bestandteile der Schankanlage. Sauberkeit ist oberstes Gebot in der Gastronomie. Alles muss hygienisch einwandfrei sein.

Grundlage für die Pflege der Schankanlage ist DIN 6650, Getränkeschankanlagen Teil 6, Anforderungen an Reinigung und Desinfektion. Hier ist auch der heutige Stand der Technik, die Anlage alle sieben Tage zu reinigen, verankert. Die regelmäßige Reinigung der Schankanlage umfasst den Zapfkopf, die Getränkeleitungen, die Zapfarmatur, die Bierpumpe, den Flusswächter und alle Komponenten, die mit Luftsauerstoff in Berührung kommen.

Beachten Sie: Für die Sauberkeit und die ordnungsgemäße Funktion Ihrer Anlage sind Sie selbst verantwortlich. Das gilt auch dann, wenn Sie eine professionelle Firma mit der Wartung und Reinigung beauftragt haben. Überprüfen Sie daher regelmäßig deren Arbeit. Und informieren Sie sich immer über die aktuellen gesetzlichen Vorschriften bzw. fragen Sie hierzu Ihren Servicetechniker.

Vergessen Sie bei alledem nicht, dass die wichtigste Kontrollinstanz nach wie vor Ihr Gast ist. Er erwartet ein gepflegtes Bier, das Sie ihm nur bieten können, wenn es bei Ihnen richtig sauber ist.

Spülen von Zapfkopf und Bierleitung



Spüladapter mit Wasserzulauf



Zapfkopf durch Drücken des Handhebels feststellen. Wasserzulauf öffnen – das Wasser läuft zum Spülen in die Bierleitung und zum Zapfhahn.



Zapfkopf auf den Adapter schieben

Reinigungsplan

Was?	Wie?	Wann?	Wer?
Zapfhahn (außen) Auslauffülle (innen und außen)	Trinkwasser, Zapfhahnbürste, Reinigungsball	Mindestens täglich, nach Betriebsschluss und vor Betriebsbeginn	Betreiber
Schantisch und Gläserspülbürsten	Trinkwasser mit geeignetem Reinigungsmittel	Mindestens täglich	Betreiber
Zapfkopf (innen und außen)	Mit Trinkwasser spülen	Bei jedem Fasswechsel	Betreiber
Fitting	Mit Trinkwasser ausbürsten und spülen	Bei jedem Neu- und Wiederanschluss des Fasses, insbesondere nach der Leitungsreinigung	Betreiber oder Schankanlagenreiniger
Zapfhahn (innen und außen) Zapfkopf (innen und außen)	Trinkwasser, Zapfhahnbürste, geeignetes Reinigungsmittel	Wöchentlich	Betreiber oder Schankanlagenreiniger
Bierleitung	Chemisch oder chemisch-mechanisch	Mindestens wöchentlich	Betreiber oder Schankanlagenreiniger
Getränkeleragerraum: Bierkeller, Fassvorkühler, Kühlzelle, Thekeneinschub	So, dass die Räume und die Einbauten stets in einem hygienisch einwandfreien Zustand sind. Insbesondere müssen Bier- und Getränkereste entfernt werden, um einer Schimmelbildung vorzubeugen		Betreiber

Achten Sie bitte auch auf die Personalhygiene:

- ◆ Hände regelmäßig waschen und desinfizieren
- ◆ Saubere Arbeitskleidung tragen
- ◆ Stets frische Hand- und Putztücher verwenden
- ◆ Hinter der Theke nicht essen und trinken
- ◆ Nicht mit offenen Wunden arbeiten

Gewissenhaft und gründlich

GLÄSERPFLEGE

Ein schlecht gespültes Glas ist eine schlechte Visitenkarte für Ihr Haus. Es ist jedoch noch mehr, nämlich ein wahrer Schaumkiller. Zu 70 % liegt die Ursache für Schaumprobleme am Glas, nur zu 20 % an der Anlage und zu 10 % an Anlage und Glas. Deshalb ist eine gewissenhafte und gründliche Gläserpflege für Sie als Gastronom besonders wichtig.

Woran erkennen Sie – und Ihre Gäste natürlich auch – ein perfekt gespültes und sauberes Glas?

Das frisch gezapfte Bier

- ◆ hat keinen Blasenbelag auf der Glasinnenseite (schlechte Vorspülung)
- ◆ hat eine feinporige Schaumkrone (gute Glasreinigung)
- ◆ läuft nicht über
- ◆ bildet beim Entleeren Schaumringe an der Innenseite des Glases

Was Sie beim Gläserspülen beachten sollten

Die beste Art der Gläserpflege ist auch heute noch die von Hand. Dazu benötigen Sie zwei Spülbecken, die auch vorgeschrieben sind: eines mit Warmwasser und Reinigungsmittel, das zweite mit fließendem Kaltwasser zum Nachspülen. Falls Sie ein Spülgerät oder eine Gläserspülmaschine benutzen, reicht ein Spülbecken aus.



Ein richtig gespültes Glas weist einen geschlossenen Wasserfilm auf.



Beim falsch gespülten Glas bleiben Wassertropfen am Glas haften.

Spülen von Hand

- ◆ Im Spülbecken kontinuierliche Frischwasserzufuhr sicherstellen
- ◆ Gläser in handwarmem Wasser mit Spezial-Gläser-spülmittel für die Gastronomie (z.B. Becharein 2000) in richtiger Konzentration mit Gläserspülbürste reinigen.
- ◆ Der Wasserfilm soll nach dem Spülen vollkommen geschlossen sein, keine Wassertropfen (als Zeichen vorhandener Schmutzrückstände) sollen am Glas haften bleiben.
- ◆ Gründlich nachspülen
- ◆ Gläser auf sauberem Gläsergitter, Gläserrost oder Tropfblech mit der Öffnung nach unten abtropfen und trocknen lassen
- ◆ Gläser nicht abtrocknen oder polieren
- ◆ Gereinigte und getrocknete Gläser möglichst staub- und geruchsneutral in geschlossenem Gläserschrank aufbewahren
- ◆ Spülbecken und Gläserspülbürsten täglich reinigen und desinfizieren

Maschinelles Gläserspülen

- ◆ Nur gewerbliche Gläserspülmaschine verwenden. Die Maschine sollte einen Nachspülgang mit Frischwasser haben.
- ◆ **TIPP:** Keinen Klarspüler verwenden. Er zerstört den Schaum.
- ◆ Nicht zusammen mit Geschirr oder Besteck spülen
- ◆ Spezialreinigungsmittel verwenden (keine ätzalkalihaligen)
- ◆ Dosierungsvorschrift beachten
- ◆ Idealtemperatur: 55 °C
- ◆ Gläser direkt nach Spülgang aus der Maschine nehmen, auskühlen lassen, nicht mit kaltem Wasser unter 15 °C schocken

Bedenken Sie

- ◆ Kaltes, klares Wasser entfernt keine Fettspuren.
- ◆ Gewöhnliche Haushaltsspülmittel beinhalten chemische Zusätze, die den Schaum zersetzen und zusammenfallen lassen.
- ◆ Nie mit den Fingern in die Gläser greifen – auch nicht in ungereinigte Gläser, zum Beispiel beim Wegräumen –, da bereits geringste Spuren von Fett den Bier-schaum zerstören.
- ◆ Bierreste gehören in den Auslauf und nicht in die gefüllten Spülbecken. Die Spülbecken müssen ständig durch Unterspülrohre mit frischem Wasser versorgt werden.

Richtig ausschenken

ZAPFEN

Was Sie vor dem Zapfen beachten sollten:

- ◆ Nur gereinigte Gläser verwenden
- ◆ Nur nasse, kalte Gläser verwenden: Gläser vor dem Einschenken in oder mit kaltem Wasser spülen, damit die Gläser kühler werden und sich das Bier nicht so schnell erwärmt, aber auch, weil sich dadurch bessere Schaumeigenschaften ergeben.

Verwenden Sie als Zapfhahn einen Kompensatorhahn.

Wir empfehlen:

- ◆ BT 100 (Cornelius)



oder

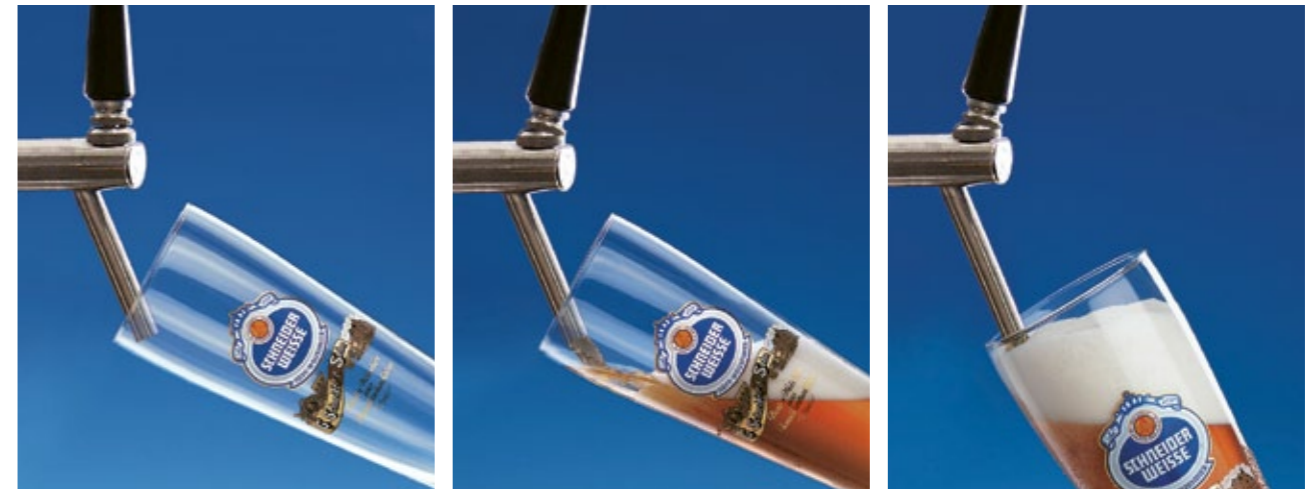
- ◆ V 10 (CMB)



Was ein guter
Gastronom niemals tut



- ◆ **In das warme, trockene Glas zapfen**
- ◆ **Tropfbier verwenden**
Tropfbier gehört in den Ausguss.
- ◆ **Vorzapfen**
Das Bier wird warm und verliert an Qualität. Schon 1 °C macht sich dabei bemerkbar. Ihre Gäste erwarten von Ihnen jedoch eine frisch gezapfte Schneider Weisse.
- ◆ **Schaumabstreifer benutzen**
Das ist unprofessionell, unappetitlich und unhygienisch.
- ◆ **Halbvolle Gläser zusammenschütten**
Das mindert den Kohlensäuregehalt und somit die Frische – das Bier ist schal.
- ◆ **„Nachwächter“ ausschenken**
Das Bier, das nachts in der Leitung steht, ist warm und schal – nichts, worüber sich Ihr Gast freuen würde.
- ◆ **Den ersten „Schuss“ nach dem Fasswechsel anbieten**
Dieses Bier wegschütten.



So zapfen Sie richtig

- ◆ Das gereinigte kalte Glas so unter den Zapfhahn halten, dass das Bier die Wandung entlang läuft
- ◆ Darauf achten, dass der Hahn beim Zapfen ganz geöffnet ist, und das Glas in einem Zug zu 3/4 füllen
- ◆ Die Hahnauslaufdüse nicht ins Bier eintauchen
Das ist unappetitlich und unhygienisch.
- ◆ Rasch das letzte 1/4 einschenken und die Schaumkrone aufsetzen

ERSTE HILFE BEI PROBLEMEN

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Das Bier läuft nicht.	Das Fass ist leer.	Ein gefülltes Fass anstechen
	Die Gasflasche ist leer.	Eine volle Gasflasche anschließen
	Der Absperrhahn der Leitung ist geschlossen.	Absperrhähne überprüfen
	Die Bierleitung ist durch Schwammkugeln verstopft.	Die Bierleitung mit Wasser spülen, Zapfhahn ausbauen
	Die Bierleitung ist eingefroren.	Kühlsystem ausschalten
	Am Kompensatorhahn ist der Verstellhebel zugedreht.	Den Kompensatorhahn überprüfen
Das Bier läuft trübe, schmeckt sauer.	Die Bierleitung, der Zapfkopf, der Fitting sind nicht sauber.	Alle Teile gründlich reinigen
	Das Bier wurde falsch gelagert, zu hohe Temperaturen.	Richtige Lagerung bei 6 °C, Fitting nach unten
	Das Keg ist schon mehrere Tage im Anstich.	Ein angezapftes Fass sollte in max. zwei Tagen leer werden
Das Bier schmeckt schal.	Der Gasdruck ist zu niedrig: - Die natürlich gebundene Kohlensäure ist durch falsche Druckeinstellung entbunden. - Bei Stickstoffanlagen ist die falsche Stickstoff-Kohlensäuremischung verwendet worden. - Gasverlust durch undichte Leitungsstellen, Ventil	Den Gasdruck richtig einstellen Das Mischungsventil richtig einstellen Mischungen mit hohem Kohlensäureanteil verwenden Die Gasleitung überprüfen
	Fettspuren im Glas, in der Bierleitung oder den Armaturen	Gläser sorgfältig spülen, Armaturen und Bierleitung reinigen
	Es wurde ein falsches Reinigungsmittel verwendet.	Spezielle Gläserreinigungsmittel für die Gastronomie einsetzen
Der Schaum ist grobporig und fällt schnell zusammen.	Der Gasdruck ist zu niedrig.	Den Gasdruck erhöhen

Störung	Mögliche Ursache	Lösung	
Das Bier schäumt zu stark.	Das Bier ist zu warm: - Die Temperatur im Bierkeller oder in der Theke ist zu hoch. - Die Bierleitung ist nicht isoliert. - Das Bierglas war zu warm. - Die Begleitkühlung ist defekt.	Die Temperaturen überprüfen Die Bierleitung isolieren Das Bierglas vor dem Befüllen kalt spülen Die Begleitkühlung überprüfen	
	Der Gasdruck ist zu niedrig.	Den Gasdruck richtig einstellen	
	Das Bier ist „unruhig“, weil es nach dem Transport sofort gezapft wurde.	Ein angeliefertes Fassbier sollte vor dem Anstechen zwei Tage ruhen.	
	Das Bier ist mehr als drei Tage im Anstich (aufkarbonisiert).	Ein angezapftes Fass sollte in max. zwei Tagen leer werden.	
	Das Bier schäumt zu wenig.	Das Bier ist zu kalt: - Die Temperatur im Bierkeller oder an der Theke ist zu niedrig. - Die Begleitkühlung ist nicht richtig eingestellt.	Die Temperaturen überprüfen
		Der Zwischendruckminderer ist falsch eingestellt oder defekt.	Den Zwischendruckminderer überprüfen, ggf. erneuern
Die Gasflasche wird leer; die Gasleitung ist undicht.		Die Gasflasche und -leitung überprüfen	
Die Gaszufuhr ist über Nacht unterbrochen worden.		Ein angeschlagenes Keg sollte nicht abgezapft werden, ehe es leer ist.	
	Nach dem Anzapfen ist die Gasflasche erst geöffnet worden, als kein Bier mehr lief.	Die Gasflasche ist nach dem Anzapfen des Kegs sofort zu öffnen (sonst verliert das Bier seine natürlich gebundene Kohlensäure).	

Oberstes Gebot bei auftretenden Problemen:

Ruhe bewahren. Viele mögliche Störfaktoren können dafür verantwortlich sein. Suchen Sie systematisch nach der Ursache. Unsere Übersicht soll Ihnen helfen, die Fehlerquelle schnell zu finden und zu beseitigen.



Quellen

DIN 6650-4 Getränkeschankanlagen – Teil 4: Hygieneanforderungen an Bau- und Anlagenteile
DIN 6650-6 Getränkeschankanlagen – Teil 6: Reinigungsanforderungen
DIN 6650-7 Getränkeschankanlagen – Teil 7: Hygienische Anforderungen an die Errichtung von Getränkeschankanlagen
BGR 228 Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Literatur

Leitfaden Schankanlagen, Deutscher Brauer-Bund e.V.
Gute Hygienepraxis und HACCP des Deutschen Brauer-Bundes e.V.
Fachbuch Schankanlagen, Beuth-Verlag, Berlin
Handbuch der Getränkeschankanlagen, Jüngling-Verlag
Gut gezapft, Hans-Carl-Verlag, Nürnberg
Schankanlagendokumentation des Deutschen Brauer-Bundes e.V.

Links

www.brauer-bund.de
www.bgn.de
www.beuth.de

