



GLÄSERPFLEGE & AUSSCHANK



Fett

Fett gelangt in das Glas durch:

- Speisen, Lippenstifte, Küchendünste
- durch Hineingreifen mit den Fingern beim Abräumen

Folge: Schaum zerfällt in grobe Blasen, die zerplatzen.

Detergenzien

Sowohl Hand- als auch Maschinenwaschmittel und vor allem die sogenannten Glanztrockner enthalten Detergenzien (waschaktive Substanzen), welche die Schaumblasen zerstören.

Detergenzien gelangen in das Glas durch:

- ungenügende Spülung mit Wasser nach dem Waschprozess
- zu hohe Waschmitteldosierung (schlechter zu entfernen)
- zu hohe Dosierung von Glanztrockner
- falsches Waschmittel

Folge: Schaum haftet nicht an der Glaswand, sondern rutscht kompakt und schnell ab.

Reinigung

Sollte keine separate Gläserspülmaschine vorhanden sein, das Glas in warmem Wasser mit Gläserbürste und Reinigungsmittel vorspülen. Danach mit klarem, kaltem Wasser nachspülen. Es sollten deshalb zwei Spülbecken zur Verfügung stehen. Beim Einsatz eines Gläserspülgerätes oder einer Gläserspülmaschine reicht ein Spülbecken aus.

Nach gründlichem Reinigen sind die Gläser:

- mit kaltem, sauberem Wasser gut nachzuspülen
- zum Abtropfen auf eine saubere, luftdurchlässige Unterlage, z. B. Riffelblech, zu stellen

Der Gläserreinigung ist höchste Aufmerksamkeit zu schenken.

- Fett- und Waschmittelrückstände sind die grössten Feinde des Bierschaums.
 - Deshalb sollten Gläser prinzipiell separat, zum Beispiel mit einer Gläserspülmaschine, gereinigt werden.
-

Hinweise

- Gläser dürfen innen nie trocken gerieben werden, sondern sollen abtropfen. Ein Handtuch oder eine luftundurchlässige Unterlage eignet sich nicht als Unterlage, denn es führt dazu, dass die Gläser schlecht riechen.
- Nie mit den Fingern in die Gläser hineingreifen, auch nicht in die ungereinigten Gläser beim Abräumen. Bereits die geringsten Spuren von Fett zerstören den Schaum des Bieres.
- Beim maschinellen Spülen keinen oder möglichst wenig Glanzrockner verwenden. Dieser kann sich mit der Zeit auf der Glasoberfläche "einbrennen" und führt dazu, dass der Schaum nicht an der Glaswand haften kann und rasch zusammenfällt.
- Parfümierte Mittel eignen sich nicht für die Gläserreinigung.
- Für die Reinigung der Biergläser gibt es Spezialwaschmittel. Diese können beim Bierlieferanten oder im Fachhandel bezogen werden. Im Gegensatz zu Haushaltsabwaschmitteln beeinträchtigen sie die Haltbarkeit des Bierschaums nicht.
- Bei hartem Wasser wird die Gläserwaschmaschine oder die letzte Spülung mit enthärtetem Wasser betrieben. Dies verhindert Kalkspuren.
- Getränkereste nicht in das mit Wasser gefüllte Spülbecken ausleeren, sondern etwa über einen Trichter direkt in den Ausguss.
- Optimal ist, wenn das Glas vor dem Gebrauch kurz mit kaltem Wasser ausgespült wird (z. B. mit der sogenannten Gläserdusche).
- Es ist notwendig, die Spülgeräte gründlich sauber zu halten und die Gläserbürsten regelmässig zu erneuern. Hierzu folgen Hinweise im Kapitel Reinigung und Unterhalt unter dem Abschnitt Gläserspüleinrichtungen.



Das **richtig** gespülte Glas erkennt man am geschlossenen Wasserfilm nach dem Spülen...

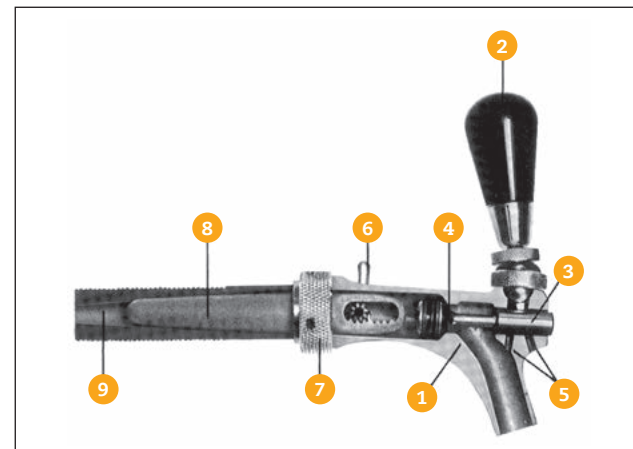
... und an den Schaumringen beim Austrinken.

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.

Kompensatorhahn

Der meistbenutzte Zapfhahn in der Schweiz ist der Kompensatorhahn bzw. Corneliushahn. Seine Hauptbestandteile sind:



- 1 Gehäuse
- 2 Kipphebel
- 3 Hahnenkolben
- 4 Schaumdüse
- 5 Luftlöcher
- 6 Regulierhebel
- 7 Befestigungsmutter
- 8 Kompensator
- 9 Schaft

Der Kipphebel hat 3 Positionen.

- Normal (= senkrecht): geschlossen.
- Nach vorne bis zum Anschlag ziehen: Bier läuft.
- Nach hinten drücken: Aufsetzen der Schaumkrone.

Beim Kompensatorhahn bildet der sogenannte Kompensator in der Leitung einen Ringspalt. Dessen Grösse und damit die Menge des durchfliessenden Bieres kann verstellt werden, indem man mit dem kleinen Regulierhebel die Lage des Kompensators verändert. Damit wird der Durchfluss an den Druck in der Bierleitung angepasst.

Ist der Regulierhebel einmal eingestellt, wird die Stellung belassen, bis das Fass leer ist. Auf diese Weise lässt sich vom ersten bis zum letzten Glas ein Bier mit gleichem Kohlensäuregehalt und ohne Bierverluste ausschenken.

Bei der Reinigung ist insbesondere auf die Sauberkeit der Luftlöcher und des Ringspaltes zu achten.

Ausschanktemperatur

Ideal für Geschmack und Schaum der meistgetrunkenen Bierstile (Lager- und Spezialbier) ist eine Ausschanktemperatur von 4 bis 7 °C. Je nach Bierstil kann die Temperatur variieren, bis hin zu Bieren, welche am besten bei Zimmertemperatur genossen werden.

Bei zu kalt ausgeschenktem Bier kommt das Aroma kaum zur Geltung, und es bildet sich nur wenig Schaum. Zu warmes Bier überschäumt, die Kohlensäure geht verloren, und die Bitterkeit tritt zu stark hervor. Häufig wird im Winter eine etwas höhere Trinktemperatur als im Sommer bevorzugt.

Falls jemand ein temperiertes Bier wünscht, wird entweder das Glas vorgewärmt, oder es wird wie folgt vorgegangen: Glas zu zwei Dritteln mit Bier füllen, im Wasserbad (max. 40 °C) temperieren und danach mit kaltem Bier eine Schaumhaube aufsetzen. Beim Flaschenbier wird die geschlossene Flasche im Wasserbad temperiert.



So wird gezapft



Glas mit kaltem Wasser ausspülen.



Glas schräg halten und an Zapfhahn anlegen, sodass Bier der Glaswand entlangfließt. Hahn immer ganz öffnen (Glas nicht auf- und abbewegen).



Zu etwa zwei Dritteln füllen und Hahn schliessen.



Glas abstellen (nicht direkt unter Zapfhahn) und Schaum kurz setzen lassen.



Bei geöffnetem Zapfhahn Glas korrekt füllen.



Kipphebel nach hinten drücken (Schaumtaste) und schöne Schaumkrone aufsetzen.



Wie lange es dauert, bis ein Bier fertig gezapft ist, hängt unter anderem vom Kohlensäuregehalt des Bieres ab. Es sollte aber nicht länger als ein bis zwei Minuten dauern. Ein schnell gezapftes Bier schmeckt frischer, da es noch seinen ursprünglichen Gehalt an Kohlensäure aufweist.

Den korrekt eingestellten Regulierhebel des Kompensatorhahns beim Zapfen nicht anfassen bzw. verstellen. Permanent wechselnde Ausschankgeschwindigkeit kann zu hohen Bierverlusten führen.

Flaschenbier

Einige Biersorten sind nur in Flaschen erhältlich. Auch hier ist ein korrektes Ausschenken wichtig, bedeutet perfekte Bierpflege und bietet vollendeten Trinkgenuss.

Anleitung:

1. Glas mit frischem, kaltem Wasser spülen.
2. Glas schräg halten und Bier zügig einschenken.
3. Kurz stehen lassen, damit sich der Schaum setzt.
4. Langsam von oben nachschenken.



Weizenbier / trübe Biere:

Weizenbier enthält viel Kohlensäure, sodass Flaschen- oder Glasinhalt beim Einschenken leicht überschäumen. Ausserdem setzt sich bei allen trüben Bieren Hefe am Boden ab.

- Die Flasche nicht zu steil halten. Bier ganz langsam am Rand entlang einlaufen lassen, die Flasche aber nicht ganz leeren.
- Die Flasche leicht kreisen, um die Hefe am Boden zu lösen. Danach nachschenken. Die Hefe wird so gut verteilt, und es entsteht eine schöne Schaumkrone.

Wichtig:

- Die Flaschenöffnung sollte den Glasinhalt nicht berühren: Das ist nicht hygienisch und kann der Schaumkrone schaden.
- Auch beim Flaschenbier gilt: Je höher der Kohlensäuregehalt eines Bieres, desto länger dauert das Einschenken.

Kohlensäureverluste

Das Bier verliert an Kohlensäure und wird damit schal, falls man es:

- zu warm ausschenkt,
- ins Glas plätschern lässt,
- zu langsam zapft,
- beim Einschenken die Flasche stürzt,
- unmittelbar nach der Anlieferung ausschenkt.

Bei ungeeigneten neuen bzw. zu glatten Gläsern kann es vorkommen, dass es im Bier keine CO₂-Blasen hat. Das CO₂ kann sich wegen der glatten Oberfläche an keinem Ort entbinden.

Fehler im Ausschank

Folgende Fehler sind unbedingt zu vermeiden:

- In warmes und trockenes Glas zapfen oder ausschenken.
- Schlecht geputztes Glas (es hat Bläschen an der Wand): Im schlecht gereinigten Glas verbleiben Fettrückstände. Der Schaum zerfällt in grobe Blasen.
- Falsches Abwaschmittel bzw. schlecht gespültes Glas: Im mangelhaft gespülten Glas können Waschmittelmittelrückstände verbleiben. Der Schaum haftet nicht an der Glaswand, er rutscht kompakt und schnell ab.
- Biere vorzapfen: Das Bier wird dadurch schal und warm.
- Zusammengeschüttete Gläser: Das Bier verliert Kohlensäure und wird schneller warm und schal.
- Zapfhahn ins Bier eintauchen: Bierschaumreste bleiben am Zapfhahn kleben (Hygiene). Ebenso wird Luft ins Bier gedrückt und Kohlensäure ausgetrieben.
- Schaum abstreifen oder auffüllen: Dies ist unhygienisch.
- "Nachtwächter" (Bier, das nachts in der Leitung bleibt) und nach Fasswechsel den ersten "Schuss" ausschenken. Dieser muss weggeleert werden.
- Tropfbier und Bierreste ausschenken: Tropfbier tropft vom Hahn und ist schal. Tropfbier und Bierreste sollten nicht ausgeschenkt werden.



Nicht plätschern lassen



Hahn **nicht** ins Bier



Schaum **nicht** abstreifen



Schaum **nicht** auffüllen