

Die RICHTIGE Zapftechnik



Das saubere Glas muss direkt vor dem Zapfen mit frischem kaltem Wasser ausgespült werden.

Begründung: Eventuelle Reinigungsmittelreste werden abgespült, so dass kein Übersäumen auftritt.

Tipp: Biergläser sollten möglichst nicht im Gastraum gelagert werden, da sich dort Fettsuren, Nikotin oder andere Ablagerungen im Glas absetzen, die nicht durch Ausspülen mit Wasser entfernt werden können. (Ideal: Lagerung im geschlossenen Schrank)

Gläser dürfen nicht mit einem Tuch poliert werden, da dadurch Fasern und gegebenenfalls Fette ins Glas gelangen.



Glas schräg (ca. 45°-Winkel) unter den Hahn halten, Zapfhahn voll öffnen und das Bier an der Glaswand einlaufen lassen. Den Hahn nicht ins Bier eintauchen und das Glas ruhig halten, bis es zu ca. 2/3 gefüllt ist.

Wenn das Bier nicht an der Glaswand einläuft und/ oder das Glas auf und ab bewegt wird, entbindet sich unnötig Kohlensäure.

Die aus hygienischer Sicht besonders kritischen Stellen der Schankanlage sind der Zapfhahn und der KEG-Kopf, da diese mit Luft und Bedienern (Verkeimung) in Berührung kommen.



Glas absetzen und den Schaum sich kurz setzen lassen.

Dadurch wird eine bessere Schaumhaltbarkeit erreicht.

Nochmals den n Zaphahn voll öffnen und nachzapfen, ohne den Hahn ins Bier zu tauchen.

Wenn der Hahn ins Bier getaucht wird, wird Luft hineingedrückt und Kohlensäure entweicht.



Nach dem Aufsetzen der Schaumkrone ist ein Bier nach maximal zwei bis drei Minuten servierfertig.

Dadurch wird eine bessere Schaumhaltbarkeit erreicht.

