

Todsünden des Bierzapfens



Keine regelmäßige fachgerechte Reinigung der Schankanlage.

Begründung: Bier ist ein Lebensmittel, entsprechend hoch müssen die Anforderungen an die Hygiene sein. Für die Qualität des Bieres ist eine regelmäßig gereinigte und gewartete Schankanlage die Basis.

Schlecht gespülte Gläser.

Ein schlecht gereinigtes Glas können Sie an den Kohlensäurebläschen an der Glaswand erkennen.



Falsches Spülmittel.

Verwendet der Wirt ein normales Haushaltsspülmittel bei der Glasreinigung, erkennt man das durch extrem große Blasen im Schaum, bevor dieser in kürzester Zeit zusammenfällt.

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.



Zusammenschütten von Gläsern.

Nehmen Sie niemals ein Bier an, das aus verschiedenen Gläsern stammt. Durch das Zusammenschütten verliert das Bier Kohlensäure und wird schneller warm.



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.

7 – Minuten Pils.

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

