

Schanktipps

Wir geben Ihnen hier Tipps und Ratschläge, wie Sie Ihr Bier richtig einschenken.

Bier ist nicht gleich Bier. Was wie eine Binsenweisheit klingt, wird spätestens dann wichtig, wenn es ums richtige Zapfen oder Einschenken geht.

Gut gezapft

Das Ausschanken von Bier ist die Visitenkarte eines jeden Wirtes. Eine perfekte Schaumkrone zeugt von Qualität und macht Lust auf den ersten Schluck.

Lagerung

Die richtige Ausschank beginnt bereits bei der Lagerung. Die Temperatur im Bierlagerraum sollte zwischen 6 und 8° C liegen. Bier sollte getrennt von anderen Lebensmitteln gelagert werden, weil vor allem Gemüse natürliche Bakterien freisetzt und das Bier infizieren kann. Fassbier kann dadurch sogar wertlos werden und darüber hinaus eine völlige Reinigung der Schank notwendig machen. Flaschenbier sollte unbedingt in dunklen und kühlen Räumen gelagert werden, da es besonders lichtempfindlich ist. Bewegen Sie Flaschen und Fässer sehr behutsam, weil sich durch zu starke Bewegung die Kohlensäure im Bier entbindet (Schaumbildung). Und ein einfacher Tipp zuletzt: Lagern Sie Fässer von alt nach neu, damit das „älteste“ Fass immer zuerst angezapft wird.

Aufbrauchfristen

Bier ist ein hochsensibles Getränk und ist im Vergleich zu anderen alkoholischen Getränken nicht so lange haltbar. Mit der Aufbrauchfrist gewährleistet die Brauerei Murau bei richtiger Lagerung den Qualitätsstandard ihrer Produkte bis zum Ablaufdatum. Da die Brauerei Murau als einzige von wenigen Brauereien ihr Bier ohne Stabilisierungsmittel braut und wir ein Frischeprodukt vertreiben wollen, werden die Aufbrauchfristen auf ein Mindestmaß reduziert (drei Monate beim Fass- und sechs Monate beim Flaschenbier). Durch schlechte Lagerung und Überlagerung kann es zu Eiweißtrübungen oder Alterungsgeschmack kommen.

Sauber bleiben!

Die Sauberkeit der Anlagen ist nicht nur gesetzlich verordnet, sie hebt auch die Qualität des ausgeschenkten Bieres. Die Reinigung der Anlagen sollte einmal pro Woche erfolgen und kann mit etwa 30 Minuten kalkuliert werden. Begonnen wird im Lagerraum, wo der Zapfkopf bzw. die Anstichkörper gereinigt werden. Dabei sollte man auch die Rückschlagventile und Dichtungen kontrollieren. Um den Zapfhahn zu reinigen, muss dieser zerlegt werden. Dann kann die gesamte Bierleitung in beiden Richtungen mit Reinigungsbällchen gereinigt werden.

Eine tägliche Reinigung erfordert das Heißwaschbecken mit seinen Bürsten und das Kaltspülbecken mit seinem Überlauf. Nicht vergessen: Die Abtropffläche waschen und den Ablaufbogen vom Zapfhahn abschrauben, um ihn danach ins Heißwasser zu legen.

Vergessen sie auch nicht auf die Gläser – mit der Einschenkprobe sieht man, ob es sauber ist oder nicht. Schenken sie sich einfach ein Glas Murauer Bier ein und achten sie darauf, ob

Bläschen aufsteigen oder ob die Schaumkrone zu schnell zusammenfällt – ist das der Fall, sollten sie ihre Spültechnik ändern!

Die Gläser können nicht nur durch Lippenstift, Speisereste oder Staub verunreinigt sein, oft sind es Fette von Milchprodukten (die im gleichen Geschirrspüler gewaschen werden), sowie Spülmittelrückstände, die den Geschmack und die Qualität des Bieres beeinflussen. Im Handel gibt es spezielle lebensmittelechte Flüssigreiniger. Fragen Sie diesbezüglich bei uns nach – wir beraten Sie gerne.

Das Glas wird besser trocken, wenn es luftgetrocknet wird, da sonst Rückstände des Geschirrtuchs das Glas verunreinigen. Lagern sie Gläser mit der Öffnung nach unten, am besten außerhalb der Küche und in sicherer Entfernung zu Schankdämpfen. Wasserstreifen können durch das kalte Ausspülen des Glases vor dem Einschenken weggespült werden.

Auszug aus der Schankverordnung

§ 3. (1) Die Beschaffenheit der Getränkeleitung muss eine ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion ermöglichen.

§ 4. (1) Anlagenteile, die abwechselnd mit Getränken und der Luft in Berührung kommen (Zapfhähne, Tropfassen usw.), sind mindestens einmal täglich mit heißem Trinkwasser (mind. 65° C) zu reinigen, erforderlichenfalls unter Verwendung eines Reinigungsmittels, und anschließend mit kaltem Trinkwasser nachzuspülen.

(2) Die gesamte Schankanlage ist nach Bedarf, mindestens jedoch in dreimonatigen Abständen einer Generalreinigung (Sanitation) und einer Überprüfung zu unterziehen. Darüber sind Aufzeichnungen zu führen.