



Rundschreiben an

15.01.2007 / nie / ge  
Rundschr.-Nr. T 03 - 2007

- Mitgliedsverbände
- AK Getränkeschankanlage
- Technischer Ausschuss
- Direktverteiler Technik / Umwelt

Zur Kenntnis:

- Präsidium
- Vorstand

### Folder "Perfekt gezapft"

Sehr geehrte Damen und Herren,

soeben ist der Flyer „Perfekt gezapft“ druckfrisch erschienen.

Inhaltlich wendet sich das Papier direkt an den Konsumenten von frisch gezapftem Bier. Es wird gezeigt, wie Fassbier vom Wirt behandelt werden muss und anhand welcher Merkmale der Gastronomiekunde ein miserables Bier erkennt.

Der doppelseitige Flyer wird in Fächerfaltweise geliefert und ist für 10 Cent/Stück im Internet-shop des DBB – [www.deutsches-bier.net](http://www.deutsches-bier.net) – erhältlich.

Wir bitten um Kenntnisnahme.

Mit freundlichen Grüßen  
Deutscher Brauer-Bund e.V.

(Dr. K. Schürholt)

(A. Nieroda)

Anlage

# Die sechs Todsünden beim Bierzapfen

## Schlecht gespülte Gläser

Ein schlecht gereinigtes Glas können Sie an den Kohlen- säurebläschen 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 zusammen- fällt.

## 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.



## Zusammengeschüttete Gläser

Nehmen Sie niemals ein Bier an, das aus verschie- denen 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 Flo- cken enthalten, wurde zuvor die Schankanla- ge nicht ausreichend gereinigt.



## 7-Minuten-Pils

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



# Perfekt gezapft

Der richtige Weg zu einem  
frisch gezapften Bier



## Fassbier ist etwas Besonderes

Leider behandeln nicht alle Wirte das Bier so gut, wie es unser fachmännisch gebrautes Produkt verdient hätte. Hier zeigen wir Ihnen, wie ein perfektes Bier gezapft wird und welche Todsünden am Zapfhahn begangen werden können.

## An der Theke trennt sich beim Zapfen die Spreu vom Weizen



Daran erkennen Sie, dass der Wirt ein Profi ist:

**1** Das saubere Glas muss direkt vor dem Zapfen mit frischem kaltem Wasser ausgespült worden sein.



**3** Das zu 2/3 gefüllte Glas sollte zugunsten der Schaumhaltbarkeit für eine kurze Zeit abgestellt werden.



**4** Beim Nachzapfen darf der Hahnauslauf nicht ins Bier eintauchen, sonst wird Luft hineingedrückt und die Kohlensäure entweicht.



**2** Das Glas soll schräg unter den ganz geöffneten Zapfhahn gehalten werden, so dass das Bier die Wandung entlanglaufen kann, damit möglichst wenig Kohlensäure verloren geht.



**5** Nach dem Aufsetzen der Schaumkrone ist ein Bier nach maximal zwei bis drei Minuten servierfertig. Länger darf es auf keinen Fall dauern!

## Was Sie von Ihrem Bier erwarten dürfen:

### Geruch

frei von bierfremden Gerüchen

### Geschmack

frisch, vollmundig und rein

### Trinktemperatur

angenehm kühl (5-8°C)

### Schaumkrone

gleichmäßig feinporig und haltbar

### Kohlensäure

fein prickelnd auf der Zunge



Herausgeber:

Die deutschen Brauer  
Deutscher Brauer-Bund e. V.  
Neustädtische Kirchstraße 7A · 10117 Berlin  
Tel. 030 209167-0 · Fax 030 209167-99  
info@brauer-bund.de · www.deutsches-bier.net  
Gestaltung: signum [ kom, Köln