



FAMILIENBRAUEREI
DINKELACKER

Frisch gezapft.

**Bier-Fachwissen und Praxistipps
für die Gastronomie.**





AUF UNSEREN ERFOLG.

Warum uns die Zufriedenheit Ihrer Gäste genauso am Herzen liegt wie Ihnen.

Bei allem, was wir von der Familienbrauerei Dinkelacker tun, ist uns eines besonders wichtig: dass es richtig gut ist. Das gilt natürlich zuallererst für unsere Biere – aber genauso für die Zusammenarbeit mit unseren Partnern aus der Gastronomie.

Als Gastronom stehen Sie jeden Tag in direktem Kontakt mit Ihren Gästen, die sicherlich hohe Ansprüche an Sie stellen. Wir von der Familienbrauerei Dinkelacker möchten Ihnen dabei helfen, diese zu erfüllen. Denn nur zufriedene Gäste kommen gerne wieder auf ein frisches Bier in Ihre Kneipe, Ihr Bistro, Ihr Restaurant oder in Ihren Biergarten.

Diese Broschüre soll Ihnen kurz und prägnant alle wichtigen Informationen zur perfekten Bierpflege an die Hand geben. Sie kann Ihnen als Leitfaden dienen, Ihren Gästen ein richtig gutes Bier zu servieren. Auch für Ihre Mitarbeiter sind Praxistipps zum richtigen Ausschank sicherlich wertvoll.

Herzliche Grüße aus Ihrer Familienbrauerei Dinkelacker

Ralph Barnstein
Geschäftsführer Technik, Logistik & Verwaltung

Bernhard Schwarz
Geschäftsführer Vertrieb & Marketing

INHALTSVERZEICHNIS.

1. Willkommen in Ihrer Familienbrauerei	4
2. Das Bier und seine Rohstoffe	6
3. Unser Handwerk	8
4. Praxiswissen für die Gastronomie	10
I. Lagerung	10
II. Ausschank	16
III. Service	17
IV. Zapfanlage reinigen	18
V. Gläser reinigen	20
VI. Störungen beheben	21



1. WILLKOMMEN IN IHRER FAMILIENBRAUEREI.

DIE FAMILIENBRAUEREI STELLT SICH VOR.



Wir sind ein privates Unternehmen – genau wie Ihres.

Wir sind eine Familienbrauerei, weil wir in privatem Besitz und nicht Teil eines Konzerns sind. Denn seit 2007 ist Dinkelacker wieder eine Privatbrauerei, vollkommen unabhängig und mehrheitlich im Besitz der Familie Dinkelacker. Dies unterscheidet uns von vielen anderen, auch von lokalen Brauereien. Von unserer Eigenständigkeit profitieren Sie als Gastronomie-Unternehmen in mehrfacher Hinsicht: Wir sind stets für Sie da – mit persönlichen Ansprechpartnern und kurzen Wegen.

Familienbrauerei-Qualität für unsere Kunden und alle Biergenießer.

Seit der Gründung seiner Brauerei war es der Anspruch von Carl Dinkelacker, Biere von höchster Güte herzustellen. Als „Familienunternehmen“ garantieren wir dies heute wie auch in Zukunft. Mit unserem Qualitätssiegel verpflichten wir uns, unsere wichtigsten Werte zu wahren:

Den Mensch. Die Nachhaltigkeit. Die Qualität.

Von ganzem Herzen in der Region verwurzelt.

Wir sind mit unserer Region verbunden. Wir wissen, was den Menschen von hier schmeckt. Und wir gehen sorgfältig mit unseren Ressourcen um. Zusammengenommen macht dies die Besonderheit unserer Familienbrauerei aus.



Die Biere der Familienbrauerei Dinkelacker.

Nach wie vor haben wir unseren Hauptsitz und Produktionsstandort in der Tübinger Straße in Stuttgart, wo 1888 Carl Dinkelacker seine Brauerei gründete. Hier brauen wir unsere Biere der Marken Dinkelacker, Schwaben Bräu, SANWALD, Wulle und Cluss.



Von ganzem Herzen hier.

Seit 1888 brauen wir Dinkelacker Biere nach den Prinzipien und Rezepten des Brauereigründers Carl Dinkelacker. Die Verbundenheit zu unserer Region zeigen wir auf einzigartige Weise: Mittlerweile werden alle Dinkelacker Biere zu 100 % aus besten regionalen Zutaten gebraut – von der Gerste über den Hopfen bis zum Brauwasser.



Fließend schwäbisch.

Fließend schwäbisch.

Die beliebten Bierspezialitäten mit dem Bügelverschluss sind der unangefochtene Marktführer Baden-Württembergs im Bügelflaschensegment*. Unsere ganzjährigen und saisonalen Bierspezialitäten sind allesamt eigenständig in der Rezeptur und unverkennbar im Geschmack – und auf gut Schwäbisch [oifach subbr]. (* Quelle: AC Nielsen J/D 2017)



Stuttgarts größte Weizenbierbrauerei.

SANWALD gilt für viele Biertrinker als Synonym für Weizenbier aus Baden-Württemberg. Das umfangreiche Sortiment erfreut jeden einzelnen Weizen-Fan: SANWALD Hefe Weizen, SANWALD Hefe Weizen Dunkel und SANWALD Kristall Weizen. Mit SANWALD Sport Weizen 0,0 % Alkohol haben wir auch für bewusste Genießer das richtige Weizenbier im Angebot.



Wir wollen Wulle.

1861 von Ernst Immanuel Wulle in Stuttgart gegründet, war der Name Wulle schon bald in aller Munde und das prägnante, runde Logo allgegenwärtig. Die Biere der Brauerei Wulle waren bis in die 1970er Jahre in der Gastronomie in ganz Baden-Württemberg verbreitet. Im Jahr 2008 kehrte die Traditions-marke zurück, gebraut anhand der originalen Rezeptur. Seit 2020 gibt es eine zweite Sorte von Wulle: das Wulle Pils.



Ein Bier für Heilbronn.

Cluss Export, die klassische Biersorte mit dem feinwürzigen Geschmack, und das naturtrübe Kellerpils vom Fass waren einst in Heilbronn zu Hause. Heute sind Cluss Biere bei den Biergenießern weit über die Stadtgrenzen Heilbronn hinaus bekannt.

2. DAS BIER UND SEINE ROHSTOFFE.

DER GESCHMACK BADEN-WÜRTTEMBERGS.



Beste Braugerste von Bauern aus der Umgebung.
Von Braumeistern wird die Gerste als „Seele des Bieres“ bezeichnet, denn sie verleiht dem Bier seinen unverwechselbaren Charakter. Die Braugerste für die Dinkelacker Biere kommt ausschließlich von Bauern aus Baden-Württemberg.



Hopfen aus Tett nang – der pure Geschmack der Heimat.
Der feine Tett nanger Hopfen ist ein Produkt von Weltrang. Er verleiht Bieren durch seine ausgewogenen Bitterstoffe das edle Hopfenaroma. Das ist es auch, was ihn bei Braumeistern in aller Welt so begehrt macht. Bloß haben die ihn nicht direkt vor ihrer Haustüre, so wie wir.



Heimisches Brauwasser – die Quelle reinsten Biergenusses.
Brauwasser wird oft unterschätzt, obwohl es den Geschmack eines Bieres mitprägt. Glücklicherweise haben wir in Baden-Württemberg die denkbar beste Trinkwasserqualität und damit die perfekte Quelle für bestes, ausgewogenes Brauwasser.

Die Zutaten für die Bierherstellung.

Malz, Hopfen, Hefe und Wasser – aus diesen Zutaten darf Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot ausschließlich bestehen. 1516 vom bayerischen Herzog Wilhelm IV. in Ingolstadt proklamiert, ist es das älteste noch heute gültige Lebensmittelgesetz der Welt. Und es garantiert nach wie vor wirksamen Verbraucherschutz: Deutsches Bier enthält keine künstlichen Aromen und keine Zusatzstoffe.

Dinkelacker verwendet zu 100 % regionale Zutaten.

In der Familienbrauerei Dinkelacker legen wir über das Reinheitsgebot hinaus größten Wert auf beste Zutaten. Besonders deutlich zeigt sich dies bei den Dinkelacker Bieren, für die wir ausschließlich regionale Rohstoffe verwenden. So sorgen wir für das, was uns am meisten am Herzen liegt: unsere Heimat und die Menschen, die hier leben.

Wir halten die Wege kurz und schützen die Umwelt.

Von der regionalen Ausrichtung unserer Familienbrauerei profitieren nicht nur die Bierkenner im Land, sondern auch die Natur. Denn wer regional einkauft, verbraucht weniger Energie für den Transport. Zugleich erreichen unsere Rohstoffe deutlich schneller und frischer unsere Brauerei. Auch die Wege zu den Verkaufsorten sind kurz – zum Beispiel der Weg in Ihre Gaststätte. Damit tragen wir aktiv dazu bei, die Verkehrsbelastung zu verringern und unsere Umwelt zu schützen.

Partner der Landwirtschaft in Baden-Württemberg.

Die Familienbrauerei Dinkelacker fühlt sich nicht nur ihrer Region verpflichtet, sondern auch den angesiedelten Lieferanten. Denn es sind die baden-württembergischen Landwirtschaftsbetriebe und Mälzereien, die einen wesentlichen Beitrag zur Qualität unserer Biere leisten. Deshalb unterstützen und fördern wir sie gerne.

3. UNSER HANDWERK.

DIE KUNST DES BRAUENS.



Gebraut nach überlieferten Familienrezepten.

Ehrliche handwerkliche Arbeit wird bei der Familienbrauerei Dinkelacker mit großer Leidenschaft gelebt. Unsere ausgebildeten Brauer und Braumeister sind für die Sortenvielfalt und die gleichbleibende Qualität unserer Biere verantwortlich. Dank ihres handwerklichen Könnens und dem Einsatz modernster Technik gelingt es ihnen, aus den Zutaten Biere mit unverkennbarem Charakter zu brauen – nach Rezepturen, die über Generationen hinweg bewahrt wurden.

Die bekanntesten deutschen Biersorten.

Pils / Pilsner.

Mit einem Marktanteil von mehr als 65 % ist Pils die mit Abstand beliebteste Biersorte in Deutschland. Pils gehört zu den untergärigen Bieren und hat im Vergleich zu anderen Biersorten einen höheren Hopfengehalt, was den etwas herberen Geschmack verursacht.

Helles Vollbier / Export.

Die untergärigen Biere sind weniger stark gehopft und haben dadurch einen eher malzigen Geschmack. Sie werden blank gefiltert und haben eine hellgelbe Farbe – daher auch die geläufige Bezeichnung „Helles“. Traditionell ist die Bierspezialität in Süddeutschland stark vertreten.

Bockbier / Starkbier.

Bockbier oder auch Starkbier ist eine saisonale Spezialität. Durch ein stärkeres Einbrauen entsteht ein höherer Stammwürzegehalt. Gesetzlich muss dieser über 16 % betragen. Damit verbunden ist auch ein höherer Alkoholgehalt, der bei 6 bis 7 % liegt. Starkbiere können hell oder dunkel in der Farbe sein. Zu den Bierspezialitäten von Schwaben Bräu gehört der „Helle Bock“.

Weizenbier / Weißbier.

Weizenbier ist der obergärige Bierklassiker – gleich ob klares Kristall oder naturtrübes Hefeweizen. Diese Biere sind nur mäßig gehopft, kohlensäurereich und verfügen über ein feines Aroma, sind fruchtig und von großer Geschmacksvielfalt. Unser SANWALD Sport Weizen 0,0 % Alkohol, das wie alle unsere Biere nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut wird, ist vor allem unter Sportlern als erfrischendes, nährstoffhaltiges Getränk beliebt.

Gut zu wissen: Der Unterschied zwischen obergärig und untergärig.

Die obergärige Hefe unterscheidet sich von untergäriger Hefe durch ihren physiologisch bedingten Auftrieb, mit dem sie während der Gärung an die Oberfläche des entstehenden Bieres steigt. Bei obergärigen Bieren „schwimmt“ die Hefe während der Gärung also an der Oberfläche, bei untergärigen Bieren sinkt sie nach dem Gärprozess auf den Boden des Gärtanks. Auch beim Gärprozess bestehen Unterschiede: Obergärige Biere gären bei 18 bis 20° C, untergärige bei 10 bis 12° C. Zur Reifung benötigen beide 4 – 6 Wochen.

Einige Biersorten, wie z. B. das Bockbier, werden nur saisonal eingebracht.



4. PRAXISWISSEN FÜR DIE GASTRONOMIE.

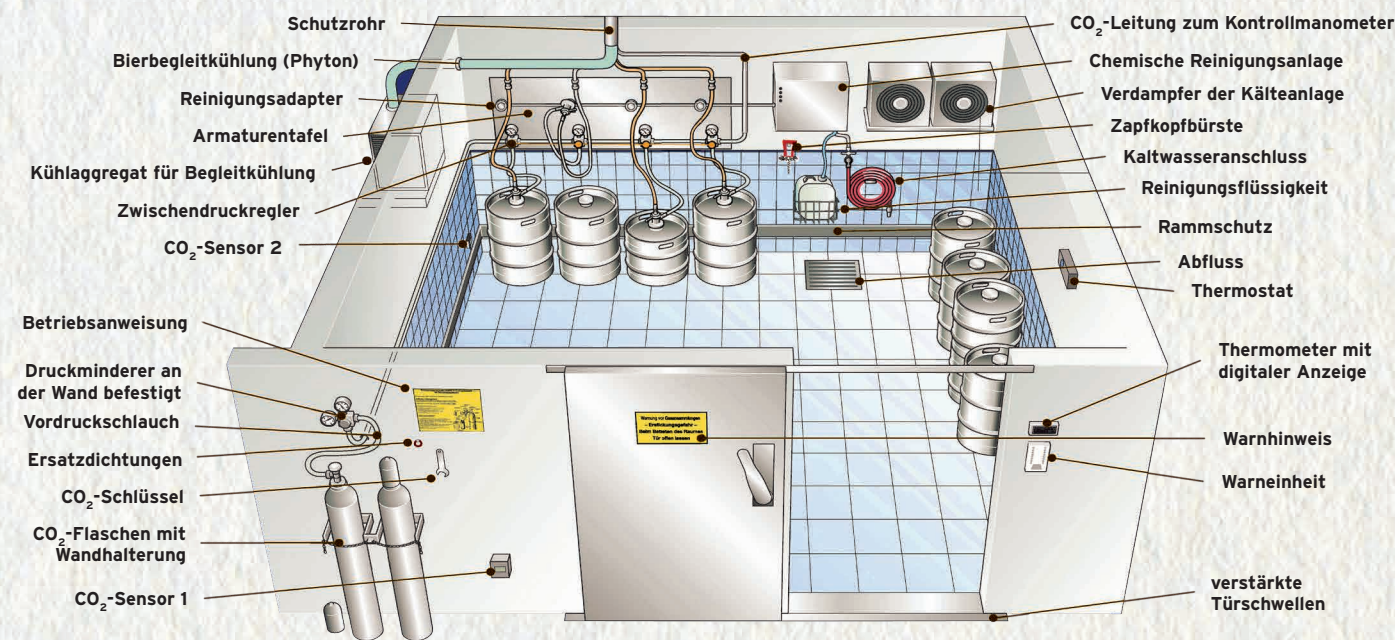
HIER KOMMT IHR BIER.

I. LAGERUNG.

Früher lagerten die Brauereien ihre Bierfässer in großen Kellern und kühlten sie bis in die warme Jahreszeit hinein mit riesigen Brocken Eis, das im Winter aus Seen und Flüssen geschlagen wurde. Zum Schutz vor Sonnenerwärmung streute man hellen Kies auf die Kellerhöhlen und pflanzte groß wachsende, Schatten spendende Kastanien oder Linden. Daraus sind übrigens im Laufe der Zeit die Biergärten entstanden.

Kühlraum.

Zur Kühlung der Fässer können zwar für 2 bis 10 Fässer sogenannte Fass-Vorkühler verwendet werden, langfristig jedoch ist der Kühlraum der Grundstein für ein gutes Bier in einer gepflegten Gastronomie. Einige wichtige Kriterien sollten unbedingt eingehalten werden. Beispielhaft eingerichteter Kühlraum:



Quelle: Deutscher Brauer Bund (DBB)

1. Raumausstattung:

- Am besten ist der Kühlraum am Boden und an den Wänden gefliest. Auf jeden Fall muss der Fußboden wasserundurchlässig sein.
- Es sollten ein Wasseranschluss und ein Wasserablauf vorhanden sein.
- Um zu verhindern, dass Kohlendioxid unkontrolliert ausströmt, müssen Schutzmaßnahmen getroffen werden. Erforderlich sind entweder Gaswarngeräte, die durch eine befähigte Person installiert werden (vgl. Arbeits-Sicherheit-Informationen (ASI) oder die Informationen der BGN auf www.bgn.de) oder eine ausreichende Lüftungseinrichtung.

Wichtig:

Lagern Sie in Ihrem Kühlraum nichts anderes als Getränke. Leergut und vor allem Obst, Gemüse oder sonstige Lebensmittel müssen separat aufbewahrt werden.

2. Temperatur:

Wir empfehlen eine Lagertemperatur von 4 bis 6°C. Die optimale Trinktemperatur bei Bier liegt um 5 bis 7°C. Größere Temperatur-Schwankungen sind zu vermeiden.

3. Leitungen:

Die Leitungen müssen mit einem Gefälle verlegt werden, um ein vollständiges Leerlaufen zu ermöglichen. Bei durchhängenden Leitungen oder Leitungen, die sich aus anderen Gründen nicht vollständig entleeren, können Hygieneprobleme auftreten.

4. „First in – First out“:

Die Fässer, die zuerst angeliefert werden, sollten zuerst aufgebraucht werden. Deshalb ist es ratsam, die Fässer gleich bei der Anlieferung in die richtige Reihenfolge zu bringen.

Wichtig:

Denken Sie daran, rechtzeitig neue Bierfässer zu bestellen, denn es dauert je nach Fassgröße bis zu 48 Stunden, bis das Bier nach dem Transport wieder richtig durchgekühlt ist.



Kohlensäure.

Mit Rezenz beschreibt man die Frische eines Bieres. Entscheidend dafür ist die Kohlensäure. Sie ist beim Fassausschank doppelt wichtig.

1. Für das Bier:

Beim Brauprozess entsteht durch die Gärung natürliche Kohlensäure. Sie gibt dem Bier seine Frische und sorgt für die Schaumkrone. Damit das Bier auch noch beim letzten Glas frisch und rezent gezapft werden kann, benötigt man zugeführte Kohlensäure aus einer CO₂-Flasche. So bleibt der Fass-Innendruck konstant. Diesen Druck bezeichnet man als Sättigungsdruck.

2. Für den Weg vom Fass zum Zapfhahn:

Damit das Bier aus dem Fass nach oben in die Leitungen und zum Zapfhahn befördert werden kann, benötigt man Kohlensäure, die den Förderdruck herstellt.



Ihre Gäste sollen bis zum letzten Glas ein rezent Bier vom Fass genießen können.

Druck.

Der richtige Druck, den Sie mithilfe der Kohlensäure-Gasflaschen einstellen müssen, ist von einigen wesentlichen Faktoren abhängig:

1. Die Steighöhe:

Pro Meter Leitung vom Fußboden zum Zapfhahn muss 0,1 bar hinzuaddiert werden.

2. Die Temperatur:

Je höher die Temperatur im Kühlraum und folglich im Bierfass, desto mehr Gegendruck ist nötig, da sich die natürliche Kohlensäure des Bieres dann leichter löst.

3. Leitungsquerschnitt und -länge:

Diese Faktoren entscheiden ebenfalls darüber, wie der Druck aus der CO₂-Flasche eingestellt werden muss. Grundsätzlich gilt: Je länger und dünner die Bierleitung ist, desto mehr Druck wird benötigt.

4. Zapfhahn:

- Der Kompensatorhahn ist heute Standard in der Gastronomie. Bei Weizenbieren wird in der Regel ein spezieller Kompensatorhahn eingesetzt.
- Der Kolbenhahn besteht aus einem Gehäuse, in dem ein waagrecht angeordneter Kolben das Öffnen und Schließen der Bierleitung besorgt. Er wird beim Ausschank ohne Kompensation in Verbindung mit 7-mm-Leitungen eingesetzt.



Standard-
Kompensatorhahn



Kompensatorhahn
für Weizenbiere



Kolbenhahn

5. Natürlicher Kohlensäuregehalt des Bieres:

Der Kohlensäuregehalt ist je nach Biersorte unterschiedlich. Weizenbiere haben in der Regel mehr Kohlensäure (ca. 6 g pro Liter) als untergärige Biere (ca. 5 g pro Liter). Entsprechend muss dies bei der Einstellung berücksichtigt werden.

Tipp:

Lassen Sie Ihre Anlage am besten mit Hilfe eines Fachmanns gleich beim ersten Mal richtig einstellen. Hilfreich ist auch die Verwendung eines sogenannten „Rechenschiebers“ für CO₂-haltige Getränke. Hier stellen Sie den CO₂-Gehalt des Bieres ein und können dann ablesen, welcher Druck bei welcher Temperatur angemessen ist.

Wichtig:

Als Obergrenze für den Betriebsdruck einer Schankanlage gilt ein Richtwert von 3 bar. Dieser darf auf keinen Fall überschritten werden!



Einige Hinweise für Ihre Sicherheit im Umgang mit CO₂-Flaschen:

- Am besten werden die CO₂-Flaschen außerhalb des Kühlraumes gelagert.
- Die Flaschen unbedingt stehend lagern. Anderenfalls könnte die in der Flasche flüssig gelagerte Kohlensäure das Druckminderventil „umgehen“ und ins Fass gelangen. Aufgrund des enormen Drucks in der Kohlensäure-Flasche (60 bar) besteht die Gefahr, dass das Fass platzt.
- Befestigen Sie die Flaschen so, dass sie keinesfalls umfallen können.
- CO₂-Flaschen dürfen keiner Wärmequelle (z. B. Heizkörper) oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein.
- Lassen Sie die Verschlusskappe immer aufgeschraubt, wenn die Flasche nicht angeschlossen ist. So kann das Absperrventil nicht versehentlich geöffnet oder beschädigt werden.
- Ohne Druckminderer darf keine Kohlensäureflasche verwendet werden! Das verplombte Sicherheitsventil des Druckminderers darf nicht beschädigt oder verändert werden.

Wichtig:

Eine angeschlossene CO₂-Flasche muss immer komplett geöffnet sein. Die Einstellung des Drucks wird nicht über das Ventil reguliert, sondern über den Druckminderer.

KEG-Fässer anschließen.

Das heute übliche Fassbier-System KEG ermöglicht einen leichten, sauberen und bequemen Anschluss der Fässer an die Leitungen. So funktioniert's:



1. Schutzkappe öffnen

Die Schutzkappe an der Sollbruchstelle öffnen. Achten Sie darauf, dass das Fitting dabei nicht verletzt wird und keine Plastikreste auf das Fitting gelangen.



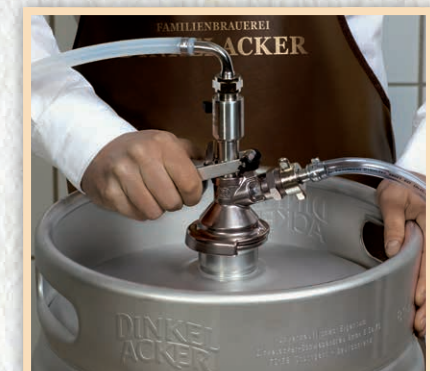
2. Reinigung

Reinigen Sie Fitting und Zapfkopf mit klarem Wasser.



3. Zapfkopf befestigen

Schieben Sie den Zapfkopf von der Seite bis zum Anschlag über den Verschluss.



4. Ventile öffnen

Drücken Sie den Hebel nach unten und öffnen Sie die Ventile. Das neue Fass kann angezapft werden.

Zum Abschlagen wird der Hebel nach oben gezogen, der Zapfkopf seitwärts abgezogen und die Schutzkappe wieder aufgesetzt.

Tipp:

- Halten Sie in Ihrem Kühlraum am besten immer einen gereinigten, sauberen Zapfkopf bereit.
- Werfen Sie beim Öffnen die KEG-Schutzkappe nicht weg, sondern legen Sie sie auf das Fass. So können Sie das leere KEG-Fass wieder verschließen und das Fitting vor Beschädigung schützen.

II. AUSSCHANK.

Fassbier ist etwas ganz Besonderes – schon allein, weil Ihre Gäste in der Regel zuhause kein „frisch Gezapftes“ genießen können. Wenn Sie und Ihre Mitarbeiter ein paar Tipps beachten, gelingt das Zapfen perfekt.



- 1.**
Das saubere Glas direkt vor dem Zapfen mit frischem kaltem Wasser ausspülen.



- 2.**
Das Glas schräg unter den vollständig geöffneten Zapfhahn halten, sodass das Bier die Glaswandung entlangläuft. So geht nur wenig Kohlensäure verloren.



- 3.**
Wenn das Glas zu 2/3 gefüllt ist, kurz abstellen. Das erhöht die Haltbarkeit des Schaums.



- 4.**
Beim Nachzapfen darf der Hahnauslauf nicht ins Bier eintauchen. Ansonsten wird Luft ins Bier gedrückt und Kohlensäure entweicht.



- 5.**
Jetzt noch die Schaumkrone aufsetzen. Bis hierhin darf das Zapfen höchstens zwei bis drei Minuten gedauert haben.

Wussten Sie,
dass das sogenannte 7-Minuten-Pils eine Legende ist? Auch ein Pils benötigt – richtig gezapft – nicht länger als 2 bis 3 Minuten. Zu langes Zapfen lässt Kohlensäure entweichen, denn das Bier erwärmt sich schnell.

III. SERVICE.

Ihre Gäste sollen einen guten Eindruck mit nach Hause nehmen. Ihr Service rund um das Essen und Trinken trägt mit zu einem attraktiven Erscheinungsbild bei.

Halten Sie für Ihre Biersorten deshalb die passenden, sauberen Gläser parat. Wichtig ist auch der Einsatz zusätzlicher Ausstattung. Schließlich möchte kein Gast, dass sein Glas beim Trinken tropft. Das Pils-Deckchen – auch Rosette, Pilskragen oder Tropfenfänger genannt – wird um den Stiel der Pilstulpe gelegt. Der Bierdeckel fängt das Kondenswasser auf, das sich an der Außenseite des kalten Bierglases bildet. Und der jeweils passende Bierdeckel unterstreicht die besondere Qualität des Markenbieres, das Sie ausschenken.



Pilstulpe für das
Dinkelacker
CD Pils

Schwaben Bräu
Seidel

Pokal-Glas
für Schwaben Bräu
Das Schwarze

Cluss
Stange

SANWALD
Weizenglas

Wie Sie die größten Sünden beim Bierzapfen vermeiden:

- Schütten Sie keine halbvollen Gläser zusammen. Das Ergebnis ist Kohlensäureverlust und damit schales Bier.
- Zapfen Sie keine Biere auf Vorrat.
- Zapfen Sie nicht in warme, trockene Gläser.

IV. ZAPFANLAGE REINIGEN.

Für den Gastronomen als Betreiber einer Zapfanlage kommt der Reinigung große Bedeutung zu. Nur wenn alle Reinigungsintervalle zuverlässig eingehalten werden, servieren Sie Ihren Gästen garantiert ein frisches, schmackhaftes Bier und können sie als Ihre Stammgäste gewinnen.

Es gibt verschiedene Arten, die Zapfanlage und die Leitungen zu reinigen.

Mechanische Reinigung.

Bei der mechanischen Reinigung wird mit einem Verbindungsstück und zwei Wasserleitungen ein Kreislauf geschaltet. Anschließend spült man die Leitung in beide Richtungen durch. Dazu werden Gummischwammkugeln in beide Richtungen durch die Leitung gedrückt. Und zwar so lange, bis das abfließende Wasser klar läuft. Die mechanische Reinigung allein ist jedoch nicht ausreichend.

Chemisch-mechanische Reinigung.

Die chemisch-mechanische Reinigung übernehmen meist professionelle Reinigungsunternehmen. Die Reinigungsmethode zählt mittlerweile zum Standard in der Gastronomie und sollte etwa einmal im Monat durchgeführt werden.

Wie oft muss was gereinigt werden?

Zapfhähne, Abtropfbleche, Glasbürsten und die Spülbecken müssen täglich gereinigt werden. Für die Reinigung der Glasbürsten sollten Sie ein spezielles Reinigungsmittel verwenden. Zapfhähne können mit einer Reiniger-Pumpe von Hand durchgespült werden.

Wir empfehlen Ihnen, die Bierleitung mindestens alle 14 Tage chemisch-mechanisch zu reinigen. Öfter ist besser, denn je besser Sie Ihre Schankanlage pflegen, desto höher der Genuss und die Zufriedenheit Ihrer Gäste.



Wichtig:

Die Verantwortung für die Sauberkeit liegt bei Ihnen als Betreiber der Gastronomie. Sie sollten daher einen Reinigungsnachweis führen.

Verwenden Sie entsprechende Vordrucke und legen Sie z. B. eine Checkliste an, in der Sie die Termine der Schankanlagenreinigung vermerken und Ihre Mitarbeiter notieren können, wann sie welche Art der Reinigung durchgeführt haben. Gereinigt werden müssen:

- Theke
- Getränkelagerraum
- Zapfköpfe, Zapfhähne und Anschlussteile
- Gläserspüleinrichtung, Bürsten, Becken, Spülmaschinen
- Sonstige Bauteile, die mit den Getränken in Berührung kommen

V. GLÄSER REINIGEN.

Unsere Braumeister verhelfen unseren Bieren auf natürliche Art zu einer schönen, stabilen Schaumkrone. Für die Schaumbildung entscheidend sind vor allem der Eiweißgehalt der Brauerste und der Kohlen-säuregehalt. Wichtig ist, dass die Biergläser und -krüge völlig sauber und fettfrei sind. Denn der „natürliche Feind“ einer schönen Schaumkrone ist das Fett. Es vermindert die Oberflächenspannung der Kohlensäurebläschen und bringt sie schneller zum Platzen.

Gläser stets fettfrei halten.

Greifen Sie niemals mit den Fingern in die Gläser, auch nicht in benutzte Gläser beim Abräumen. Finger-abdrücke sind fettig und schwer zu entfernen. Lagern Sie die gespülten Biergläser nach Möglichkeit nicht dort, wo Kochgerüche und Fettdunst in der Luft hängen.

Mit klarem Wasser nachspülen.

Gläser müssen nach dem Spülen immer mit frischem kalten Wasser nachgespült werden! Denn Spülmittel hat die gleiche Wirkung auf den Bierschaum wie Fett. Verwenden Sie stets spezielle Spülmittel für Gläser und Glasbürsten. Das Glas innen nicht abtrocknen, sondern auf dem Gläserrost abtropfen lassen.



Ein Gläserreiniger, auch Spülboy genannt, ist für das manuelle Reinigen und Nachspülen von Gläsern in allen Größen geeignet. Er kommt zum Einsatz, wenn keine Gläserspülmaschine vorhanden ist oder nur ein Spülbecken statt zwei, wie z. B. im Ausschankwagen. Ein Stromanschluss wird nicht benötigt, da man den Gläserreiniger am Wasserhahn anschließt und mit speziellen Spültabletten benutzt.

VI. STÖRUNGEN BEHEBEN.

Störung	Mögliche Ursache
Bier läuft nicht.	- Bierleitung ist verstopft (z. B. durch Reinigungsbällchen) - Bierleitung ist geknickt - Bierleitung ist eingefroren - KEG-Zapfkopf ist falsch zusammengebaut - CO₂-Flasche ist leer - CO₂-Druck ist zu gering - CO₂-Leitung ist undicht
Bier läuft trüb.	- Bierleitungen und Armaturen sind nicht sauber - Bier ist zu kalt oder erwärmt sich in der Leitung zu stark - Schankanlage hat zu viel CO₂-Druck - CO₂-Leitung ist undicht
Bier schmeckt schal.	- CO₂-Verlust durch falsche Zapftechnik - CO₂-Druck ist zu niedrig - CO₂-Verlust im Leitungssystem - Das Fass hat seit längerer Zeit keinen ausreichenden CO₂-Gegendruck - Die biereigene Gärungskohlensäure ist entwichen
Schaum wird schnell grobporig und fällt zusammen.	- Biergläser weisen Fettspuren auf - Es werden Schaum zerstörende Reinigungsmittel eingesetzt - Fettspuren an Armaturen und in der Bierleitung
Bier schäumt zu stark.	- Bier ist zu warm oder erwärmt sich in der Leitung - Gläser sind zu warm - Hahn beim Zapfen wird nicht ganz geöffnet, Bier wird dadurch gequetscht - Bier fließt zu schnell - CO₂-Druck war über einen langen Zeitraum zu hoch und das Bier hat sich mit CO₂ angereichert - CO₂-Druck ist zu niedrig, die biereigene Kohlensäure entbindet, was zu Gasblasen und Schaumbildung führt - CO₂-Druckminderer-Ventil ist defekt oder verstellt - Bierleitung ist geknickt - Leitungen sind mit Belag und Bierstein verschmutzt
Bier schäumt zu wenig.	- Bier ist zu kalt - Bier fließt zu langsam - Gläser sind nicht sauber - CO₂-Druck war über längere Zeit zu niedrig - CO₂-Leitungen sind zu klein - CO₂-Zufuhr ist unterbrochen

DER SCHNELLSTE WEG ZUM BIER.

Bei allen Fragen rund um den Bierausschank und Ihre Warenbestellung nehmen Sie bitte Kontakt zu Ihrem zuständigen Außendienstmitarbeiter der Brauerei auf. Oder kontaktieren Sie uns mit Ihrem Anliegen unter der Telefonnummer

0711 / 6481-0



FAMILIENBRAUEREI
DINKELACKER

Dinkelacker-Schwaben Bräu GmbH & Co. KG

Tübinger Straße 46, 70178 Stuttgart

Tel.: +49 711 6481-0 · Fax: +49 711 6481-200

www.familienbrauerei-dinkelacker.de