

Tipps zum perfekten Biergenuss



An der Theke trennt sich beim Zapfen die Spreu vom Weizen

Fassbier ist etwas Besonderes und leider behandeln nicht alle das Bier so gut, wie es unser fachmännisch gebräutes Produkt es verdient hätte. Schlecht gespülte Gläser, die Verwendung von falschem Spülmittel, vorgezapftes Bier, zusammengeschüttete Gläser, trübes oder flockiges Bier bzw. das 7-Minuten-Pils gehören zu den "Todsünden" beim Bierzapfen.

Mit unserer Anleitung zeigen wir Ihnen, wie Sie in nur fünf Schritten ein **"perfektes"** Bier zapfen.



Tipps 1 & 2

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

2. Glas schräg unter den ganz geöffneten Zapfhahn halten, sodass das Bier die Wandung entlanglaufen kann und möglichst wenig Kohlensäure verloren geht.



Tipps 3 & 4

3. 2/3 gefülltes Glas zugunsten der Schaumhaltbarkeit für kurze Zeit abstellen.

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



Tipps 5

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