



# DIE HIRSCHGASTROBROSCHÜRE



[WWW.HIRSCHBRAUEREI.DE](http://WWW.HIRSCHBRAUEREI.DE)



# Inhaltsverzeichnis

## FÜR SIE VON HIRSCH

### Themen


Was braucht ein gutes Bier?	4
Wie entsteht unser Bier?	8
Welche Bierstile kennt die Welt?	10
Obergärige Biere	12
Untergärige Biere	13
Welches Bier passt zu welchen Speisen?	14
Was sollten Sie bei der Schankanlage beachten?	16
Welche Elemente hat der Schanktisch?	17
Wie lagern Sie das Bier?	18
Welche Elemente hat der Getränke Kühlraum?	19
Wie zapfen Sie an?	20
Wie warten, reinigen und pflegen Sie Ihre Schankanlage?	22
So zerlegen und reinigen Sie die Armaturen!	23
Welches Glas zu welchem Bier?	24
Wie schenken Sie Bier richtig ein?	26
Wie reinigen Sie die Gläser?	28
Wie präsentieren Sie das Bier?	29
Tipps und Anregungen!	30
Was tun, wenn es mal nicht klappt?	33




Was braucht ein gutes Bier?

## DIE FANTASTISCHEN VIER...

### Wasser,

 so wie es in der Natur vorkommt, ist nie ausschließlich  $H_2O$ , sondern immer eine Lösung. Oft hat das Brauwasser seinen Weg durch Gestein zu uns gefunden und enthält daher eine kleine Menge, aus dem Gestein herausgelöster Salze. Als Faustregel gilt: Je härter das Gestein desto weicher das Wasser – denn aus hartem Gestein kann Wasser wenig herauslösen (Granit ist z.B. ziemlich hart). Biere, die mit weichem Wasser eingebraut wurden, schmecken harmonisch, die Hopfenbittere ist feiner und bekömmlicher.

### Malz,

 wird mittels Vermälzung aus Braugetreide, zum Beispiel aus Braugerste, gewonnen. Im ersten Schritt wird das Korn geweicht, dann keimt es mehrere Tage lang, schließlich wird es in der Darre wieder getrocknet. Damit wird auch das Keimen gestoppt. Je nach Malzsorte und Darrtemperatur werden unterschiedliche Aromakomponenten gebildet.









## ...MEHR BRAUCHT ES NICHT

### Hopfen,

 ist nach dem Reinheitsgebot das einzige Gewürz, das wir zum Brauen einsetzen dürfen. Die faszinierende Pflanze enthält mehr als 2.000 verschiedene Inhaltsstoffe. Einige von ihnen, die sogenannten „Hopfenöle“ bringen köstliche Duftnoten in das Bier. Mikromengen solcher Öle reichen aus, um ein Bier herrlich duften und schmecken zu lassen.

### Hefe,

 die meisten deutschen Biere werden mit Reinzuchthefen hergestellt. Nur einige Nischensorten, wie z.B. die Leipziger Gose, werden mit Spontanhefen und Bakterien aus der Luft vergoren. Die „Hauptaufgabe“ der Hefe ist es, Alkohol und feine Gär-Kohlensäure herzustellen. Manche Hefestämme, insbesondere obergärige, erzeugen markante Duftnoten. Man nennt sie „Gärungsnebenprodukte der Hefe“.



# Wie entsteht unser Bier?

## VOM KORN ZUM BIER



1

*Gerstenmalz wird geschrotet.*

2

*Malzschrot wird mit warmem Brauwasser im Maischbottich vermischt.*

3

*Anschließend werden im Läuterbottich die Festen (der Treber) von den löslichen Bestandteilen (die Würze) getrennt.*

4

*In der Würzpfanne wird die Würze unter Zugabe des Hopfens gekocht. Seine bitteren und aromatischen Bestandteile werden in der Würze gelöst.*

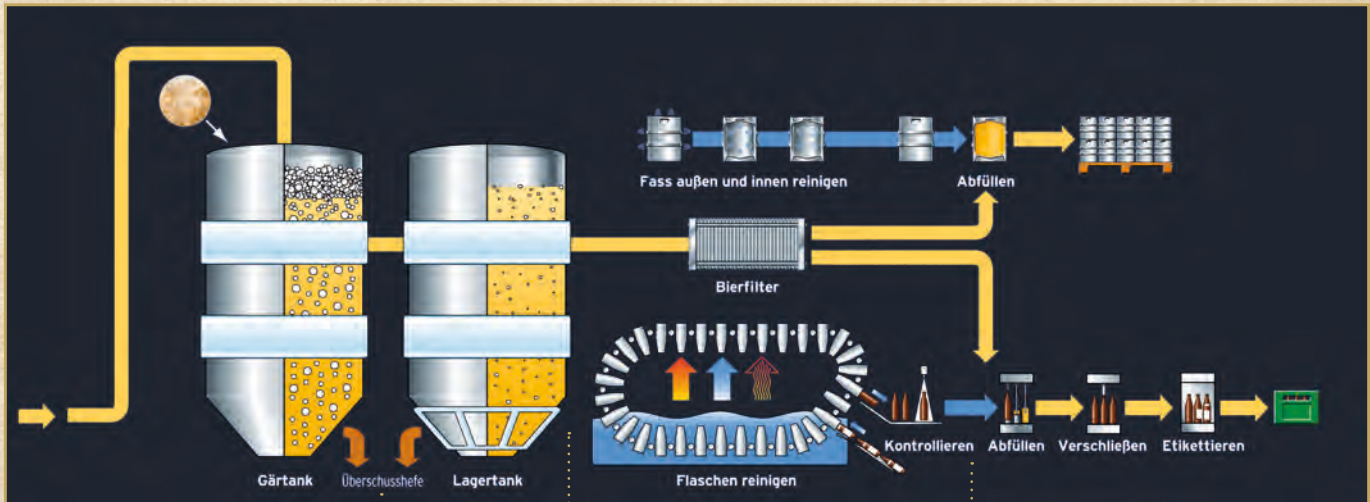
5

*Im Whirlpool wird die Würze in Rotation versetzt, so dass die Trübstoffe ausgeschieden werden.*

6

*Die Würze wird mittels Plattenkühler auf +8 °C runtergekühlt.*





7

Nun kommt die gekühlte Würze mit der Hefe zusammen in den Gärtank. Die Gärung dauert etwa eine Woche. Wenn die Hefe den in der Würze gelösten Malz Zucker in Alkohol und Kohlensäure (CO<sub>2</sub>) umgewandelt hat, spricht man vom Jungbier.

8

Anschließend wird das Jungbier bei Temperaturen um den Gefrierpunkt für mehrere Wochen gelagert. Nun kann es nachgären und die Reifung erfolgt. Durch die Nachgärung reichert sich das Bier auf natürliche Weise mit Kohlensäure an.

9

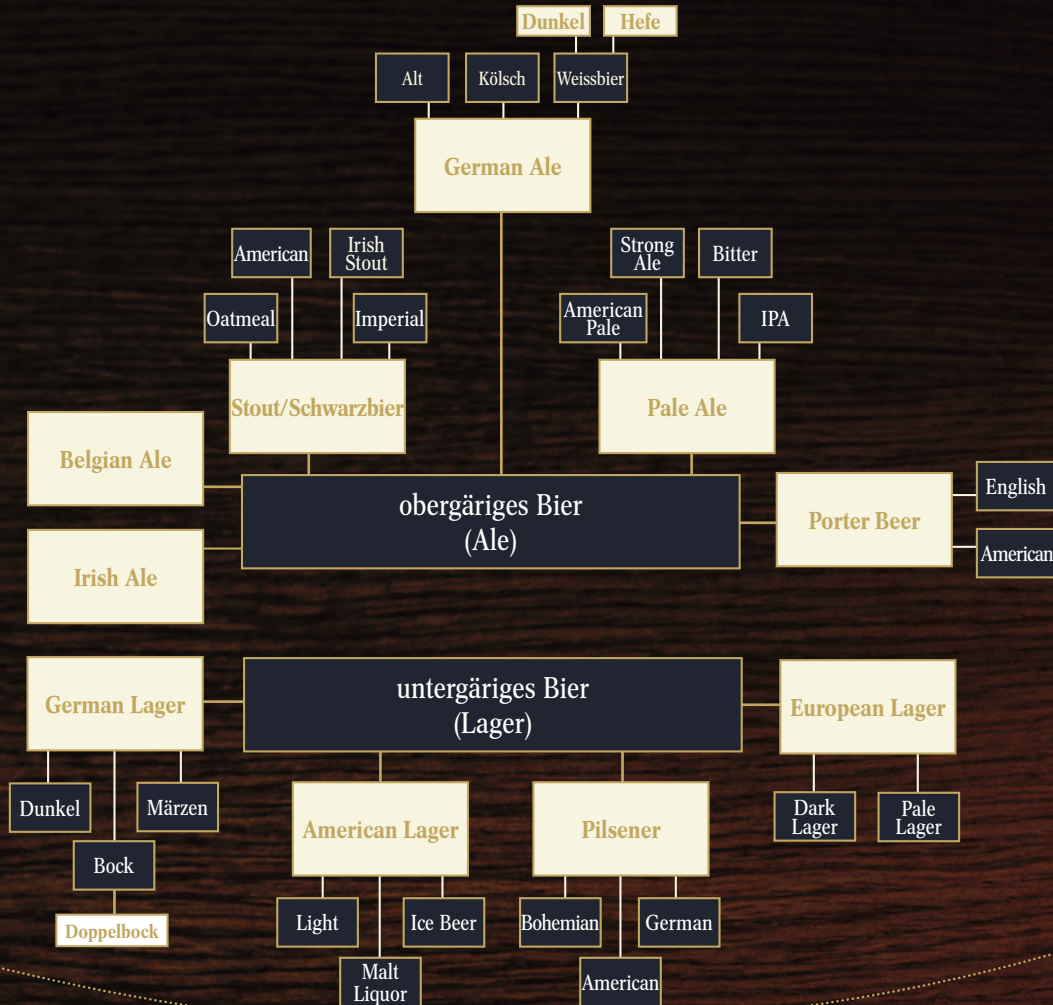
Bei der folgenden Filtration werden dem Bier die restlichen Trübstoffe und Hefezellen entzogen. Bis zur Abfüllung wird das Bier in Drucktanks gelagert.

10

Beim letzten Schritt wird das Bier schaumfrei unter Kohlensäure-Gegendruck in Flaschen und Fässer gefüllt. So kommt kein Sauerstoff in das Bier und es bleibt frisch.

Welche Bierstile kennt die Welt?

# WISSEN UMS BIER - IN DER THEORIE ...





BRÄUEREI KÖNIG WÜRZBURG  
HIRSCH  
PILS

# Obergärige Biere

## ... UND IN DER PRAXIS

### von „Ale“...

Sorte	Geschmack	Blume	Aussehen	Stammwürze in %	Alkohol in %
Weizen / Weißbier hell	Spritzig, mild, teilweise frucht aromatisch	Teilweise hefeblumig, leicht fruchtig, leicht würzig	Hell bis gold, trüb	> 11	ca. 5,4
Weizen / Weißbier dunkel	Spritzig, mild, leicht fruchtig, leicht malzaromatisch	Teilweise hefeblumig, dezent malzblumig	Dunkel, trüb	> 11	ca. 5,4
Kristallweizen	Rezent, sehr spritzig, champagnerartig	Leicht hefeblumig	Hell, blank, perlend	> 11	ca. 5,4
Leichte(s) Weiße / Weizen	Schlank, spritzig, mild, hefe aromatisch	Hefeblumig, leicht fruchtig	Bernstein, trüb	> 7	ca. 3,2
Alkoholfreies Weizen- / Weißbier	Fruchtig, spritzig, mild, hefe aromatisch	Leicht würzartig, fruchtig	Bernstein, trüb	> 11 - 13	> 0,5
Weizen- / Weißbierbock	Vollmundig, spritzig, weinig	Hefeblumig	Gold bis dunkel	16 - 18	ca. 7,5
Roggenbier	Vollmundig, fruchtig, kräftig	Malzblumig	Gold bis dunkel	12,5	ca. 5,3



## Untergärige Biere

# VOM BIER UND DER BLUME

... bis „Lager“

Sorte	Geschmack	Blume	Aussehen	Stammwürze in %	Alkohol in %
Lager / Hell	Feinwürzig, süffig, schlank bis leicht vollmundig, mild	Feinwürzig	Hell, blank	> 11	ca. 4,8
Pils	Ausgeprägt feinherbe Hopfenbittere, prickelnd, schlank	Ausgeprägt hopfenblumig	Hell, blank	> 11	ca. 5
Export hell	Süffig, vollmundig, weich, leicht malzaromatisch, abgerundete Bittere	Leicht malzblumig	Goldgelb, blank	> 12	ca. 5,2
Dunkles, Export hell	Malzaromatisch, vollmundig	Malzblumig	Feurig dunkel	ca. 12	ca. 5,5
Märzen	Malzbetont, süffig, leichte Süße, körperreich, leichte Hopfenbittere	Malzblumig	Bernstein, blank	> 15	ca. 6
Bockbier hell bzw. dunkel	Sehr vollmundig, malzbetont, süffig, dezente Hopfennote	Malzblumig, wenig	Hell bis goldgelb bzw. dunkel, blank	16 - 18	ca. 7
Doppelbock	Ausgeprägt vollmundig, leichte Karamellnote, malzbetont, wuchtig	Ausgeprägt malzblumig, wenig	Dunkel oder hell, blank	> 18	> 7,5
Kellerbier / Zwickelbier	Vollmundig, leichte Hopfenbittere, unfiltriert, wenig Kohlensäure, niedrig gespundet	Hefebumig	Bernstein, opalisierend	> 12	ca. 5,2
Rauchbier	Rauchig, malzaromatisch, vollmundig	Rauchig, dezent malzblumig	Tiefdunkel	> 11	ca. 5
Eisbier / Icebeer	Sehr weich, sehr mild, schlank	Dezente Blume	Sehr hell, blank	> 11	ca. 5
Leichtbier untergärig	Schlank, feinherb, leicht	Hopfenblumig, feinwürzig	Hell, blank	7 - 9	3,3
Alkoholfreies Bier, untergärig	Würzig, malzbetont, leichte Süße	Hopfenblumig, malzbetont	Hell, blank	11 - 12	< 0,5



Welches Bier passt zu welchen Speisen?

## EINES GEHT IMMER



Bier	Bier-Eigenschaften	Passendes
Pils	Feine Hopfenbittere.	Vor dem Essen als Aperitif. Würzige Gerichte wie gebratener Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Braten, Steak und milder Käse.
Radler	Alkoholreduzierter Durstlöcher mit süßer Note.	Passst zu Süßspeisen.
Obergäriges und Kristallweizen	Milde, nicht so hopfenbetonte Biere.	Salate, gekochter Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, aromatischer Käse und süße Nachspeisen.
Helles Hefeweizen und Zwickelbier	Hefeartig, unfiltriert.	Passst zu allem.
Altbier, Schwarzbier und dunkles Hefeweizen	Malzig, röstiges Aroma.	Deftige Gerichte wie Eintopf, gebratener Fisch, Braten, Steak oder aromatisierter Käse.
Export- und Festbiere	Alkoholgehalt etwas stärker als Pils, Alt, Schwarzbier oder Obergäriges und vom Geschmack her etwas süßer und süffiger als Pils, aber etwas bitterer als Obergäriges, nicht so malzig und röstig wie die dunklen Biere.	Salat, gekochter Fisch, Meeresfrüchte oder Geflügel.
Heller Doppelbock	Hoher Alkoholgehalt, goldene Farbe, vollmundig.	Passst zu allem.
Dunkler Bock	Erhöhter Alkoholgehalt, malzig, leicht röstig.	Deftige Hauptgerichte wie gebratener Fisch, Steaks, Braten, sowie Käse und Süßes.

	Salat	Eintopf	Gekochter Fisch	Gebratener Fisch	Meeres- früchte	Geflügel
Pils				•	•	•
Alt		•		•		
Kölsch		•		•		•
Helles Weizen	•		•		•	•
Dunkles Weizen						
Export	•		•		•	•
Helles Lager	•		•			•
Dunkles Lager		•		•		
Dunkles Bockbier				•		
Schwarzbier						
Malztrunk						

	Braten	Steak	Wild	Milder Käse	Würziger Käse	Süße Nachspeise
Pils	•	•			•	
Alt	•	•	•		•	
Kölsch	•				•	•
Helles Weizen				•		•
Dunkles Weizen			•			
Export				•		
Helles Lager				•		
Dunkles Lager	•				•	
Dunkles Bockbier		•	•		•	•
Schwarzbier		•	•			
Malztrunk	•					•

Was sollten Sie bei der Schankanlage beachten?

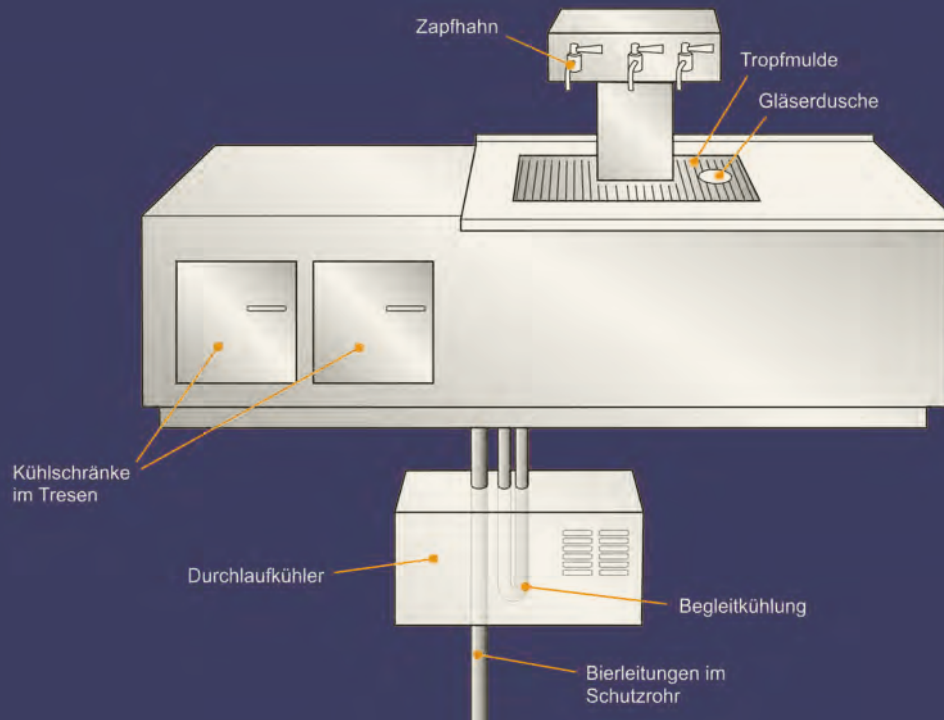
## FUNKTION BIS INS DETAIL

Arten	Kühlkonzept	Allgemein	Im Einzelnen
Kühlzelle	Ausschank über gekühlte Lagerung.	Der Kühlraum sollte so nah wie möglich bei der Schanksäule sein, um die Leitungslänge kurz zu halten. Trotzdem sollte eine Beistellkühlung installiert werden. Optimale Lagerhaltung durch permanente Kühlung garantiert beste Getränkequalität.	Mehr Lagerplatz, zusätzlicher Durchlaufkühler empfohlen, um bei hoher Auslastung immer gut gekühltes Bier sicherzustellen.
Fasskühlbox			Wenn kein Platz für eine Kühlzelle vorhanden ist, ist eine optimale Lagerung auch durch die Kühlbox garantiert. Diese Variante ist platzmäßig begrenzt.
Buffet			Kompakt aber wenig Platzangebot. Für Gaststätten mit großem Getränkeumsatz nicht geeignet.
Generell sind Schankanlagen mit kalter Lagerung zu bevorzugen, da eine bedeutend bessere Bierqualität erreicht wird.			
Obertheckenkühler	Ausschank Warmlagerung.	Unbedingt Begleitkühlgeräte bis zum Bierhahn notwendig. Der Lagerraum sollte nie 18 °C überschreiten. Für privaten Gebrauch oft im Einsatz.	Zapfanlage welche auf eine Theke bzw. einen Tisch gestellt werden kann.
Untertheckenkühler			Das Gehäuse wird im Unterschrank des Tresens oder in der Küche untergebracht.
Keller Durchlaufkühlung			Es sollten Kühler ausgewählt werden, die auch bei Spitzendurchsätzen die Trinktemperatur gewährleisten.
<b>Hinweis: Der voreingestellte Zapfdruck des Servicetechnikers darf nicht verändert werden.</b>			



Welche Elemente hat der Schanktisch?

# GUT GEZAPFT FÜR DEN GAST



Wie lagern Sie das Bier?

## BESTE VORAUSSETZUNG FÜR HERVORRAGENDE FRISCHE

### Der Getränkekühlraum

*Die Hirsch Bierspezialitäten lagern Sie am besten kühl und vor Licht geschützt in ihrem möglichst optimal klimatisierten und vollständig ausgerüsteten Getränkekühlraum. Beachten Sie dabei:*

- *Lagern Sie im Getränkekühlraum ausschließlich Getränke.*
- *Der Kühlraum sollte eine gleichmäßige, schwankungsfreie Temperatur zwischen 4 °C und 6 °C haben.*
- *Im Kühlraum oder in dessen Nähe muss ein Wasseranschluss und ein Bodenablauf vorhanden sein.*
- *Lagern Sie die Fässer so, dass die älteren zuerst geleert werden.*
- *Beachten Sie, dass neu gelieferte Fässer bis zu 48 Stunden zum Durchkühlen benötigen.*
- *Halten Sie immer einen gereinigten, sauberen Zapfkopf bereit.*

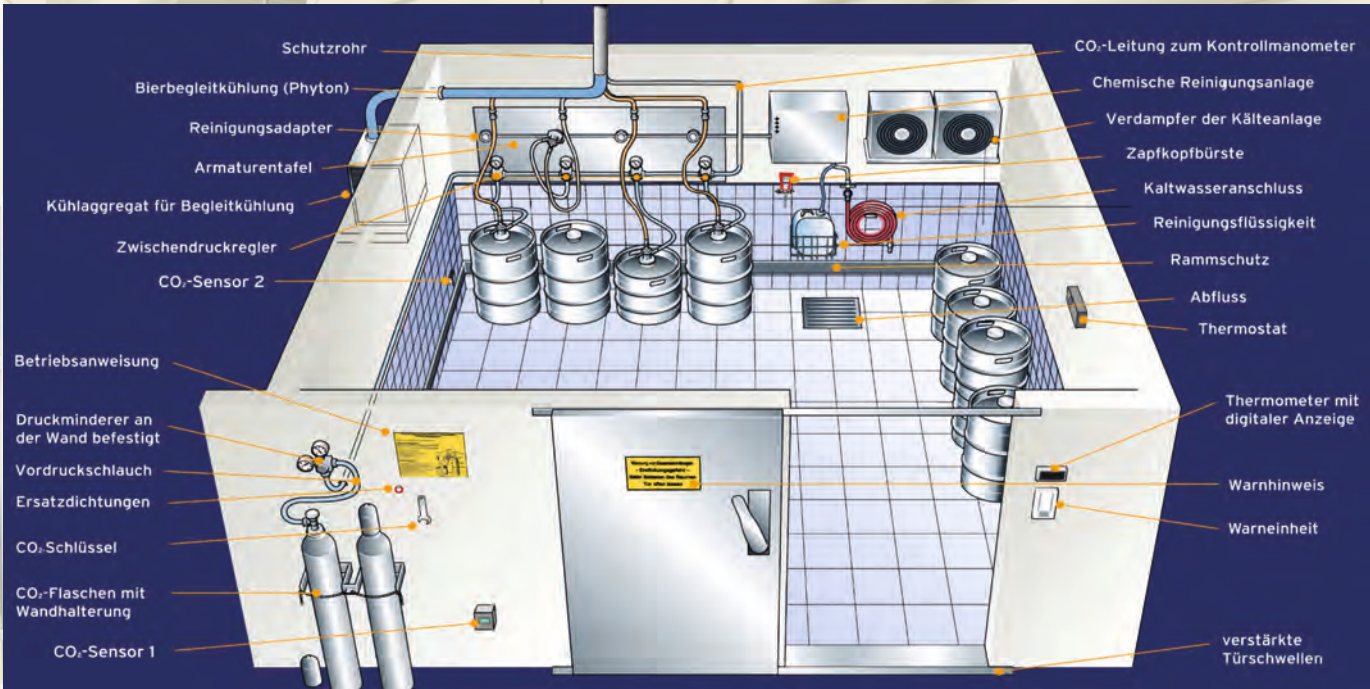
*Für beste Frische des Bieres sollte folgendes zusätzlich beachtet werden:*

- *Der Zapfdruck muss immer optimal eingestellt sein (Markierung durch Servicetechniker auf Manometer).*
- *Ein angezapftes Fass sollte innerhalb von maximal 5 Tagen aufgebraucht werden.*
- *Nicht angezapfte Fassbiere sind 4 Monate und Flaschenbiere 7 Monate haltbar.*



Welche Elemente hat der Getränkekühlraum?

# AUSGEKLÜGELTE TECHNIK



Wie zapfen Sie an?

## DANK „KEG“ WIRD ES EINFACH

### Fachmännisches Anzapfen eines KEG-Fasses



1. Schließen Sie das Absperrventil an der Bierleitung - so verhindern Sie das Auslaufen von Bier aus der Leitung.



2. Nehmen Sie die Schutzkappe vom Fass und bewahren Sie diese auf. Mit der Kappe lässt sich später das leere Fass verschließen.



3. Reinigen Sie Fitting (KEG-Verschluss) und Zapfkopf mit Wasser und einer speziellen Zapfkopfbürste.
4. Achten Sie darauf, dass kein Fremdkörper zwischen Fitting und Zapfkopf gelangt.





5. *Schieben Sie den gereinigten Zapfkopf bis zum Anschlag über den Fitting.*



6. *Drücken Sie den Griff zügig nach unten. Dadurch öffnen sich Bier- und CO<sub>2</sub>-Ventil.*



7. *Öffnen Sie das Absperrventil an der Bierleitung.*



Wie warten, reinigen und pflegen Sie Ihre Schankanlage?

## SICHERHEIT IM TÄGLICHEN UMGANG

*Der Gastronom bzw. Betreiber der Getränkeschankanlage ist gesetzlich dazu verpflichtet, stets alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen, damit die an den Verbraucher abgegebenen Lebensmittel hygienisch, sauber und unbedenklich sind. Hierzu gehören selbstverständlich auch alle Bestandteile der Schankanlage, die mit dem Produkt in Berührung kommen.*

- *Reinigen Sie täglich Zapfhähne und deren Ausläufe mit einem Reinigungsball und natürlich auch Abtropfbleche, Spülbecken und Gläserbürste.*
- *Spülen Sie den Zapfhahn mit klarem Wasser und fangen Sie es in einem sauberen Glas auf: Das Wasser muss klar sein.*
- *Durchleuchten Sie die Getränkeschläuche mit einer Taschenlampe - die Schläuche müssen frei von Ablagerungen sein.*
- *Spülen Sie Abflüsse regelmäßig mit Wasser, um Gerüche zu vermeiden.*
- *Die Schankanlage sollte wöchentlich chemisch (Lauge/Säure) und mechanisch (Reinigungsball) gereinigt werden und spätestens alle 12 Wochen einer Generalreinigung unterzogen und überprüft werden. Die Durchführung der Reinigung ist in einem Protokoll festzuhalten.*



*Wir empfehlen:*

- *Reinigen Sie die Anlage auch nach längeren Betriebsunterbrechungen. Eine erforderliche Zwischenreinigung sollte mindestens daraus bestehen, die Anlage mit Wasser durchzuspülen und mit CO<sub>2</sub> auszublasen.*
- *Falls Sie Reinigungsmittel verwenden, spülen Sie die gesäuberten Teile anschließend gründlich mit Trinkwasser ab.*
- *Prüfen Sie die Schankanlage regelmäßig auf Auffälligkeiten (z.B. Verschmutzungen, Gerüche und Ablagerungen) und reinigen Sie bei Bedarf unabhängig von festgelegten Reinigungsintervallen.*

So zerlegen und reinigen Sie die Armaturen!

## SAUBERE SACHE

*Zapfhahn und Zapfkopf  
müssen Sie regelmäßig  
zerlegen und reinigen.*

*Zapfhahn zerlegt*



*Zapfkopf zerlegt*



Welches Glas zu welchem Bier?

## GENUSS IN VOLLENDETER FORM

*Trinkgefäße sind Teil unserer Trinkkultur: Schöpfkellen, Becher, Krüge, Gläser, Flaschen. Früher wurde Bier aus Holz- oder Tonkrügen getrunken, aber durch die Entwicklung von Trinkgläsern hat sich die Trinkkultur weiterentwickelt.*

*Dies gibt es dabei grundsätzlich zu beachten:*

- *Zu jedem Getränk, zu jedem Anlass das richtige Glas.*
- *Zu jeder Sorte das richtige Glas.*
- *Zu jeder Marke das richtige Glas.*
- *Die Glasform hat Einfluß auf den Geschmack.*
- *Die Wahl des Glases entscheidet über den Biergenuss.*
- *Der Zustand des Glases ist entscheidend:  
sauber / rein / fettfrei / unbeschädigt / Glasdekor.*
- *Je schlanker das Bier, umso schlanker das Glas.*
- *Starkbiere mit vollem Körper brauchen ein stärkeres Glas.*
- *Gläser, die sich nach oben verjüngen, konzentrieren das Aroma.*
- *Gläser, die sich nach unten verjüngen, konzentrieren den Schaum.*
- *Exklusivgläser bedeuten Stil und Wertigkeit.*







## Welches Glas passt zu welchem Bier?

Biersorte	Glastyp
Leichtbiere, alkoholfreie Biere, Pils	Dünnwandige Tulpen, Stangen, schlanke Pokale
Lager- / Märzenbiere	Becher, Seidel, Krüge
Spezial- / Exportbiere	Kräftige, stabile Becher, Krüge, Tonkrüge
Bock- / Festbiere	Weite Pokale, Krüge
Weizenbiere	Hohes Weißbierglas
Kölsch	Schmale Stange
Altbier	Breite Stange

Wie schenken Sie Bier richtig ein?

## DAS BIER PERFECT SERVIERT

- *Der Schaum darf nicht abgestreift oder von anderen Gläsern aufgefüllt werden, da dies unhygienisch ist.*
- *Zusammengeschüttete Bierreste haben im Glas nichts zu suchen.*
- *Bier, das über Nacht in der Leitung stand („Nachtwächter“) und der erste Schluck nach einem Fasswechsel müssen entsorgt werden. Die Schankanlage muss sauber sein.*



1. *Das Glas ist rein und wurde unmittelbar vor dem Zapfen mit kaltem Wasser gespült.*



2. *Halten Sie das Glas schräg unter den Zapfhahn - Öffnen Sie den Zapfhahn vollständig und lassen Sie das Bier an der Glaswand entlang ins Glas laufen.*





3. Lassen Sie das zu 2/3 gefüllte Glas  
ca. eine Minute stehen.



4. Zapfen Sie nach - Tauchen Sie dabei  
den Hahnauslauf nicht ins Bier.



5. Um abschließend die Schaumkrone  
aufzusetzen, öffnen und schließen  
Sie rasch den Zapfhahn über dem Bier.



... und nun - zum Wohl!

Wie reinigen Sie die Gläser?

## APPETITLICH BIS ZUM MUND

- *Gläserpülmaschine verwenden.*
- *Nur empfohlene Spül- und Reinigungsmittel verwenden.*
- *Gläser spülen - nach jedem Getränk.*
- *Gläser klar, kalt vorspülen - vor jedem Zapfen.*
- *Gläser trocknen manuell - kein Gläserpolieren bei Biergläsern.*
- *Gläser nie in der Geschirrspülmaschine spülen, in der auch anderes Geschirr gespült wird - keine Gläser in der Küche spülen.*
- *Wasseraufbereitung der Gläserpülmaschine - nach Intervallplan.*
- *Gläserlagerung - möglichst nicht am Fass, immer stehend, nie auf dem Kopf.*
- *Benutzte Gläser dürfen auf keinen Fall auf der Glasdusche ausgespült werden.*
- *Glas niemals ein zweites Mal verwenden.*



Wie präsentieren Sie das Bier?

## DAS AUGE TRINKT MIT

### Bierpräsentation

- *Sorten- und markentypische Gläser mit Markenlogo.*
- *Servier-Richtung - Logo zum Gast.*
- *Pilstulpen werden mit Tropfdeckchen serviert.*
- *Zu jedem Bier gibt es einen Bierdeckel.*
- *Serviergeschwindigkeit: max. 1-2 Minuten nach dem Zapfen.*
- *Bier wird noch mit „attraktiver, stabiler“ Blume serviert.*

### Das „Drum-Herum“

- *Der Gast wird freundlich begrüßt - von allen Mitarbeitern mit Gästekontakt (Theke/Service/Wirt).*
- *Der Service gibt eine konkrete Bierempfehlung ab, evtl. sogar mit Speisevorschlag oder gibt eine Bierempfehlung zur Speisenbestellung.*
- *Die Getränkekarten enthalten eine Biersortenbeschreibung und Markenlogos.*
- *Der Service kümmert sich um aktiven Nachverkauf: zweites Bier / drittes Bier. Zusatzangebot „alkoholfreies Bier“ nutzen um Widerstand „Alkohol“ zu entkräften.*
- *Der Service verfügt über gute Fachkenntnisse zum Bier.*
- *Der Gastronomiebetrieb empfiehlt sich durch eine breite Vielfalt an Bierspezialitäten.*
- *Bieriges Tisch-Ambiente / Dekoration.*

**Tipps und Anregungen!**

# **KUNDENPFLEGE LEICHT GEMACHT**

**Ideensammlung Gastroaktionen**

## **Kulinarische Aktionen**

- *Themenbuffets (Wurstsalat, Schwarzwurstvesper, Maultaschen, Grillen, ...).*
- *Vom Frühschoppen zum „Sonntagsessen“ in der Gastronomie (Braten und Bier, Rindsrouladen, ...).*
- *Biergerichte (Bierkochbuch im Shop).*
- *Wanderervesper (sofern vom Konzept passend).*
- *Bieraperitif mit 0,1 l Gläser.*
- *Handwerkervesper mit Fassanstich (15 l-Fass), jeder in Arbeitskleidung darf sich am Anstichfass bedienen.*
- *Bierdegustationsabende.*
- *Gemeinschaftliche Wander- oder Rad-Menüaktionen von mehreren Wirten wie z.B. Vorspeise im ersten Lokal, Hauptgang und Nachspeise in weiteren Lokalen.*
- *Biermeter.*
- *Biergartenkarte mit kleinen Gerichten (Schmalzbrot, Brezeln, Bier-Tapas, Radi, Bierstengel, ...).*
- *„Bier des Monats“-Aktion mit passendem Gericht.*

## Gästeaktionen

- *After-Shopping (evtl. Samstag) oder After-Work Angebote.*
- *Verkauf mit individuellen Gästenamen versehene Gläser für Stammgäste oder Bierkrugschrank.*
- *Kinderaktionen wie z.B. Angebote für Kindergeburtstage.*
- *Straßenverkauf 6-er-Träger mit Bier.*
- *Bierpassaktionen.*
- *Biergartenaktionen zu bestimmten Terminen (Tag des Bieres 23.04., Pfingsten, 1. Mai, Vatertag, ...).*

## Vereinsaktionen

- *Frühschoppen mit örtlich musizierenden Vereinen.*
- *Gesangsabende mit ausgegebenen Liederbüchern (evtl. mit Unterstützung der Brauerei, evtl. auch Kooperation mit örtlichen Gesangsgruppierungen).*
- *Vesper nach Probe- oder Trainingseinheiten auch nach Küchenschließung (Vesperplatte, Pommesschüssel, Wurstsalatschüssel, Griebenschmalz mit Brot usw.) evtl. in Verbindung mit Biermeter.*

## Baulichkeiten

- *Zuschuß zu besonderem Hinweisschild bei außergewöhnlicher Straßensituation.*
- *Biergartenbaum.*

## Sonstiges

- *Aktionskalender.*



HIRSCH

ZWICKL

UNFILTRIERT

BRAUEREI  
SEIT 1782



## Was tun, wenn es mal nicht klappt?

# PROBLEMBEHANDLUNG

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Bier läuft nicht	Fass ist leer	Neues Fass anzapfen
	CO <sub>2</sub> -Flasche ist leer oder geschlossen	(Neue) CO <sub>2</sub> -Flasche anschließen, bzw. öffnen
	Kein oder zu schwacher Betriebsdruck	Druck am Reduzierventil (schwarze Markierung) richtig einstellen Sicherstellen, dass der Hahn an der Armatur geöffnet ist
Bier ist trüb	Schankanlage unsauber	Gesamte Schankanlage säubern
	Zu kühle Lagerung („Kältetrübung“)	Temperatur im Lagerraum erhöhen
	Zu lange Lagerung („Alterstrübung“/Verkeimung)	Auf Haltbarkeitsdatum achten Bier auswechseln
Bier schmeckt schal	Bier zu warm	Temperatur des Bierkellers bzw. Funktion der Kühltechnik prüfen
	Zu wenig Kohlensäure, zu niedriger Druck	Anschlüsse (CO <sub>2</sub> -Flasche, Schanksystem) auf Dichtheit prüfen
Bier hat Fehlgeruch	Muffiges oder falsch gereinigtes Glas, Putzlappen alt	Glas korrekt reinigen und lagern
Zu viel Schaum	Zu hoher oder zu niedriger Betriebsdruck	Ursprünglich errechneten Betriebsdruck wieder einstellen
	Fremdkörper auf dem Anstich	Anstich prüfen, ggf. säubern
	Zapfhahn nicht weit genug geöffnet	Zapfhahn voll öffnen
	Zu warmes Glas	(Sauberes) Glas vor dem Zapfen kalt durchspülen
	Defektes oder falsch eingestelltes Druckreduzierventil an der CO <sub>2</sub> -Flasche	Ventil prüfen, ggf. auswechseln
	Fass zu warm	Fässer benötigen bis zu 48 Stunden, um durchzukühlen
	Fass zu lange im Anstich	Fass wechseln
Zu wenig Schaum	Bier zu kalt	Temperatur des Bierkellers bzw. Funktion der Kühltechnik prüfen
	Undichte Leitungen oder Armaturen, Bier schal	Anlage prüfen lassen (Kundendienst)
	Unsauberes Glas (Fett am Glas)	Glas sorgfältig reinigen
	Falsches Spülmittel	Nur spezielle Glasreinigungsmittel für die Gastronomie verwenden
Bier perlt nicht	Falsches Glasspülmittel, Bier zu kalt	Dosierung vom Glasspülmittel kontrollieren, Temperatur prüfen





ZUM WOHL!





Hirsch-Brauerei Honer  
GmbH & Co. KG

Friedrichstraße 34  
78573 Wurmlingen

Fon +49 7461 942-0  
Fax +49 7461 942-150

info@hirschbrauerei.de  
www.hirschbrauerei.de

