



Informationen zur gründlichen Gläserreinigung

Ein frisches, feines Bier gehört in ein sauberes Glas. Der Gläserreinigung ist deshalb höchste Aufmerksamkeit zu schenken. Denn diese fördert nicht nur den Genuss, sondern verhindert auch die Übertragung aller Art von Keimen.

Die Technische Kommission des Schweizer Brauerei-Verbandes (SBV) hat sich deshalb aus aktuellem Anlass mit der Thematik Gläserreinigung und Ausschankanlagen auseinandergesetzt. Der SBV informiert nachfolgend über die wichtigsten Grundregeln für die im Gastgewerbe eingesetzten Reinigungsverfahren. Die untenstehenden Hinweise entsprechen dem aktuellen Wissensstand und ersetzen nicht die Anleitungen der Hersteller von Geräten und Anlagen.

Vor dem Hintergrund der Corona-Pandemie hat das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen Fragen und Antworten bezüglich Coronavirus und Lebensmittel aufgelistet: <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/das-blv/auftrag/one-health/coronavirus.html>.

Als Grundsatz bei der Gläserreinigung gilt:

Längere Zeiten und höhere Temperaturen können die Effizienz der Virus-Inaktivierung erhöhen. Eine Reinigung von Trinkgefässen im Geschirrspüler oder in Gläserspülmaschinen bei 60 Grad Celsius oder höherer Temperatur ist deswegen besonders effizient. Wo dies nicht möglich ist, sollte bei manuellen Spülprozessen möglichst heisses Wasser (> 45 °C, jedoch zum Schutz der Hände nicht höher als 50 °C) mit Spülmittel verwendet werden. Bei der Verwendung von kälterem Wasser ist in besonderem Masse auf eine ausreichende Menge des Spülmittels, längere Verweildauer der Gläser im Spülbecken sowie eine sorgfältige mechanische Reinigung und anschliessende Trocknung der Gläser zu achten (siehe auch https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html).

Weitere Informationen zur Gläserpflege, Ausschank, Reinigung und Unterhalt finden sich in der SBV-Broschüre "Bier und Ausschank", welche auf nachfolgender Website bezogen werden kann: <https://bier.swiss/rund-ums-bier/broschueren/>

Beiliegend findet sich ein Auszug aus der Broschüre, der die Gläserpflege betrifft.

Nachfolgende Informationen wurden vom entsprechenden Informationspapier des Deutschen Brauer-Bundes e.V. mit freundlicher Erlaubnis übernommen.

Reinigung in einer Gläserspülmaschine

Diese Art der Reinigung wird grundsätzlich empfohlen sowie bevorzugt und führt in der Regel zum besten Ergebnis, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Die Maschine wird regelmässig gewartet, der Härtegrad des Wassers passend eingestellt und die Heizstäbe sind frei von Kalk, damit die optimale Temperatur (65 °C) erreicht wird.
- Es wird ein vom Hersteller empfohlenes, spezielles Reinigungsmittel verwendet.
- Der Innenraum, die Siebe, Scharniere und die Dichtungen sind stets in einem sauberen Zustand.
- Kaffeetassen, Milchbecher etc. werden nicht zusammen mit Biergläsern gereinigt.
- Es ist kein Reinigungsprogramm mit verminderter Temperatur eingestellt.

Reinigung mit einem manuellen Gläserspülgerät

Bei korrekter Benutzung können auch auf diese Art Gläser hygienisch sauber gereinigt werden. Dazu müssen folgende Bedingungen eingehalten werden:

- Die Gläserbürsten müssen für alle Gläserarten ausreichend in Höhe und Umfang dimensioniert sein, damit beispielsweise bei höheren Gläsern wie für Weizenbier auch der Boden erreicht wird.

- Es ist darauf zu achten, dass die Aussenrandbürsten so positioniert sind, dass sie auf jeden Fall den Glasrand auch von langen Gläsern reinigen.
- Abgenutzte Bürsten müssen entfernt und durch neue ersetzt werden.
- Der Einsatz von geeigneten Gläserspülmitteln ist sicherzustellen, diese müssen unbedingt ausreichend dosiert werden.
- Die Reinigung muss mit mehreren Hüben (mindestens 6 bis 7) im Spültopf mittels Bürsten ausgeführt werden. Zur restlosen Entfernung des Reinigungsmittels muss das Glas für mindestens 3 bis 4 Sekunden auf dem Nachspülstab verweilen. Durch zusätzliche (visuelle) Kontrolle ist zu verifizieren, dass der Spülschaum (Reinigungsmittel) vollständig entfernt wurde. Je sorgfältiger die mechanische Reinigung durchgeführt wird, desto besser das Ergebnis.
- Die Spültöpfe und Bürsten müssen täglich gereinigt und hierzu entsprechend der Herstellerangaben in einzelne Teile zerlegt werden.
- Besonderes Augenmerk muss auf die Reinigung der Bürsten gelegt werden, hierfür gibt es spezielle Mittel, die oft auch eine Desinfektionswirkung entfalten. Die Bürsten sind nach der Reinigung vor erneuter Benutzung an der Luft zu trocknen, falls sie nicht gleich wiederverwendet werden.
- Auch der Wasserzulaufschlauch des Gerätes muss regelmässig gesäubert werden. Hier können sich Mikroorganismen ansiedeln, die Biofilme bilden, wodurch Keime immer wieder ins Spülwasser gelangen.
- Manche Sockel von Gläserspülgeräten sind abschraubbar und müssen wöchentlich gereinigt werden.

Reinigung mit zwei Becken

Bei dieser immer seltener eingesetzten Methode muss besonders gründlich und sorgfältig gearbeitet werden, um eine hygienische Reinigung der Gläser zu gewährleisten:

- Die im Spülbecken verwendeten Bürsten müssen in der Höhe und Breite immer ausreichend dimensioniert sein, damit die Innenfläche des Glases überall erreicht wird.
- Auch hier gilt: Je länger die Verweildauer der Gläser im Spülbecken und je sorgfältiger die mechanische Reinigung, desto besser das Ergebnis.
- Die Bürsten dürfen nicht zu stark abgenutzt sein, sonst verlieren sie ihre Wirkung.
- Ein Unterspülrohr im Kaltwasserbecken muss für die Zufuhr von ausreichend klarem, kaltem Wasser sorgen.
- Es dürfen auch hier nur speziell geeignete Reinigungsmittel verwendet werden, die ausreichend zu dosieren sind. Nur so kann die gewünschte Wirkung erzielt werden.
- Das Warmwasserbecken muss mehrmals täglich abgelassen und anschliessend ausgewischt werden, um zu vermeiden, dass durch das warme Wasser Keimwachstum gefördert wird.
- Nach Betriebsschluss bzw. vor Betriebsbeginn sind die beiden Becken nochmals besonders gründlich zu säubern, hier ist auch auf die Überlauf- und Unterspülrohre zu achten.
- Besondere Aufmerksamkeit erfordern die Spülbürsten, diese müssen jeden Tag gereinigt und ggf. desinfiziert werden. Dies kann durch das Einlegen in Wasser mit speziellen Desinfektionsmitteln erfolgen.
- Es muss auf jeden Fall eine Möglichkeit zum Entsorgen von Getränke- und Nahrungsmittelresten vorhanden sein, beispielsweise ein Trichter im Überlaufrohr des Warmwasserbeckens.

Allgemeine Hinweise:

- Alle genannten Massnahmen können nur erfolgreich sein, wenn auch eine ausreichende Personalhygiene gewährleistet ist (siehe auch: <https://www.bag.admin.ch>). Regelmässiges Händewaschen ist unerlässlich. Mitarbeitern wie Gästen müssen ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel bereitgestellt werden.
- Neben den Händen sind auch Arbeitsflächen, Theken oder Griffe, die sich in der Umgebung der Gläserreinigung befinden, regelmässig zu reinigen und zu desinfizieren.
- Die in die Theke integrierte Gläserdusche dient ausschliesslich zum Abkühlen der Gläser, eine Reinigungswirkung kann damit nicht erzielt werden.
- Die Abtropfflächen für Gläser müssen selbstverständlich immer sauber und hygienisch rein sein, da die Gefässe mit dem Rand darauf abgestellt werden. Eine tägliche Desinfektion z. B. mit einem Sprühmittel wird empfohlen.
- Schankgefässe für Bier und alkoholfreie Getränke dürfen keinesfalls poliert werden. Tücher könnten Keime ins Glas tragen, zudem führen feine Fussel zu einer starken Kohlensäureentbindung und damit zu einem schalen Geschmack des Getränks.
- Beim Abräumen durch das Servicepersonal darf keinesfalls ins Glas hinein gefasst werden. Fingerabdrücke (Fett, Keime) lassen sich nur schwer entfernen.
- Besondere Vorsicht ist bei Scherben in den Spüleinheiten geboten.

Überprüfung des Reinigungsergebnisses:

- Es dürfen sich auf keinen Fall Spuren von Fett, Lippenstift, Fingerabdrücken oder ähnlichem auf dem gespülten Glas befinden. Bei Gegenlicht lassen sich verbliebene Verschmutzungen gut erkennen.
- Bei der Wahl des falschen Reinigungsmittels oder wenn das Glas nicht ausreichend gespült ist, fällt der meist grobporige Bierschaum sehr schnell in sich zusammen, ebenso bei der Überdosierung von Klarspüler.

Ein gut und ein schlecht gespültes Glas sind häufig schon auf den ersten Blick zu erkennen:



Das richtig gespülte Bierglas erkennt man am geschlossenen Wasserfilm nach dem Spülen und an den Schaumringen nach dem Trinken.



Beim falsch gespülten Glas bilden sich nach dem Spülen einzelne Tropfen. Ein weiteres Zeichen für schlecht gespülte Gläser sind beim gefüllten Glas an der Wandung anhaftende Gasblasen.



Für Rückfragen:

Christoph Lienert, stv. Direktor
 Schweizer Brauerei-Verband
 079 407 02 88
christoph.lienert@getraenke.ch

www.bier.swiss
[twitter @info_bier](https://twitter.com/info_bier)
www.facebook.com/schweizerbiere
www.instagram.com/schweizerbier

Schweizer Brauerei-Verband (SBV)

Der SBV wurde am 19. April 1877 gegründet und ist somit seit über 140 Jahren die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Die SBV-Mitgliedsbrauereien stehen für mehr als 300 Qualitätsbiere. Die schweizerische Brauwirtschaft erzielt einen Umsatz von über einer Milliarde Franken. Rund 50'000 Arbeitsplätze sind direkt und indirekt mit ihr verbunden. Der SBV ist in Zürich domiziliert.

SBV-Mitgliedsbrauereien:

<i>Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG, Berne</i>	<i>Brauerei Schützengarten AG, St. Gallen</i>
<i>Brasserie Docteur Gab's SA, Puidoux</i>	<i>Brauerei Stadtbühl AG, Gossau</i>
<i>Brauerei A. Egger AG, Worb</i>	<i>Brauerei Uster Braukultur AG, Uster</i>
<i>Brauerei Adler AG, Schwanden</i>	<i>Doppelleu Boxer AG, Winterthur</i>
<i>Brauerei Baar AG, Baar</i>	<i>Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden</i>
<i>Brauerei Erusbacher & Paul AG, Villmergen</i>	<i>HEINEKEN Switzerland AG, Luzern</i>
<i>Brauerei Falken AG, Schaffhausen</i>	<i>Lägerbräu AG, Wettingen</i>
<i>Brauerei Felsenau AG, Bern</i>	<i>Liechtensteiner Brauhaus AG, Schaan</i>
<i>Brauerei Fischerstube AG, Basel</i>	<i>Ramseier Suisse AG, Sursee</i>
<i>Brauerei H. Müller AG, Baden</i>	<i>Rugenbräu AG, Interlaken</i>
<i>Brauerei Locher AG, Appenzell</i>	<i>Sonnenbräu AG, Rebstein</i>
<i>Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln</i>	<i>WhiteFrontier Ltd., Martigny</i>