

Grundvoraussetzungen für das perfekt gezapfte Bier

- Fässer nach dem Abladen 1-2 Tage ruhen lassen
- Bier bestenfalls kühl (5-10 °C) und dunkel lagern
- Bestellmengen sollten sich nach dem voraussichtlichen Verbrauch richten
- Die Grösse der Gebinde für den Offenausschank sind so zu wählen, dass sie nicht länger als 1-2 Tage im Anstich bleiben
- Ältere Fässer sind immer zuerst in den Anstich zu nehmen (nach dem Prinzip: First in – First out)
- Die Umgebung von Bier ist sauber zu halten: keine geruchsintensiven Lebensmittel im gleichen Raum wie die Gebinde
- Ausschanktemperatur von 4-7 °C einhalten
- «Nachtwächter» (Bier, das nachts in der Leitung bleibt) und ersten «Schuss» nach Fasswechsel wegleren
- Korrekt gereinigte und vorbereitete Gläser
- Saubere Anlagen und Umgebung

