

Fortbildungsveranstaltung zum Thema Schankanlagen am 26. Mai 2014

In Potsdam in der Braumanufaktur Forsthaus Templin fand am 26. Mai 2014 die Fortbildungsveranstaltung zum Thema Schankanlagen statt. Schwerpunktthema war die praktische Überprüfung einer Schankanlage. Zur Praxis gehört natürlich auch immer die Theorie und die Betrachtung der rechtlichen Anforderungen.

Als Referenten hatten wir Uwe Seisenberger eingeladen. Er ist Lebensmittelkontrolleur im Landratsamt Eichstätt in Bayern und gelernter Brau- und Malzmeister.

In der Braumanufaktur Forsthaus Templin in Potsdam hatten wir die optimalen praktischen und theoretischen Beispiele vor Ort. Thomas Köhler und Jörg Kirchhoff, die beiden Inhaber des Brauhauses unterstützten uns tatkräftig das Fortbildungsziel zu erreichen. Übrigens handelt es um eine Bio-Brauerei, die einzige in Brandenburg.

Bei der Besichtigung der Brauerei mit Jörg Kirchhoff fanden alle Teilnehmer den Einstieg in die Thematik. Über das Sudhaus, den Braukeller, Kühlhäuser, Lagertanks und die Abfüllung führte uns der Rundgang. Ausgestattet mit dem praktischen Blick wandten wir uns der Theorie zu.

Uwe Seisenberger erläuterte uns den Aufbau einer Schankanlage. Wichtige Bauteile für unsere Überprüfungen vor Ort sind der Zapfhahn, die Tropfmulde, die getränkeführende Leitung, die CO² Leitung und das Getränkefass mit dem Zapfkopf. Zu erwähnen ist weiterhin die Druckflasche. Von Ihr geht bei nicht richtiger Handhabung eine nicht erkennbare Gefahr aus. Daher der Hinweis von Uwe Seisenberger, immer den Gastwirt in das Getränke Kühlhaus voraus gehen lassen. Durch eine fehlerhaften Handhabung oder Leckagen im Bereich des Druckminderers oder des Zapfkopfes kann CO² entweichen. Es ist für den Menschen nicht erkennbar und führt in der Lunge irreversibel zu einer Vergiftung und Mangelerscheinung. Pflicht per Gesetz ist es daher eine Gaswarnanlage zu installieren, die durch akustische Signale entwichenes CO² anzeigt. Gaswarngeräte gibt es auch im handlichen Kleinformat.

Unbedingt zu beachten ist, bevor der Zapfkopf vom Getränkefass entfernt wird immer die CO² Flasche zudrehen. Denn durch das betätigen des Zapfkopfes kann CO² entweichen.

Jedes an- und abstecken des Zapfkopfes spritzt mit dem jeweiligen Getränk und beim anstecken werden anhaftende Rückstände in das Getränkefass gedrückt. Daher gehört eine regelmäßige Reinigung mit der Zapfkopfbürste zu den Aufgaben des Wirtes.

Zur Überprüfung des Zapfhahnes empfiehlt es sich mit einem Microspatel das innere zu erkunden. Sind Rückstände am Microspatel sollte der Zapfhahn zur weiteren Prüfung ausgebaut werden.

Mit Hilfe des Corneliuschlüssels (Hakenschlüssel) lassen sich zahlreiche Bauteile an einer Getränkeschankanlage lösen. Auch der schon erwähnte Microspatel leistet Hilfe beim begutachten des Zapfkopfes (Gummi herauslösen).

Alle Teilnehmer hatten die Möglichkeit an der Zapfanlage in der Braumanufaktur die Zapfanlage zu demontieren und danach wieder richtig zusammenzubauen. Im Bierkeller fand die praktische Demontage des Zapfkopfes vom Fass statt. Hier die Demonstration mit und ohne angeschlossenem CO².

Bei der "Trockenübung" mit den von Uwe Seisenberger mitgebrachten unterschiedlichsten Zapfköpfen und Zapfhähnen machten sich alle mit den unterschiedlichen Bauweisen vertraut. Hilfreich war hier der schon erwähnte Microspatel.

Im Weiteren erfolgten Ausführungen zum an der Getränkeschankanlage anliegenden Druck. Dieser spielt für das Ausschankergebnis eine wichtige Rolle.

Im rechtlichen Teil wurden die Probenahme und verschiedene Beanstandungsgründe besprochen. Eine regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage einschl. Zapfhahn, Zapfkopf und der Tropfmulde garantieren Getränke ohne Beanstandungen. Die zur Reinigung notwendigen Hilfsmittel wie der Spülball für den Zapfhahn, die Reinigungsbürste für den Zapfkopf sollte jeder Gastwirt parat haben.

In der Praxis reinigen viele Wirte ihre Schankanlagen eigenständig, um Kosten zu sparen.

Reinigungsanlagen und das erforderliche Zubehör werden im Großhandel angeboten. Hier sollte bei der Überprüfung darauf geachtet werden, ob die Schwämmchenbälle die passende Größe haben und

für jeden Reinigungsdurchgang ein neuer verwendet wird. Ist ein Corneliusschlüssel vorhanden?
Ohne dieses Hilfsmittel geht es nicht. Eine ausschließlich mechanische Reinigung ist nicht zulässig.
Hier sind in jedem Fall alkalische Reiniger zu verwenden.
Immer wieder überzeugend ist der Einsatz der Taschenlampe zum hinter leuchten der
Getränkeleitungen und zum ausleuchten der Fasskühlung unterhalb der Theke oder im Bierkeller.
Manch ein Wirt staunt, was das "Licht" so sichtbar macht.

Die Kombination aus Praxis und Theorie war die optimale Verbindung für dieses Thema. Uwe
Seisenberger vermittelte uns die teilweise schwere "technische" Kost anhand seiner Unterlagen sehr
bildlich und praxisnah. Dafür vielen Dank!

Diana Born