

SORGFALT – HYGIENE – GENUSS.

Ein Leitfaden zur gründlichen Gläserreinigung



Bier ist Genuss. Zu einem frischen Bier gehört ein sauberes Glas. Das fördert nicht nur den Genuss, sondern verhindert auch die Übertragung aller Art von Keimen. Schon vor der Corona-Pandemie haben gastronomische Einrichtungen hohe Standards an die Reinigung und Pflege von Gläsern angelegt. Aus aktuellem Anlass hat der Deutsche Brauer-Bund die wichtigsten Grundregeln für die im deutschen Gastgewerbe eingesetzten Reinigungsverfahren nochmals zusammengefasst.

Reinigung in einer Gläserspülmaschine

Diese Art der Reinigung wird grundsätzlich empfohlen 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 hiermit die 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.
- Die Reinigung muss mit mehreren Hüben (mindestens 6 bis 7) im Spültopf ausgeführt werden. Zur restlosen Entfernung des Reinigungsmittels muss das Glas für mindestens 3 bis 4 Sekunden auf dem Nachspülstab verweilen.
- 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 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.
- Es muss auf jeden Fall eine Möglichkeit zum Entsorgen von Getränkeresten vorhanden sein, beispielsweise durch einen Trichter im Überlaufrohr des Warmwasserbeckens.

- 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.

Reinigung mit einer Bandspülmaschine

Diese Methode wird hauptsächlich zur Reinigung von Maßkrügen verwendet.

- Die Maschine muss im Heißprogramm gefahren werden.
- Es ist wichtig, auf die Pflegehinweise der Hersteller zu achten und diese auch einzuhalten.
- Ebenso von Bedeutung für das Ergebnis ist die Wahl eines geeigneten Spülmittels.
- Es müssen täglich, nach dem Ablassen des Waschwassers, der Maschineninnenraum, die Siebschubladen und die Transportbänder gereinigt werden, als Hilfsmittel hierfür kann ein Hochdruckreiniger dienen.
- Ebenso ist die Maschine auch von außen zu reinigen, hier darf aber wegen der Steuerelektronik nicht mit Hochdruck gearbeitet werden.
- Auch die Schmutzfänger und die Funktion der Wasserenthärtung sind regelmäßig zu kontrollieren.

Allgemeine Hinweise:

- Alle genannten Maßnahmen können nur erfolgreich sein, wenn auch eine ausreichende Personalhygiene gewährleistet ist. 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 voneinander zu unterscheiden:



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.

Herausgeber

Die deutschen Brauer

Deutscher Brauer-Bund e.V.



Die deutschen Brauer · Deutscher Brauer-Bund e.V.

Abteilung Technik

Neustädtische Kirchstraße 7A · 10117 Berlin

info@brauer-bund.de

www.reinheitsgebot.de