

schließlich in schriftlichen und praktischen Prüfungen abgefragt. Nach erfolgreichem Abschluss der viertägigen Ausbildung dürfen sich die Teilnehmer „Botschafter der Bierkultur“ nennen.

„Fachbrief Bier“ für die Gastronomie

Speziell für die Gastronomie wurde der „Fachbrief Bier“ konzipiert. Die Ausbildung wurde zunächst für die „Braucher mit Leib und Seele“ entwickelt und wird jetzt an der DE-HOGA Akademie in Bad Überkingen für alle interessierten Gastronomen in Deutschland zweimal im Jahr angeboten. Der Kurs ist in einen 2-Tages-Basisteil und einen 2-Tages-Praxisteil gegliedert. Im ersten Teil lernen die Teilnehmer die Entwicklung des Bieres und die ganze Vielfalt des Bier-Geschmacks

kennen. Dazu erhalten sie Anleitungen, wie sie unterschiedliche Bierstile erkennen und einordnen können. Mit dem neuen Wortschatz rund um den besonderen Biergenuss und vielen nützlichen Argumenten sind sie anschließend in der Lage, ihren Gästen das Produkt Bier in einem attraktiven und verkaufsfördernden Erlebnisumfeld zu präsentieren.

Im zweiten Teil erhalten die Teilnehmer intensive Einblicke in die vielfältige, interessante Welt des Kochens mit und am Bier. Ausgestattet mit neuen Ideen zum aktiven Biermarketing können sie ihr Angebot an Bierspezialitäten noch attraktiver präsentieren und damit ihre Gäste überraschen.

Im Rahmen des gemeinsam gestalteten Bierkulinariums am Ende des ersten Seminartages erfahren sie selbst die große Faszination, die von Bier ausgehen kann.

Sie erhalten in der Ausbildung viele Erfolgsbausteine, die sie zur eigenständigen Positionierung als ausgewiesener Bierspezialist nutzen können.

Auch individuelle Schulungen

Darüber hinaus formt die Bierakademie auch individuelle Schulungen für Brauereien, Getränkefachhandel und Gastronomie, wobei bestimmte Bausteine der Biersommelier-Ausbildung schwerpunktmäßig auf die jeweilige Zielgruppe maßgeschneidert werden. Erwähnenswert ist in diesem Zusammenhang die Seminarreihe für die BRAU RING Organisation aber auch für eine ganze Reihe von Brauereien und deren Gastronomien im deutschsprachigen Raum.

Informationen zum Doemens-Bildungsangebot finden Interessierte unter www.doemens.org

BRAUWELT | KONGRESSE

20. Expertentreffen Getränkeschankanlagen in Weihenstephan

O'ZAPFT IS | Eine Rekordteilnehmerzahl von über 70 Teilnehmern konnte *Johannes Tippmann* vom Lehrstuhl für Verfahrenstechnik disperser Systeme (VDS) zum 20. Treffen der Getränkeschankanlagenexperten am 12. Januar 2009 in Weihenstephan begrüßen. Den Teilnehmern aus Brauereien, Behörden, Firmen und Verbänden der Schanktechnikbranche wurde eine Vielzahl neuer Systeme und Erkenntnisse vorgestellt.

EINEN ÜBERBLICK ÜBER die Tätigkeiten der Arbeitskreise Getränkeschankanlagen gaben *Klaus Dörsam*, Präventionsleiter bei der Berufsgenossenschaft BGN, und *Ulrich Schober* vom Deutschen Institut für Normung e.V. (DIN). Dörsam ging besonders auf

die Neuauflage der ASI 6.82 ein. Diese beschäftigt sich mit stationären Druckbehältern zur Versorgung von Getränkeschankanlagen mit CO₂. Die Fallbeispiele in der überarbeiteten Version erleichtern die Einrichtung angepasster Schutzmaßnahmen. Schober zeigte sich in seinen Ausführungen erfreut, dass die Erweiterung der zentralen Norm DIN 6650 um die Teile 8 und 9 in Kürze anstehe. Mit der Erfassung von leitungsgelassenen und freistehenden Wasseranlagen werde ein weiterer wichtiger Teil der Getränkeschankanlagen in der Normung

erfasst. Dies gewährleiste, dass für diese bislang nicht ausreichend erfassten Geräte ein neuer Standard für Sicherheit und Hygiene geschaffen wird.

Lehrhilfe zur Ausbildung

Die neue Lehrhilfe für Berufsschulen und Lehrbetriebe zur Ausbildung an Getränkeschankanlagen wurden von *Götz Steinl* vom Arbeitskreis Getränkeschankanlagen des Deutschen Brauer-Bund e.V. vorgestellt. Er legte dar, wie in Zukunft die Berufsschulen mit dem notwendigen Fachwissen für einen sicheren und hygienischen Getränkeauschank auf den neuesten Stand gebracht werden.

Weiterhin stellte Steinl eine Reihe neuer Arbeitsunterlagen des Deutschen Brauer-Bundes vor, welche das Arbeiten an Getränkeschankanlagen für den Anwender einfacher und sicherer gestalten sollen. Im Mittelpunkt steht dabei der Umgang mit mobilen Schankanlagen wie Durchlaufkühler für Vereins- und Sommerfeste. Abschließend merkte er an, dass die Kennzahlen

für Durchlaufkühler nicht den praktischen Anforderungen entsprechen. Er appellierte an die Hersteller, die Darstellung der Leistungskennzahlen zu überdenken und realistisch anzugeben.

Ursachen der mikrobiologischen Kontamination

Malte Pasternak, Diplomand am Lehrstuhl für Verfahrenstechnik disperser Systeme, zeigte in seinem Vortrag die Ursachen der mikrobiologischen Kontamination im Umgang mit Getränken von der Abfüllung bis zum Ausschank auf. Er entwickelte eine Probennahmemethode, durch welche die Beurteilung einer Getränkeschankanlage zuverlässig ausfällt. Dies stelle anhand einer Recherche noch ein gewisses Problem bei manchen Kontrollbehörden dar, so *Pasternak*.

Mit der Beurteilung des Hygienestatus in Getränkeschankanlagen beschäftigten sich auch *Philip Thonhauser* und *Franz Mathes*, Thonhauser GesmbH. Mit der neu entwickelten TM CHECKBOX PRO sei es nunmehr möglich, schnell und zuverlässig mit modernster Digitalfotografie und Bildauswertung eine Getränkeschankanlage auf ihren hygienischen Status hin zu beurteilen.

Beurteilung von Watercoolern

Eine Testmethode zur Beurteilung von Watercoolern, den freistehenden Wasserspendern mit der 5-Gallonen-Flasche, stellte *Gustav Felix* vom EBWA und GBWA vor. Nach einem kurzen Überblick über die herrschenden Vorgaben und Empfehlungen ging Felix auf die aus drei Modulen bestehende Testmethode der EBWA ein. Diese gewährleistet, dass überprüfte und zertifizierte Wasserspender den hohen hygienischen Ansprüchen genügen und die empfohlenen Maßnahmen den entsprechenden Hygienestatus sichern.

Verbesserung der Hygiene

Erneut lebhaft diskutiert wurde der Einsatz von Messingbauteilen in Getränkeschankanlagen. Nach der Vorstellung der Auswirkungen von Messingtüllen im Vorjahr zeigte *Dr. Heinz Dauth* (VDS) die Resultate, welche der Lehrstuhl in Zusammenarbeit mit der BGN für Messingzapfhähne vor Kurzem ermitteln konnte. Angelehnt an die festgestellten Resultate erläuterte erster Polizeihauptkommissar *Michael Rapp* die lebensmittelrechtliche Problematik bei einem Einsatz von Messingbauteilen. Sein Fazit endete mit einer Empfehlung unter dem Ge-



Informationen und Neuentwicklungen aus erster Hand

sichtspunkt des „gesunden Menschenverstandes“, auf galvanisierte Materialien zu verzichten und auf geeignete Alternativen zurückzugreifen.

Monika Vandory und *Dr. Beata Sacha*, Czajka-Vandory Ges.m.b.H., stellten ihr innovatives Tüllen+Dichtung-System zur Verbindung von Getränkeschläuchen und Bauteilen in Getränkeschankanlagen vor. Dieses System erfüllt alle Forderungen der DIN 6650-4 und gewährleistet mit der spaltfreien Konstruktion eine große Verbesserung des Hygienic Designs in Getränkeschankanlagen. Das Baukastenprinzip des Systems ermöglicht die Verwendung der individuell besten Lösung für unterschiedliche Komponenten je nach Anschlussweite.

Ein Selbstzapfgerät für Getränke, ebenfalls unter dem Aspekt der bestmöglichen Hygiene, stellte *Ekhard Wacker*, TDS GmbH, vor. Die von ihm konzipierte Schankanlage für den Selbstbedienungsbereich sei nun so konstruiert, dass eine Berührung der Tülle durch unvorsichtige Verbraucher ausgeschlossen werden kann, so *Wacker*. Zudem



K. Dörsam: „Fallbeispiele aus der überarbeiteten ASI 6.82 erleichtern die Einrichtung von Schutzmaßnahmen“

kann durch die Desinfektionsvorrichtung jederzeit eine Sanitation der kritischen Bereiche durchgeführt werden.

Wendelin Niederer, Schäfer-Container-Systems, erläuterte in seinen Ausführungen zu Einweg-Fass-Systemen die in den letzten Jahren gewachsenen Notwendigkeiten für Einwegbinde als Verpackungsalternative im Bierexport. Er verwies dabei auf die Notwendigkeit, die momentan bestehende DIN 6647-4 für Einwegfässer zu aktualisieren und empfahl, sie den neuen technischen Standards anzupassen. Das Einwegfass der Firma Schäfer wird aus Stahlblech gefertigt und bietet ein Höchstmaß an Stabilität.

Als weitere Produktneuheit stellte *Niederer* das Kleingebindekonzept smartDRAFT vor. Es eigne sich für eine Vielzahl von Einsatzgebieten und stelle vor allem für die Gastronomie eine interessante Alternative dar. Saison-Biere erfordern beim zusätzlichen Ausschank oftmals teure Umbaumaßnahmen, welche mit dem Einsatz des mobilen Zapfsystems elegant umgangen werden können. Auch die bierabsatzschwache Gastronomie stellt für *Niederer* einen potenziellen Kundenkreis dar. Durch die Konstruktion mit der Einwegleitung werden teure Reinigungsarbeiten vermieden und die Anstichzeit bei der kleinen Gebindegröße reduziert.

Eine Neuheit zum Ausschank von 5-l-Partydosen stellte *Wolfgang Nelles*, DSI, vor. Das Konzept des so genannten Top Coolers hat den klassischen Durchlaufkühler als Vorbild. Die Dose, welche sich vor allem im außerdeutschen Bereich großer Beliebtheit erfreut, wird über einen Stechdegen abgeschlossen. Das Bier, welches keiner Vorkühlung bedarf, wird durch den Kühlkreislauf auf Trinktemperatur gebracht und ermöglicht es dem Konsumenten, innerhalb kürzester Zeit frisch gezapftes Bier trinken zu können. ■