

Aus einer Sauberen Leitung ist gut zapfen

Sie müssen täglich Zapfhähne und deren Ausläufe (mit einem Reinigungsball) und natürlich auch Abtropfbleche, Spülbecken und Gläserbürste reinigen. Der Zapfhahnauslauf muss darüber hinaus desinfiziert werden. Für die Reinigung der Gläserbürste verwenden Sie am besten [Eilfix 3000](#). Und auch die Spülgeräte und -becken müssen regelmäßig damit gereinigt werden. Das einfache Ablassen des benutzten Spülwassers reicht hierbei nicht aus.

Beim Fasswechsel müssen die Bierreste vom Zapfkopf gespült werden, bevor das neue Fass angeschlossen wird.

Die alleinige mechanische Reinigung der Bierleitungen ist nicht ausreichend. Stand der Technik ist die chemisch-mechanische Reinigung der Bierleitungen (DIN 6650-6). Auch wir empfehlen diese Art der Reinigung. Die hierbei eingesetzten Mittel haben den Vorteil, dass Beläge unterwandert und somit abgelöst werden. Sie sollten darüber hinaus auch eine desinfizierende Wirkung haben. Wichtig ist, die vom Hersteller der Reinigungsmittel vorgeschriebene Konzentration und die vorgegebene Kontaktzeit genau zu beachten.

Die chemische Leitungsreinigung ist mittlerweile durch Anlagen mit automatischen Dosiersystemen sehr komfortabel geworden. Die sogenannte chemisch-mechanische Reinigung ist das Optimum bei der Reinigung von Bierleitungen. Hier wird die chemische Wirkung der Reinigungsmittel durch die mechanische Unterstützung einer Schwammkugel verstärkt. Diese Art der Reinigung ist nur mit speziell dafür vorgesehenen Geräten durchführbar.

Die Häufigkeit der Leitungsreinigung richtet sich nach dem Bedarf, der von verschiedenen Faktoren abhängig ist. Wir empfehlen grundsätzlich die Einhaltung der DIN-Normen für die Reinigung der Bierleitungen sowie von zerlegten Zapfkopf / Keg und Zapfhahn. Diese sieht für die Reinigung der Leitungen einen wöchentlichen Rhythmus und für die Zapfköpfe / Kegs und Bierleitungen einen täglichen Rhythmus vor.

Zum Reinigen wird der Zapfkopf / Keg in seine Einzelteile zerlegt. Dazu wird zunächst der Handgriff abgenommen. Beim Flachzapfkopf und beim Kombizapfkopf wird der Stempel nach unten herausgedrückt bzw. beim Korbzapfkopf nach oben herausgezogen. Die Dichtung wird entfernt. Mit einer Spezialbürste und heißem Wasser können Sie die Einzelteile säubern. Nachdem Sie die O-Ringe leicht eingefettet haben, können Sie den Zapfkopf wieder zusammensetzen.

Für die Sauberkeit sind Sie als Betreiber immer selbst verantwortlich. Das gilt auch, wenn Fremdfirmen die Wartung und Reinigung übernehmen.

WICHTIG: Beim Reinigen der Bierleitungen immer auch den Zapfkopf und Zapfhahn denken. Für den Zapfhahn ist eine tägliche Sprühdeseinfektion erforderlich!