

URL: <http://www.welt.de/die-welt/article3606744/Selber-mal-ein-Fass-aufmachen.html>

[Bilder ein-/ausblenden](#)

[Artikel drucken](#)

Selber mal ein Fass aufmachen

Von Falk Osterloh 23. April 2009, 02:21 Uhr

Zapfanlagen für die Party zu Hause, im Garten oder zum Picknick in freier Natur gibt es viele. Unser Test zeigt, welche für Sie geeignet sind

Die Sonne scheint. Warmer Wind weht durchs Haar. Auf dem Gesicht ein Lächeln: Endlich ist es soweit. Nach einem langen Winter beginnen die warmen Jahreszeiten. Jetzt kann man wieder mit Freunden ein Bier im Freien genießen. Ob auf dem Balkon, bei einer Gartenparty, im Park oder bei weit geöffneten Fenstern im Wohnzimmer: Bier gehört einfach zu jeder Sommerparty. Doch muss es immer Flaschenbier sein?

Das Fassbier, früher ausschließlich der Gastronomie vorbehalten, erobert allmählich auch die private Feier. Immer mehr Brauereien bieten ihr Bier in handlichen Gebinden an, die ohne großen Aufwand auch vom Laien bedient werden können. Auf dem Markt gibt es verschiedene Modelle von unterschiedlichen Brauereien: vom einfachen Fünf-Liter-Partyfässchen bis hin zur aufwendigen Zapfanlage. Doch welche soll es sein? Welche ist am einfachsten zu bedienen? Welche passt am besten zu meiner Party? Um dem Bierliebhaber die Entscheidung zu erleichtern, haben wir an einem sonnigen Frühlingstag fünf Modelle mit fünf verschiedenen Biersorten ausführlich getestet.

Fünf-Liter-Partyfass

Das Fünf-Liter-Partyfass gibt es von vielen Brauereien und ist in jedem gut sortierten Supermarkt erhältlich. Das Fässchen Frankenheim gibt es für etwa neun Euro. Es ist einfach zu transportieren und kann problemlos auch in den Park mitgenommen werden. Voraussetzung ist jedoch ein Tischchen, auf dem man es zapft. Die Bedienung ist denkbar einfach: Kunststoffhahn drehen und aus dem Fass herausziehen, roten Knopf zum Zapfen drücken und schon spritzt ein leicht süßliches, nussigmalziges Alt ins Glas mit festem Schaum und einem Kohlensäuregehalt von 4,9 Gramm pro Liter. Damit es nicht schal wird, sollte es in drei bis vier Stunden ausgetrunken sein. Vorteil: Leicht zu bedienen, gutes PreisLeistungsverhältnis, sehr mobil. Nachteil: kein wirkliches Zapferlebnis.

Um die richtige Temperatur zu erhalten, sollte man das Fässchen für zehn Stunden bei 4-5°C in den Kühlschrank stellen. Nachdem der erste Druck versiegt ist, fließt auch das Bier gemächlicher. Dann kann man an einem kleinen Ventil auf dem Deckel des Fasses drehen und das Alt läuft wieder.

30-Liter-Keg mit Handzapfpumpe

In der Gastronomie kommen meist runde Kegs aus Edelstahl zum Einsatz, aus denen das Bier mit Kohlensäure ins Glas gepumpt wird. Diese Kegs gibt es auch als Outdoor-Variante, zum Beispiel von Berliner Bürgerbräu. Auf den 30-Liter-Keg kann eine Handzapfpumpe aufgesetzt werden. Mit Muskelkraft wird nun Luft in das Fass gepumpt, die das Bier herausdrückt. So ist man nicht auf Strom angewiesen und kann sein Bier auch im Freien zapfen. Das Rotkehlchen, eine kräftige, süßlichhopfige Variante des Exporttyps, fließt bernsteinfarben ins Glas mit einem Kohlensäuregehalt von 5,1 Gramm pro Liter und produziert einen sahnigen Schaum. Keg und Zapfpumpe können bei der Bürgerbräu ausgeliehen werden. Der 30-Liter-Keg kostet knapp 64 Euro plus Pfand. Vorteil: rustikaler Zapfspaß, leicht zu bedienen. Nachteil: schwer zu kühlen und zu transportieren. Das System gibt es auch bei zahlreichen anderen Brauereien.

Brauereichef Paul Häring empfiehlt eine Trinktemperatur von 10°C. Dafür muss das Bier in einem großen Kühlschrank gekühlt und später zum Beispiel in einem See oder Fluss kühl gehalten werden. Das Bier bleibt etwa einen Tag frisch und fängt dann durch die Reaktion mit Sauerstoff allmählich an zu oxidieren, d. h. es bildet sich ein leicht brotiger Beigeschmack.

12,5-Liter-Keggy

Der Keggy ist die kleinere Version eines Kegs, ein 12,5 Liter-Fass, das zusammen mit einer CO₂-Patrone in eine eckige Kunststoffummantelung mit praktischen Tragegriffen eingebaut ist. Wenn man das Zapfgerät auf den Keggy aufsetzt, wird die Kohlensäure über ein Ventil in das Fass gepumpt, und das Bier kann gezapft werden. So ist man unabhängig von CO₂-Flasche und Steckdose. Das Hoepfner Pilsner hat einen honigsüßen Antrunk mit guter Schaumentwicklung und herbitterem Nachgeschmack bei einem Kohlensäuregehalt von 5,2 Gramm pro Liter. Es ist vor allem im Raum Karlsruhe zu bekommen für rund 26 Euro plus Pfand. Der Keggy wird darüber hinaus von verschiedenen, zumeist mittelständischen Brauereien in ganz Deutschland angeboten. Vorteil: ein echtes Zapferlebnis, leicht zu bedienen. Nachteil: schwer zu kühlen.

In einem großen Kühlschrank oder auch im speziellen Keggykühlschrank kann man das Bier auf empfohlene 8°C herunterkühlen und mit sogenannten Kühlpacks - gibt es bei der Brauerei - kühl halten. Gerade beim Fassbier ist die richtige Temperatur wichtig, da schlecht gekühltes Bier zu viel Schaum entwickelt und der CO₂-Gehalt sinkt.

Beer-in-Box

Das Beer-in-Box-System der Nördlinger Ankerbräu ist weltweit einzigartig. Mit einem speziellen Verfahren wird dem Bier nach dem Brauprozess die Kohlensäure weitgehend entzogen und in einem besonderen Beutel, der wiederum in einem Karton verstaut ist, transportiert. Am Zielort werden die Kartons mit ein paar Handgriffen an eine handelsübliche Zapfanlage angeschlossen. Mit Hilfe eines sogenannten Carbonators wird dem Bier die Kohlensäure aus einer CO₂-Flasche wieder zugeführt. Aus dem Hahn fließt das Ankerbräu Grandl, ein leichtes Lager bayerischer Prägung mit einem bernsteinfarbenen Glanz und feinen Fruchtnoten. Der 25 Liter-Karton inkl. Verleih und Aufbau der Schankanlage kostet knapp 50 Euro, geliefert wird nahezu bundesweit. Vorteil: originales Kneipenzapfgefühl, automatische Kühlung. Nachteil: unhandlich, nur mit Hilfe anzuschließen und an das Stromnetz gebunden.

Über einen Durchlaufkühler wird das Bier auf 4-6°C heruntergekühlt. Mit einem sogenannten Kompensatorhahn an der Zapfanlage kann man die Fließgeschwindigkeit des Bieres, den sogenannten Flow, einstellen und damit die Schaumentwicklung regulieren. Den CO₂-Gehalt kann man je nach Vorliebe an der Gasflasche einstellen. Die Brauerei empfiehlt spritzige 6,5 Gramm pro Liter.

Perfect-Draft-Zapfanlage

Das eleganteste und teuerste der getesteten Systeme ist die Perfect-Draft-Zapfanlage von Philips. Für etwa 220 Euro erhält man eine sanft geschwungene Zapfanlage in der Größe eines Kaffeeautomaten, in die ausschließlich spezielle und bundesweit erhältliche Sechs-Liter-Fässer der Firma Inbev (Beck's, Hasseröder u. a.) passen. Das Fass Franziskaner kostet knapp 16 Euro. Eine Kühlplatte kühlt das Bier innerhalb von circa 15 Stunden automatisch auf 3°C herunter, wenn man es nicht zuvor im Kühlschrank temperiert hat. Auf einer LCD-Anzeige sind die Temperatur und der Füllstand des Fasses abzulesen. Aus dem integrierten Zapfhahn fließt ein geschmeidiges, hefigfruchtiges Franziskaner Hell ins Glas mit einem feinporigen Schaum und einem Kohlensäuregehalt von 5,6 Gramm pro Liter. Vorteil: chic, leicht zu bedienen, elegantes Zapfgefühl. Nachteil: nicht für jeden Geldbeutel, ans Stromnetz gebunden, Bier ist recht kalt. Im Inneren der Fässer befindet sich ein Kunststoffbeutel, der das Bier enthält. Durch einen Kompressor wird Druckluft in das Fass gepumpt, die das Bier aus dem Beutel herausdrückt. Weil das Bier auf diese Weise nicht mit Luft in Berührung kommt, ist es, bei eingeschalteter Zapfanlage, insgesamt 30 Tage lang haltbar.
