

Dieser Artikel stammt von Herr Karow, Getränkeleitungsreinigung

Das KEG – was ist das?

Man wollte Bier professionell abfüllen und leicht handeln können. So kam man auf ein 1964 in England eingeführtes System, welche sich auf dem Markt durchsetzte.

Das Wort "keg" bezeichnet im englischen Sprachgebrauch ein "kleines Fass": Binnen weniger Jahre entwickelte sich diese Wortbezeichnung zum Synonym für das im Gastronomie-Bereich verbreitete "KEG"-Fass.

Es handelt sich hierbei um einen zylindrischer Mehrweg-Edelstahlbehälter in verschiedenen handelsüblichen Inhaltsgrößen, in der Regel 30 oder 50 Liter, aber auch 10 oder 15 Liter.

Das Fass ist optimal auf die Anforderungen der Brauerei-Industrie abgestimmt: Es ermöglicht eine einfache Reinigung, maschinelle Neubefüllung und eine keimfreie Lagermöglichkeit des frischen Bieres.

Moderne Fässer sind mit PUR ummantelt, um den Behälter beim Transport zu schützen und um das beim Gastromomen herunter gekühlte Fass zusätzlich zu isolieren.

Das Fitting

An der KEG-Fass-Oberseite ist eine Ventilvorrichtung vorhanden, das **Fitting**:

An diesem Fass-Ausgang wird ein passender Zapfkopf angebracht, über den dann der Inhalt des Fasses durch Schläuche zur Schankanlage abfließen kann. Gleichzeitig ermöglicht der Zapfkopf dabei die Zuführung eines Treibgases (verwendet werden Kohlendioxid = CO₂ oder eine Mischgas-Kombination aus Stickstoff und Kohlendioxid = N₂/CO₂), um das Bier aus dem Fass hinaus zu drücken. Ein korrekt angebrachter Zapfkopf schließt die Anlage dicht ab.

Beim Zapfen an der Theke wird durch das Treibgas der notwendige Überdruck erzeugt, der das Bier durch die Schankanlage und den Zapfhahn ins Glas drückt. Wird der Zapfkopf vom Fass abgenommen, schließt sofort ein Ventil im Fitting, um weiteren Bieraustritt zu verhindern.



Leider haben sich bei den Fitting-Ventilen und den dazu passenden Zapf-Köpfen verschiedene Typen durchgesetzt. Allein in Deutschland sind vier unterschiedliche Systeme verbreitet, ergänzend kommen noch einige ausländische Varianten hinzu.

Ein Fitting benötigt immer einen **genau** passenden Zapfkopf.

FAZIT: Wer Fässer mit unterschiedlichen Fittings einsetzt, benötigt auch unterschiedliche Zapfköpfe. Zur Orientierung dient ein Nachschlagverzeichnis, die "[KEG-Liste](#)".

Die Zapfköpfe

Hierbei unterscheidet man 2 Varianten: Schiebe- und die Schraubvarianten

1. Schiebe-Varianten: Flach und Kombi

Beide Systeme sehen sich sehr ähnlich und werden gelegentlich verwechselt. Die Zapfköpfe werden von der Seite her auf das Fass-Fitting geschoben. Sie unterscheiden sich in der Art des Mittelstößels, der das Fassventil nach der Anbringung öffnet.



Flach

Der Flachzapfkopf umschließt das Fitting des Fasses glockenartig.



Es gibt eine Besonderheit: Der **Limofass-Zapfkopf** – sieht genau so aus, ist aber etwas **kleiner**.



Kombi

Der Kombizapfkopf verfügt über ein kleines Stechrohr, dass von einem Lochkranz umgeben ist.



2. Schraub-Varianten: Korb und Korbdraft

Deutlich kleiner als die beiden Schiebevarianten fallen die beiden in Deutschland verbreiteten Schraubsysteme aus (der Größenunterschied kann in der Abbildung mit allen vier Systemen gut beurteilt werden): Auch die Schraub-Varianten werden untereinander aufgrund ihrer Ähnlichkeit sehr leicht verwechselt.



Korb

Der Korbzapfkopf ist an den beiden seitlichen V-Ausschnitten am Stößel zu erkennen.



Draft

Der vergleichsweise selten verwendete Korbzapfkopf-Draft hat einen kürzeren Mittelstößel als der oben abgebildete Korbzapfkopf.



3. Ausländische Varianten: TAP black und TAP green

Einige in Deutschland verbreiteten ausländischen Biermarken benötigen deren hausseigene Brauerei-Systeme.



TAP black

ist die Zapfanschluss-Bezeichnung, die bei der englischen Biermarke **Guinness** eingesetzt wird.