

# So wird ein Fass richtig angezapft

(Buttonbild von AdobeStock 25775021)

## Das Werkzeug



±

Die Spritzschutzmanschette aus Gummi.

© Marcus Schlaf

Zum Anzapfen braucht man den Schlegel aus Holz, Zapfzeug und Luftventil aus Messing, eine Spritzschutzmanschette aus Gummi und idealerweise einen Ganterbock. Schlegel gibt's in unterschiedlichen Gewichtsklassen: Vom nur 300 Gramm schweren Damenschlegel – „den kriagn de Politiker“, wie Silbernagl augenzwinkernd sagt – bis zum fünf Kilo schweren Schankkellner-Schlegel. Wer ein kleines Fass anzapft, ist mit dem Damenschlegel gut bedient: „Wenn'S da mit dem großen Schlegel draufhaun, haut Eana ja des ganze Faßl ab“, erklärt Silbernagl.



±

Verschiedene Schlegel. Je größer das Fass, desto größer muss der Schlegel sein.

© Marcus Schlaf

Zudem können Anzapfer zwischen runden und eckigen Schlegeln wählen. „Des is' Gschmackssach.“ Silbernagl bevorzugt den runden: „Der liegt scheener in der Hand. Der eckige hod immer irgendwo an Schwerpunkt.“

Das Messing-Zapfzeug gibt es in zwei Ausführungen: Eines ist für sogenannte Holz-Attrappenfässer gedacht, das andere für Echtholzfässer. Wer noch nie angezapft hat, aber bei jenen Eindruck schinden will, die davon auch keine Ahnung haben, sollte ein Attrappenfass anzapfen: „Da spritzt nix, außer ma stellt sich wirklich deppert o“, meint Silbernagl. Denn Attrappenfässer haben eine Anzapfbuchse, die beim Hineintreiben des Zapfzeugs von diesem zugleich abgedichtet wird.

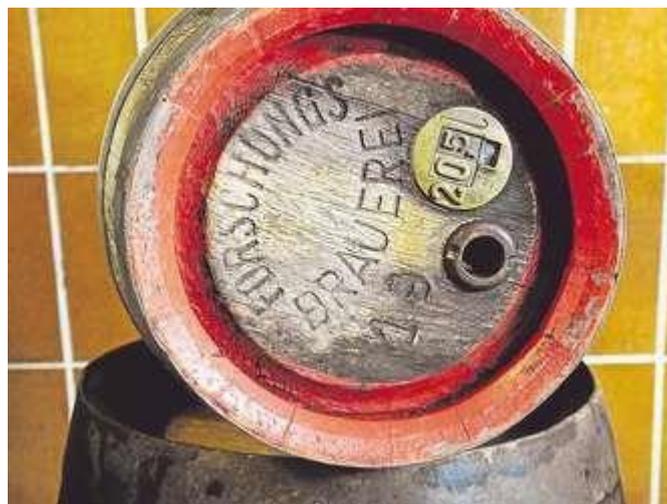


±

Aus Messing: Luftventil (oben), Zapfzeug für Atrappenfässer (M;itte) und konisches Zapfzeug für Entholzfässer (unten).

© Marcus Schlaf

Das Zapfzeug für Echtholzfässer dagegen ist konisch geformt. Es muss also erst ein Stück weit in den sogenannten Schrödel – das mit einem Plastikstopfen verschlossene Anzapfloch – hineingetrieben werden, bis es richtig sitzt. „Do lasst’s sich ned vermeiden, dass es ein bisserl spritzt“, sagt Silbernagl. Es gebe nur sehr wenige Schankkellner, bei denen das Anzapfen gar nicht spritzt.



±

In die runde Buchse oben auf diesem seitlich liegenden Fass kommt das Luftventil.

© Marcus Schlaf

Seit es Brauch ist, dass Mandatsträger anzapfen, gibt es zudem Echtholzfass-Zapfzeug mit „Laiensicherung“. Anders als beim Zapfzeug für Schankkellner sitzt der Hahn hier nicht lose auf dem Zapfzeug, sondern ist mit einer Schraube befestigt. Denn während Schankkellner wissen, dass man nach erfolgreichem Hineintreiben des Zapfzeugs erst ein paar Mass rauslassen muss, bevor man den Daumen vom Hahn nimmt – sonst jagt der Druck ihn in die Höhe – denken Laien-Anzapfer meist daran nicht.

Je nach Fassgröße braucht man zum Anzapfen auch einen Ganterbock. Das ist ein leicht abschüssiger Tisch, der das Bier schöner fließen lässt. Sofern das Fass nicht mehr als 50 Liter fasst, tut es aber auch ein Gartentisch: „Wichtig ist, dass der stabil steht“, sagt Silbernagl.

In der Regel verleiht die Brauerei, bei der man das Fass bestellt hat, das nötige Werkzeug.

### **Der Anstich**

Silbernagl empfiehlt, das Werkzeug vor dem Anstich in kaltes Wasser zu legen: „Des is quasi des Schmiermittel.“ Beim Ansetzen des Zapfzeugs am Fass muss man Obacht geben, dass Zapfzeug und Schrödel beziehungsweise Buchse eine Flucht bilden. Der abschüssige Ganterbock und die bauchige Form der Fässer können da täuschen. Zudem ist darauf zu achten, dass der Hahn am Zapfzeug zu ist. Das ist er, wenn er in Flußrichtung des Bieres schaut.

Dann heißt's: Mit dem Schlegel ausholen – und richtig kräftig draufhauen. Manfred Silbernagl zufolge braucht's zum perfekten Anzapfen genau zwei Schläge: Der erste treibt das Zapfzeug in das Fass. Der zweite dient der Sicherheit und sorgt dafür, dass das Zapfzeug wirklich richtig sitzt. Schankkellner können laut Silbernagl hören, ob es sitzt. Ungeübte Ohren tun sich da schwer. Deshalb steht neben anzapfenden Politikern immer ein Schankkellner, der diskret Bescheid gibt, sobald er den entsprechenden Ton gehört hat.

### **Nach dem Anzapfen**

Sobald das Zapfzeug im Fass ist, hält man den Bierkrug drunter – und dreht den Hahn auf. Indem man ihn entgegen der Flußrichtung dreht. Nach einer Weile kommt kein Bier mehr raus. Dann ist es Zeit für den Einsatz des Luftventils. Dieses wird oben am Fass in die dafür vorgesehene Buchse gedreht. Das Luftventil reguliert den Bierfluss. Ist es stark aufgedreht, fließt viel Bier – und umgekehrt. Mit dem Füllstand ändert sich das Fließverhalten, dann muss am Luftventil geschraubt werden.

## **Wenn's nicht klappt**

Silbernagl meint, dass nicht viel schiefgehen kann: „Ozapfn is a Gfühlssach'. Wenn man mal richtig nass gwordn is, lernt ma's scho“. Sollte das Zapfzeug schief oder nicht fest genug sitzen oder sich gar verkanten, rät Silbernagl: „Einfach weiter draufhaun. Mit Gwoid. Irgendwann is dann scho drin.“ Auf keinen Fall darf man das Zapfzeug aus dem angestochenen Fass ziehen! Wegen des entweichenden Drucks lässt es sich nicht erneut ansetzen. Das Bier fließt dann nicht – es spritzt. Hat der Anstich an sich geklappt, und schießt das Bier trotzdem wie eine Fontäne aus dem Luftventil, war das Fass nicht gekühlt – und der Druck zu groß.

## **Beliebte Ausreden**

Manchmal wird behauptet, der Schrödel beziehungsweise die Anzapfbuchse sei kaputt gewesen, wenn's nicht geklappt hat. Silbernagl lässt das nicht gelten. Zwar können Schrödel aus Holz beim Hineintreiben des Zapfzeugs tatsächlich bersten. Doch genau aus diesem Grund sind Schrödel schon seit vielen Jahrzehnten nicht mehr hölzern, sondern aus Plastik – und damit praktisch unzerstörbar.