

## Empfehlungen des Verbandes der Diplom-Biersommeliers zum Bestellvorgang von Bier in der Gastronomie

### Schritt A:

Gäste betreten das Lokal, suchen sich einen freien Platz und warten auf das Servicepersonal. Das Servicepersonal greift zur Speisekarte und bringt diese zum Tisch und verteilt sie einzeln.

| Lokaltyp          | Empfehlung/Ritualisierte Handlung & Sprache  |  | Bemerkungen: |
|-------------------|--|--|--------------|
| Speisegastronomie | Kellner: <i>Darf ich Ihnen vorab als Aperitif ein Pfiff/kleines Glas von BIER bringen? Dann können Sie in Ruhe ihre Speisen auswählen.</i> |  |              |

### Schritt B

Das Servicepersonal nimmt die Speisekarten entgegen und nimmt nun als erstes die Speisenbestellung auf. Denn danach richtet sich gegebenenfalls auch die Bierempfehlung.

|      |   |  |  |
|------|---|--|--|
| Alle | Kellner: <i>Was darf ich Ihnen bringen?<br/>Als Biere hätten wir offen vom Fass Biersorte 1,2,3 – die Marke BIER A, BIER B, BIER C usw.<br/>Aus der Flasche servieren wir Ihnen gerne Biersorte 1,2,3 – die Marke BIER D, BIER E, BIER F usw.</i> |  | 1. Im Falle einer Speisegastronomie wäre eine Empfehlung zur Speisenwahl sinnvoll.<br><br>2. Ist die Markenbezeichnung nicht eindeutig (z.B. Goldbräu), muss auch die Biersorte genannt werden |
| Alle | Entscheidet sich der Gast für ein Fassbier, erfolgt als nächstes die Frage nach der Glasgröße:<br>Kellner: <i>Klein/Pfiff – Seiterl – Halbe/Groß ?</i>  |  | 1. ...je nach Region, Kultur und Art der Speise/Speisenfolge   |

### Schritt C

Die Servicekraft nimmt alle Bestellungen auf und bereitet die Getränke her. Danach werden die Getränke dem Gast möglichst zeitnah gebracht.

**Gezapfte Biere** werden am Tisch wie folgt präsentiert:

|      |  |  |   |
|------|--|--|---|
| Alle | Der Kellner platziert einen sauberen bzw. neuen Bierdeckel, passend zum Biertyp oder der Brauerei genau in Front zum Gast.   |  |   |
| Alle | Der Kellner stellt das Bierglas auf diesen Bierdeckel ab und richtet danach das Glas aus:<br>Priorität A: Logo zum Gast<br>Priorität B: Henkel nach rechts<br>Priorität C: Eichstrich zeigt zum Gast |  |   |
| Alle | Wurden alle Biere an die Gäste verteilt wünscht der Kellner seinen Gästen mit dem Satz „Auf Ihr Wohl“ einen bierigen Genuss.   |  | 1. Der Kellner sollte den Gruß der Region verwenden, das muss nicht immer „Auf Ihr Wohl sein“ es könnte auch „Zum Wohle“ usw. heißen. |

**Flaschenbiere** werden wie folgt präsentiert:

1. Flaschenbiere, die **direkt aus der Flasche** getrunken werden (z.B.:Corona)

| Lokaltyp | Empfehlung/Ritualisierte Handlung & Sprache   |  | Bemerkungen: |
|----------|---|--|--------------|
| Alle     | Flaschenbiere müssen so präsentiert werden, wie die Brauerei das erwartet/wünscht, d.h z.B. verschlossen/geöffnet – mit/ohne Limette usw. |  |              |

2. Flaschenbiere, **filtriert, aus dem Glas** (auch Jahrgangsbiere)

|      |   |   |  |
|------|---|---|--|
| Alle | Der Kellner deckt in Front zum Gast 2 saubere bzw. neue Bierdeckel mit dem passenden Biermarke/Brauerei ein.<br>Rechter Bierdeckel: immer für das Glas<br>Linker Bierdeckel: immer für die Flasche  |   | 1. So kann ein Rechtshänder leicht das Glas greifen<br>2. Etiketteninformationen stehen genau in Front zum Gast.                   |
| Alle | Der Kellner sollte die Flasche möglichst erst am Tisch öffnen.<br>Bierraritäten und „teure“ Gourmetbiere sind dem Gast vor dem Öffnen zu präsentieren.  |   | 1. Originalitätsgarantie<br>2. Spaßfaktor  |
| Alle | Das Glas sollte möglichst immer ein kleineres Volumen haben, wie der Flascheninhalt ist, also bei einer 0,33l-Flasche ein 0,2l Glas und zu einer 0,5l-Flasche ein 0,3l Glas.<br><br>Ausnahme:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>○ Besondere Situation (viel Durst!, Biergarten, Stadion, Gewohnheit des Gastes usw.) verlangt nach größeren Gebinden</li> </ul><br>Das Glas ist prinzipiell zuvor mit Kaltwasser auszuspülen. | ! | ...Hygiene ist dadurch sichtbar für Gast   |
| Alle | Der Kellner hat das Glas so einzuschenken, dass danach ca. ½ des Glasvolumens aus Flüssigkeit und die andere ½ aus Schaum besteht. (=Qualitätsprüfung).<br><br>Dabei bleibt das Glas auf dem Tisch stehen.  | ! | 1.Kellner kann Schaumbildung, Bierfarbe und Trübung beurteilen!<br><br>2. Aufgewirbelte Aromen gelangen so in die Nase des Gastes. |
| Alle | Sowohl die Flasche als auch das Glas werden danach vom Kellner nach dem Etikett bzw. nach dem Logo ausgerichtet.  |   |  |
| Alle | Das Nachschenken des Glases hat der Gast selber vorzunehmen.  |   | 1. Wenn aufgrund der Flaschengröße erforderlich  |

### 3. Flaschenbiere, **unfiltriert, aus dem Glas**

|      |  |  |  |
|------|--|--|--|
| Alle | Prinzipiell gelten alle unter 2.1 bis 2.3 genannten Punkte   |  |  |
|      | Da der Bodensatz für eine ansehnliche Trübung aufgeschüttelt werden sollte, ist vom Kellner der gesamte Flascheninhalt in zwei Zügen in ein gleichvoluminöses Glas zu leeren. Dazu nimmt der Kellner das Glas in die Hand:<br>a) Einfüllen von rund 90% des Flascheninhalts, möglichst vorsichtig und schaumarm<br>b) Einfüllen der restlichen 10% des Flascheninhalts, zuvor wird aber durch kreisende Flaschenbewegungen der Bodensatz aufgewirbelt (Bildung von Hefewolken und eines Schaumtoppings). |  |  |
|      | Die leere Flasche wird wie unter 2. beschrieben beim Gast belassen und entsprechend zusammen mit dem Glas ausgerichtet.  |  |  |

#### **Schritt D**

Der Kellner nimmt eventuelle Nachbestellungen auf.

|      |  |   |  |
|------|--|---|--|
| Alle | Der Kellner kommt zum Tisch, wenn mindestens 1 Bierglas ganz oder größtenteils entleert ist. Bei Flaschenbieren wird gegebenenfalls der Rest in der Flasche vom Kellner nachgeschenkt. | ! |  |
| Alle | Kellner: <i>Darf ich Ihnen noch mal das Gleiche bringen oder möchten Sie eine andere Bierspezialität probieren?</i>  |   |  |
| Alle | Bei einer Nachbestellung ist vom Kellner immer die Flasche und das Glas gemeinsam auszutauschen.   |   |  |
| Alle | Die Flasche wird erst dann vom Kellner abgeräumt, wenn auch das Glas geleert ist.  |   |  |

## Allgemeines Handling

| Lokaltyp | Empfehlung/Ritualisierte Handlung & Sprache   | Abstimmung: Ja/nein | Bemerkungen: |
|----------|---|---------------------|--------------|
| Alle     | Leere Gläser werden beim Abservieren ebenfalls nur am Henkel oder am Stiel gegriffen.   |                     |              |
|          | Verschmutzte Bierdeckel sind mit dem Abräumen des Glases/der Flaschen mit zu entfernen.   |                     |              |
|          | Grundsätzlich sind immer kalt ausgespülte Gläser zu verwenden.  |                     |              |
|          | Die vorherige kurze Kontrolle der Glasqualität (kurzer Blick durch das Glas gegen das Licht) ist ebenfalls wichtig. Wird vom Kellner entweder an der Theke (gezapfte Biere) oder am Tisch vor dem Gast (Flaschenbiere mit Glas) durchgeführt. |                     |              |
|          | Eine Bierkarte mit passenden Empfehlungen zu welchen Speisen die Biere passen und welche Biere als Aperitif und auch zu Nachspeisen gereicht werden können sollte nicht fehlen.   |                     |              |
|          | Kellner(innen) sollten die Biere welche dem Gast angeboten werden kennen, beschreiben können und entsprechende Empfehlungen geben können, eine Schulung des Personals in dieser Hinsicht ist zu empfehlen.                                    |                     |              |