

Das Qualitätslabel „Gëlle Flûte“

Die Brauerei Bofferding bietet Wirten Zapfkurse an



Die Auswahl der perfekten Wirtinnen und Wirte: Aus sämtlichen Teilnehmern werden die zehn Besten ausgewählt und ihr Lokal, mitsamt Personal wird abgelichtet und die fertigen Bilder werden auf die Planen der „Getränkeliieferwagenwagen“ übertragen. (FOTOS: ROMAIN SCHMELER)

„Die Qualität unseres Bieres spiegelt sich im Glase des Kunden wieder“, so Frédéric de Radiguès, Generaldirektor der Brauerei Bofferding, „Auch wenn wir das perfekte Bier gebraut und in Fässer oder Flaschen abgefüllt haben, können unsere Kunden die Qualität unseres Produktes nur in ihrem Glas entdecken.“

Wiedereinführung des Qualitätslabels „Gëlle Flûte“

Bofferding Bier ist ein Ausnahmeprodukt. Es besteht aus vier natürlichen Zutaten: Malz, Hopfen, Hefe und Quellwasser. Gebraut wird es nach dem „Slowbrewing“-Prinzip. Das Bier wird nicht pasteurisiert und ist deshalb ein sehr sensibles Produkt.

Schon Anfang dieses Jahrtausends wurden verschiedene Gaststätten mit diesem Label ausgezeichnet, bevor andere Kampagnen die „Gëlle Flûte“ ablösten. Die letzten Statistiken haben belegt, dass der Bierkonsum in den Gaststätten leicht zurückgeht, jedoch der Konsum zu Hause bei den Kunden eine steigende Tendenz aufzeigt.

Um die Kunden wieder zum „Café“-Besuch zu motivieren, muss die Qualität des Endproduktes gesteigert werden. Dies erreicht die Brauerei Bofferding durch eine fortlaufende Weiterbildung ihrer Gaststätteninhaber und -Pächter.

Wie kann dies erreicht werden?

30 m legt das Bier im Durchschnitt, vom Fass bis zum Zapfhahn zurück. Diese Strecke birgt die meisten Verunreinigungsgefahren. Elementare Regeln helfen den Wirtinnen und Wirten, das Endprodukt im Glase des Kunden in perfekter Qualität anzubieten.

Alle 14 Tage bietet die Brauerei Zapfkurse an. Jeder Gastwirt kann sich hierzu anmelden und so für das Qualitäts-

label „Gëlle Flûte“ kandidieren. Die wichtigsten Regeln, die bei diesen Kursen aufgefrischt werden, sind:

Die perfekte Präsentation der Gaststätte, Sauberkeit außen und innen. Die Sauberkeit der Leitungen zwischen Fass und Zapfhahn, die richtige Einstellung des Druckes, gemäß den Tabellen, die Reinigung, sowie die Vorkühlung des Glases; die richtige Zapftechnik und schlussendlich die fachgerechte Spülung der Leitungen, welche über Nacht mit sauberem Wasser gefüllt sein müssen.

Die Auswahl der perfekten Wirtinnen und Wirte

Nachdem die Gaststättenbetreiber an den Fortbildungskursen teilgenommen haben, und die aufgefrischten Techniken in die Praxis umgesetzt haben, wird ein anonymer Testkunde die Qualitätsprüfung vor Ort vornehmen. Aus sämtlichen Teilnehmern werden von einer Jury die zehn Besten ausgewählt und ihr Lokal, mitsamt Personal wird abgelichtet und die fertigen Bilder werden auf die Planen der „Getränkeliieferwagenwagen“ übertragen und sorgen so für zusätzliche Gratiswerbung. RSL



Bofferding-Bier ist ein Ausnahmeprodukt.