

## Warum schmeckt bei uns im **Commerzienrat** das Bier so gut – oder besser?

Diese Frage stellen sich viele unserer Gäste, und das zu Recht.

**B**ier ist Lebensmittel und in Bayern zudem sogar hoch geschätztes Kulturgut. Deshalb sollte man es auch so behandeln – und auch pflegen. Man spricht hier von „Bierpflege“ oder auch „ein gepflegtes Bier trinken“.

**Z**unächst sollten die Ausgangsprodukte von höchster Qualität sein.

**Z**ur perfekten Pflege gehören unter anderem folgende Faktoren:

**N**ach Verlassen der Brauerei sollten Bierfässer nicht länger als zwei Monate gelagert werden – bei uns ist es nur eine Woche – garantiert!

**E**in Bierfass sollte nicht länger als drei bis vier Tage angestochen sein – bei uns sind es maximal **ein bis zwei** Tage –**garantiert!!**

**D**ie Bierleitung – der Weg des Bieres vom Keller zur Zapfanlage – muss in regelmäßigem Turnus, etwa alle 12 – 19 Tage, vom Fachmann gereinigt werden. Näheres dürfen Sie gerne in unserem Schankbuch nachlesen.

**D**ie Temperatur im Kühlraum ist ein wichtiger Faktor.

Diese liegt bei 7 Grad in den Wintermonaten, und 5 Grad in den Sommermonaten. Die beste Bier**tr**inktemperatur liegt bei 8 Grad, hier kommen alle Aromen bestens zur Entfaltung.

**B**is hin zum Glas muss alles stimmen, denn auch hier ist der erste Eindruck der entscheidende. Bierliebhaber sind von unseren Bierspezialitäten beflügelt. Gereinigt werden unsere Gläser nicht, wie sonst häufig üblich, nur Kaltspüler, sondern auch täglich in unserer Gläserspülmaschine, die sauber und rückstandsfrei dafür sorgt, dass auch das nächste Bier wieder so schmeckt, wie es sein sollte

**W**eitere Informationen finden Sie auch unter [www.riegele.de](http://www.riegele.de)

*Bis dahin...*

*...SCHÖNES LEBEN HIER!*