



AUSZUG

Einschenken: „Radler“ in 0,5-Liter-Henkelgläser (4-Schritt-Methode)

Lassen Sie Ihre Mitarbeiter alle Phasen nacheinander in einer Trainingseinheit üben!

Einzelschritt	Aktion
<p>1. Erklärung</p>	<p>Grundsätzlich wird ein „Radler“ auf die selbe Art eingeschenkt, wie die Paulaner Biere – mit einem großen Unterschied: Ein „Radler“ besteht zur Hälfte aus Zitronenlimonade, zur anderen Hälfte aus der jeweiligen Paulaner Bierspezialität, in der Regel aus Paulaner Original Münchner Hell.</p> <p>☞ Wichtig: Jedes Glas wird vor dem Einschenken geprüft, ob es schadfrei bzw. tadellos sauber ist! Jedes Glas wird vor dem Einschenken kalt gespült, sei es im Tauchbecken oder mittels der Gläserdusche! Beim „Radler“ muss immer zuerst die Zitronenlimonade, dann erst die Paulaner Bierspezialität eingeschenkt werden. Ansonsten „explodiert“ das Bier aufgrund heftiger Schaumbildung im Glas und schäumt sehr stark auf. Achten Sie auf eine gut gekühlte Zitronenlimonade. Das „Radler“ wird ansonsten zu schnell warm. Zudem schäumt es beim Einschenken stark auf.</p> <p>☞ Vertiefend wird das Einschenken mehrerer Gläser trainiert.</p> <p>☞ Verwenden Sie als „Spickzettel“ die Arbeitsblätter „Richtig eingeschunkte Paulaner Bierspezialitäten“ aus dem Handbuch Getränke</p>

Einzelschritt	Aktion
I. Phase: Einschenken <u>eines</u> „Radler“, das sofort serviert wird	
2. Vormachen Photo einfügen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spülen Sie das Glas mit kaltem, klarem Wasser aus. 2. Befüllen Sie das Glas zur Hälfte mit Zitronenlimonade.
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Halten Sie das Glas leicht schräg unter den Zapfhahn. Dieser sollte die Glas-Innenseite FAST berühren. 4. Öffnen Sie den Bierhahn komplett. Lassen Sie das Bier an der Glaswand entlang einlaufen.
	<ol style="list-style-type: none"> 5. Ist das Glas zu 2/3 gefüllt, drehen Sie das Glas senkrecht unter den Zapfhahn, senken Sie es nach unten und lassen Sie das Bier direkt in das Glas einlaufen. So bildet sich eine schöne Schaumkrone. 6. Schließen Sie den Bierhahn, wenn die Schaumkrone den Glasrand erreicht.
3. Nachmachen	Die Mitarbeiter schenken ein 0,5-Liter-Henkelglas ein, wie gezeigt.
4. Mitarbeiter üben lassen	Lassen Sie die Mitarbeiter den Vorgang mehrere Male wiederholen.
Vertiefen des Trainings	„Mischen“ Sie sichtlich und auch unmerklich beschädigte Gläser sowie Gläser mit hartnäckigen Fett- bzw. Schmutzrändern unter die Gläser.