



Gute Gläser für guten Geschmack

Das passende Glas ist mehr als ein stilsicheres Statement des Gastronomen. Getränke spielen in Restaurants, Bars und Hotels rund um den Globus eine zentrale Rolle. So ist ein edles Wein-, Bier- oder Longdrinkglas mehr als nur ein stilsicheres Statement des Gastronomen – es erhöht spürbar den Genuss des Gastes. Wie Sie Ihre kostbare Glasware vor Glaskorrosion und Ratterschäden bewahren, erfahren Sie hier.

Form und Fassungsvermögen

Ein hochwertiges Getränk verlangt nach einem passenden Glas. Vor allem die Form und das Volumen des Gefäßes spielen für Genuss und Geschmack eine sehr wichtige Rolle: So sollte man für einen schönen Weißwein auch ein klassisches Weißweinglas benutzen. In einem großvolumigen Glas würden sich die Aromen sofort verlaufen. Rotweine entwickeln sich dagegen langsamer – sie brauchen Luft zum Atmen. Burgunder oder Pinot Noir fühlen sich daher in großen, bauchigen Gläsern am wohlsten, die ihnen viel Luftkontakt bieten, sodass sich die komplexen Aromen entfalten können.

Lagerung von Gläsern

Form und Größe eines Glases sind jedoch nur ein Aspekt. Damit das Glas einen echten Beitrag zum Genuss leisten kann, muss es auch wirklich sauber sein. Rückstände von Spülmitteln oder eine falsche Lagerung können zu üblem Beigeschmack führen. Lagern Gläser beispielsweise mit der Öffnung nach unten in Kartons, nehmen sie schnell den muffigen Geruch der Pappe an. Solche Fremdgerüche beeinträchtigen zum Beispiel die Weinaromen erheblich.

1.000 Mal gespült und immer noch wie neu

Gastronomen und Hoteliers sollten das Glas als Teil der Wertschöpfungskette in die eigene Kalkulation mit aufnehmen. „Ein Glas von hoher Qualität kann circa 1.000-mal gespült werden“, sagt Klaus Völkner, Deutschland-Vertriebschef des renommierten deutschen Gläserhersteller Stölzle in der sächsischen Lausitz. Er weiß aber auch: „Das Glas schafft maximal 400-mal den Gang in die Spülmaschine“ – dann landet es meist auf dem Kehrblech. Ein weiterer Fehler ist, dass Gläser häufig zu lange in der Maschine stehen bleiben – auch dann kann sich Glaskorrosion bilden.

Das Spülen von Gläsern

Für ein perfektes Spülergebnis sind viele Faktoren ausschlaggebend. Die Glasqualität spielt dabei eine herausragende Rolle. Denn Gläser müssen in der Gastronomie den Spülgang hundert- bis tausendfach ertragen und immer noch wie neu aussehen. Renommierte Gläserhersteller haben ihre Glasproduktion daher so weit optimiert, dass auch hochwertige Gläser nicht von Hand gespült werden müssen. Sie bleiben dank ihrer Spülmaschinenfestigkeit lange schön und unversehrt.

Auch Hersteller gewerblicher Spülmaschinen entwickeln ihre Technologien ständig weiter, um beste Spülergebnisse zu erzielen. Dabei soll unter anderem die sogenannte



Gute Gläser für guten Geschmack

Glaskorrosion vermieden werden. Hierbei greifen chemische Prozesse das Material in seiner Grundstruktur an, bis das Glas mit der Zeit unansehnlich und unbrauchbar wird.

Professionelle Spülmaschine M-iClean U mit Gläsern

Dabei ist Materialqualität nur eine der Eigenschaften, die solche Prozesse begünstigen. Ausschlaggebend sind außerdem Faktoren wie Wasserqualität, Spülzeit, Wassertemperatur, Reiniger und Klarspüler sowie vor allem die Handhabung und Betriebsweise der Spülmaschine.

Glaskorrosion

Ungünstige chemische und physikalische Einflüsse können dazu beitragen, dass selbst die Oberfläche von Glas sogenannte Verwitterungs-Schäden erleidet. Diese bezeichnet der Fachmann als Glaskorrosion. Sie ist auch als Glasrost, Glasbrand, Glaspest oder Glaskrankheit bekannt. Bei genauerem Hinsehen verbirgt sich dahinter eine mikroskopisch dünne Aufrauhung der Oberfläche. An den betroffenen Stellen verändern sich die physikalischen Eigenschaften des Materials. Dies beeinträchtigt die Transparenz der Oberfläche und führt zu mikroskopisch feinen Rissen.

Wie sieht Glaskorrosion aus?

Glaskorrosion hat verschiedene Erscheinungsbilder:

- Partielle Trübung
- Vollflächige Trübung
- Linienkorrosion
- Irisieren (schillern)

Eine Glaskorrosion ist irreversibel und kann auch nicht wegpoliert werden. Wichtig ist, sich zu vergewissern, ob es wirklich Glaskorrosion ist oder ob es sich zum Beispiel um Ablagerungen durch unzureichende Reinigung der Gläser handelt.

Handelt es sich um eine Glaskorrosion?

Um herauszufinden, ob Ihre Gläser wirklich korrodiert sind, sollten Sie folgendes tun:

1. Das Glas gründlich mit klarem Wasser spülen (entfernt wasserlösliche Salze, Reiniger- und Klarspüler-Rückstände etc.. Belag entfernt? Wenn nicht:
2. Das Glas mit einem starken alkalischen Reinigungsmittel reinigen und klarspülen oder mit der richtigen Dosierung in einer Profi-Spülmaschine spülen (entfernt Fette und andere organische Stoffe). Belag entfernt? Wenn nicht:
3. Das Glas mit einer kräftigen Entkalkerlösung reinigen, einwirken lassen und trocknen (entfernt anorganische Rückstände wie Kalk etc.. Belag entfernt? Wenn nicht = Glaskorrosion



Gute Gläser für guten Geschmack

Nachweis von Korrosion bei sauberen, klaren Gläsern:

Sauberes Glas in die Hand nehmen, mit (trockenem) Daumen unter Druck langsam über die Oberfläche (innen oder außen) gleiten. „Klebt“ der Daumen an der Oberfläche und gibt es ein quietschendes Geräusch beim Darübergleiten, ist u. U. bereits eine Glaskorrosion vorhanden und man wird schon bald einen bläulich schimmernden Belag erkennen können.

Glaskorrosion, was tun?

Glas ist eine sehr hoch viskose Flüssigkeit und hat eine gewisse Wasserlöslichkeit, das heißt es ist in sehr geringem Maße wasserlöslich. Versuchen Sie deshalb folgende Ursachen für Glaskorrosion zu vermeiden.

Glaskorrosion kann hervorgerufen werden durch:

- Schlechte Glasqualität und Fehler im Herstellungsprozess
- Zu hohe Temperaturen im Spülprozess (>60°Waschtemperatur; >70°Frischwasser-Klarspültemperatur)
- Zu lange Spüldauer (>150 Sekunden)
- Zu niedrige und zu hohe Reiniger-Dosierung (zu niedrig ist schlimmer)
- Zu häufige Spülprozesse (Lebenserwartung liegt zwischen 400-1000 Zyklen)
- Aggressives Wasser (0°dH / 0 µS/cm Leitwert) ohne Reinigerzusatz

Ratterschäden

Wenn das Spülgut zu eng in die Körbe der Gläserspülmaschine gepackt wird und wenn es sich auch nur leicht berührt, kommt es an diesen Stellen zu einer Aufrauung der Oberfläche, die unschöne Spuren hinterlässt. An der breitesten Stelle des Glasbauchs sollten sich die Gläser demnach nie berühren. Das beste Mittel gegen Ratterschäden: Spülkörbe „luftig“ beladen.

Darüber hinaus sind sich Experten einig, dass ein professionelles Gläsermanagement sich spürbar in der Wertschöpfung eines Unternehmens bemerkbar machen kann. Zuletzt tragen edle Gläser zum guten gastronomischen Ton bei und runden die Tischkultur ab. Nicht umsonst legt die Spitzen- und Sternegastronomie beispielsweise Wert auf mundgeblasene Gläser. Sie vervollständigen das hochwertige Ambiente eines Restaurants, indem sie optisch zum Genuss beitragen.

Gedeckter Tisch mit edlen Gläsern

Wie lässt sich Glaskorrosion vermeiden? Geben Sie auf Ihre kostbare Glasware acht, indem Sie bereits beim Kauf auf hochwertige Gläser setzen, zu eng gepackte Spülkörbe vermeiden und auch beim Gläsermanagement auf Qualitätsprodukte setzen. Für hochwertige Gläser z. B. mit Dekoraufdruck hat das MEIKO ACTIVE Produktportfolio Spezialreiniger, die ein brillantes Spülergebnis sichern und dabei vor Glaskorrosion schützen und das Dekor langjährig schonen.



Gute Gläser für guten Geschmack

Dieser Beitrag ist zuerst im Meiko Online-Magazin erschienen:

<https://www.meiko.com/de-de/meiko-erleben/magazin/gute-glaeser-fuer-guten-geschmack>