



Wenn Zapfen zur Handwerkskunst wird.

Mit dem ersten Pils der Welt sorgte Pilsner Urquell im Pilsen des 19. Jahrhunderts für Begeisterung. Die Qualität und der einzigartige Geschmack von malziger Süße und würziger Bitternote des Saazer Aromahopfen machen das Bier bis heute zu einer Ikone.

Doch der Geschmack wird nicht nur von den Zutaten oder der Art der Herstellung allein beeinflusst – eine der besonderen Eigenschaften von Pilsner Urquell ist die Art, wie es serviert wird. Professionell gezapft, gilt Pilsner Urquell für viele Bierliebhaber als das beste Pils der Welt.

Was der Barista für den Kaffee oder der Barkeeper für die Cocktails, das ist der Tapster für Pilsner Urquell. Er ist ein Meister der Zapfkunst und serviert Bier von außergewöhnlicher Qualität mit einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Was genau einen ausgebildeten Tapster aus Pilsen ausmacht, erfährst Du hier.



Der Tapster

Ein Bier ist nur so gut, wie es serviert wird – die letzten paar Zentimeter vom Fass bis ins Glas sind entscheidend für den Geschmack. Und genau hier kommt der Tapster ins Spiel.

Tapster sind ausgewählte Barkeeper, die in einem fünftägigen Intensivprogramm vom Biermeister in Pilsen ausgebildet werden. Als Bier-Champions und Meister ihres Handwerks kehren sie zurück in ihre Bars.

Tapster beherrschen das Zapfen in Perfektion und können Pilsner Urquell in drei Geschmacksvariationen servieren: Hladinka (würzig herb), Šnyt (ausgewogen) und MlÍko (süß).

Doch ihr Können umfasst nicht nur die Zapfkunst selbst. Auch die richtige Lagerung, die Prüfung der Bierqualität sowie die Wartung und Reinigung der Zapfanlage müssen beherrscht werden.

Mit ihrem Wissen gewährleisten Tapster, dass jedes Glas Pilsner Urquell genauso gut schmeckt wie in der Brauerei.

In Deutschland gibt es bis lang zwölf ausgebildete Tapster. Wer also ein perfekt gezapftes Pilsner Urquell genießen möchte, kann z.B. in Hamburg Silke in der Gloria Bar, in Berlin Marian in der Fetten Ecke, Max im Birgit & Bier oder Theodor in der Alten Turnhalle besuchen.



Der Tapster erklärt die verschiedene Zapfarten: Hladinka, Šnyt und Mlíko.

Das Tapster Programm: Ausbildung der Bier-Champions

Das Tapster-Programm möchte die Bedeutung und den Einfluss des Barkeepers stärken und sie als Bier-Champions in den Bars etablieren.

Pilsner Urquell bringt als Pils-Pioneer Tradition, eine starke Geschichte und höchste Qualitätsansprüche mit. Um Gästen in Bars und Restaurants ein perfektes Biererlebnis in gleichbleibend höchster Qualität bieten zu können, bildet Pilsner Urquell Barkeeper zu Tapstern aus.

Nach einem sorgfältigen Auswahlverfahren, geht es für die selektierten Barkeeper auf eine fünftägige Reise nach Pilsen. Hier steigen sie intensiv in die Bier-Welt ein und erfahren alles über die Geschichte, den Brauprozess von Pilsner Urquell und die tschechische Barkultur. Vom Biermeister persönlich werden die angehenden Tapster in die Kunst des Zapfens eingeführt – vom richtigen Glas, der richtigen Temperatur, dem Zapfwinkel über die drei Zapfarten Hladinka, Šnyt und Mlíko bis hin zum perfekten Servieren. Auch die Wartung und Instandhaltung der gesamten Zapfanlage werden ausführlich gezeigt und erlernt.

Nach erfolgreicher Teilnahme am Tapster Programm kehren die Tapster schließlich als Meister ihres Handwerks zurück in ihre Heimat und begeistern dort ihre Gäste mit einem einmaligen Biererlebnis.



Christian Jorde

Tapster in Berlin & Markenbotschafter

Das Bier begleitet die Familie schon lange: sein Großvater trank Pilsner Urquell als die Mauer fiel. Daher ist es nicht verwunderlich, dass auch Christians Weg schließlich zu Pilsner Urquell führte. Als Chef-Tapster und Markenbotschafter in Berlin kümmert sich Christian mit viel Leidenschaft und Hingabe um die Marke und alles was das Bier zum Genuss macht: Frische, Qualität und eine gut gepflegte Technik beim Einschenken. So wird die Handwerkskunst am Leben gehalten – das respektieren die Kunden.

Nicht umsonst sagt man in Pilsen:

“Der Braumeister braut und der Tapster perfektioniert das Bier“

Triff die Top Tapster von Pilsner Urquell während des Bar Convent Berlin (BCB) und tauche in die Handwerkskunst des Bierzapfens ein.

Bar Convent Berlin

Datum: 08.-10.10.18

Location: Station Berlin & Kühlhaus Berlin

Stand Nr. B19

Gern kannst Du an einem Zapfworkshop teilnehmen oder ein Interview mit Christian

Jorde, dem Chef-Tapster aus Berlin, führen. Wir stehen Dir jederzeit für Fragen zur Verfügung.

Weitere Informationen sowie hochauflösendes Bildmaterial findest Du hier.

Ansprechpartner:

David Böll | david.boell@boldberlin.com | T: +49 30 20 21 577 26

Max Renner | PR Director | max.renner@boldberlin.com | T: +49 30 20 21 577 0

BERLIN OFFICE

BOLD Communication & Marketing GmbH
Torstraße 68 | 10119 Berlin
T: +49 30 20 21 577 0 | hello@boldberlin.com

LOS ANGELES OFFICE

BOLD Communication & Marketing LLC
958 S Broadway | Los Angeles, CA, 90015
T: +1 323 404 8684 | hello@boldla.com

Geschäftsführung:

Julia Winkels, Svenja Altan
AG Charlottenburg HRB 134309