



54 neue Schweizer Bier-Sommeliers



Am 19. Januar 2017 konnten 54 erfolgreiche Absolventen des Intensivseminars „Der Schweizer Bier-Sommelier® – Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen“ ihre verdienten Zertifikate entgegennehmen. Teilnehmende aus vier verschiedenen Kursen wurden zertifiziert. Zwei Kurse fanden in der Deutschschweiz und je einer in der Romandie und im Tessin statt.

Die frisch zertifizierten Bier-Sommeliers® sind nun bereit, das angeeignete Wissen rund um das Bier richtig einzusetzen und als Botschafter weiterzugeben. Die Intensivseminare „Der Schweizer Bier-Sommelier® – Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen“ wurden im letzten Herbst von GastroSuisse in enger Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband durchgeführt. Während dem berufsbegleitenden Seminar lernten die Teilnehmenden alles Wichtige rund um das Thema Bier. In der Romandie fand zum dritten Mal ein Kurs statt, während er im Tessin erstmals angeboten wurde. Die beiden Deutschschweizer Kurse waren bereits die zwölfte und dreizehnte Durchführung. Von den insgesamt 56 Kandidaten konnten 54 die anspruchsvolle Abschlussprüfung erfolgreich bestehen.

Sensorische Fähigkeiten waren gefragt

In der Abschlussarbeit zum Seminar müssen die Kandidaten zu vorgegebenen Strukturen eines Gastronomiebetriebes ein Bier-Angebot respektive eine Bierkarte ausarbeiten und diese an der mündlichen Prüfung präsentieren. Anhand verschiedener, sehr differenzierter Fragen wird geprüft, ob sich die Kandidaten genügend Wissen rund um das Bier aneignen konnten. Auch sensorische Fähigkeiten, das Beschreiben verschiedener Biere und lebensmittelrechtliche Grundlagen werden an der Prüfung kontrolliert.

Marcel Kreber, Direktor Schweizer Brauerei-Verband, gratulierte an der Zertifikatsfeier den erfolgreichen, frisch zertifizierten Bierbotschaftern: „Als Schweizer Bier-Sommeliers vermitteln Sie mit ihrem erlernten Wissen, dass Bier ein Kulturgut mit langer Tradition ist, welches durch Vielfalt besticht, die es zu entdecken und zu geniessen gilt.“

Biervielfalt höheren Stellenwert geben

Daniel C. Jung, stv. Direktor GastroSuisse, zeigt sich erfreut, dass die Ausbildungen rund um das Bier im deutsch- und französischsprachigen und neu auch im italienischsprachigen Teil der Schweiz beliebt sind. In diesem Jahr finden drei Kurse in der Deutschschweiz statt, wobei der erste bereits ausgebucht ist. Im Tessin und der Romandie werden die nächsten Kurse im Jahr 2018 veranstaltet. Ebenfalls unterstreicht Daniel C. Jung, dass Bier in seiner heutigen Vielfalt in der Gastronomie einen höheren Stellenwert verdient: „Bier-Sommeliers bieten Gästen mit ihrer Kenntnis der verschiedenen Biersorten neue Geschmackserlebnisse und lassen sie teilhaben am Lifestyle-Getränk Bier. Es ist den Gästen zu empfehlen, dass sie im Restaurant vermehrt auch nach verschiedenen Bierstilen fragen.“

Die Bier-Sommeliers können nun ihr Wissen weitergeben, sei dies in Restaurants und Bars, an Bier-Degustationen oder an anderen Anlässen. Ziel als Bier-Botschafter ist aufzuzeigen, dass es für jede Situation ein passendes Bier gibt. Die Geschmacksvielfalt beim Bier ist so gross, dass es für jeden und vor allem jede ein Bier gibt, welches schmeckt. Dafür setzen sich die neu zertifizierten Bier-Sommeliers in der ganzen Schweiz ein.

Quelle: www.bier.swiss

