

BIER-SOMMELIERS – 33 Kandidaten kämpften an der zweiten Meisterschaft in Zürich um einen Platz in der «Nationalmannschaft». Sie vertritt die Schweiz an den Weltmeisterschaften in München.

Kräfte messen auf hohem Niveau

Die vom Schweizer Brauerei-Verband organisierte Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers war ein Kräfte messen der besten Bier-Sommeliers der Schweiz. Der Wettkampf startete mit Kopfarbeit: In der ersten Disziplin wurde das Bierwissen anhand eines Theorietests abgefragt. Danach begann der praktische Teil der Meisterschaft: Die Wettkämpfer erhielten zehn verschiedene Bierproben und mussten in einer Blinddegustation erkennen, um welche Bierstile es sich

handelte. Die Gläser wurden geschwenkt, der Inhalt angeschaut, gerochen und verkostet. Dann folgte die dritte Disziplin, in der es in ähnlicher Weise Bieraromen und Bierfehler zu erkennen galt. Die Biere rochen nach gekochtem Gemüse, grünem Apfel, ranziger Butter oder gar nach Stinktief. Gerüche, die man nicht im Bier antreffen möchte, aber von guten Bier-Sommeliern richtig erkannt werden müssen. Die acht besten Bier-Sommeliers der Vorrunden qualifizierten sich fürs Finale.

TAG DES SCHWEIZER BIERS

Präsentation der Nationalmannschaft

Am **Freitag, 28. April 2017**, ist Tag des Schweizer Bieres. Dieser Tag soll Bier im Zusammenhang mit Bierkultur und Brauereitradition erlebbar machen. Zugleich versinnbildlicht er auch den Start in die Biersaison. Bereits am **Donnerstag, 27. April 2017**, wird der goldene Bierorden «ad gloriam cerevisiae» (zum Ruhme des Bieres) ehrenhalber einer bekannten Persönlichkeit verliehen. Dieses Mal wird ein Nachfolger des Sängers Baschi gesucht. Dabei werden auch die Sieger der Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers und somit die Nationalmannschaft der Schweiz präsentiert.

Bierpräsentation als Paradedisziplin

Im Finale war die Paradedisziplin eines jeden Bier-Sommeliers gefordert: Die Bierpräsentation. Dabei erhielten die Finalteilnehmer je drei Biere zur Auswahl und mussten eines davon der Jury präsentieren. Zur Präsentation gehörten unter anderem der korrekte Ausschank, die beschreibende Degustation mit sensorischen Eigenschaften des Bieres, die Vorstellung von passenden Essenskombinationen und Hintergründen des Bierstils. Die Gestaltung lag dabei in der Verantwortung jedes einzelnen Bier-Sommeliers. Alle Präsentationen waren auf hohem Niveau und machten der Jury die Entscheidung nicht einfach. Die Jury setzte sich zusammen aus: Carmen Wyss, Bier-Sommelière und Kommunikationsexpertin; Roger Brügger, dem ersten Schweizer Meister der Bier-Sommeliers; Wolfgang



Die Schweizer Meister und Mitglieder der Nationalmannschaft vertreten die Schweiz an den Weltmeisterschaften in München: Fabian Albrecht (2. Platz), Patrick Thomi (1. Platz) sowie Martin Droeser (3. Platz) (v.l.).

Stempfl, Gründer der Diplom-Bier-Sommelier Ausbildung, und Marcel Kreber, Direktor des Schweizer Brauerei Verbandes.

Patrick Thomi ist Schweizer Meister

Am Schluss setzte sich Patrick Thomi knapp vor Fabian Albrecht (Fiesch) und Martin Droeser (Gelterkinden) durch. Kurt Althaus (Interlaken) belegt den 4. Platz. Patrick Thomi darf sich nun Schweizer Meister der Bier-Sommeliers nennen und wird zusammen mit Fabian Albrecht, Martin Droeser und Kurt Althaus die Schweiz an den Weltmeisterschaften

vom 10. September 2017 in München vertreten.

LINKS

www.bier.swiss
www.bier-sommelier.ch

RANGLISTE

Nationalmannschaft

- **1. Platz:** Patrick Thomi, Winterthur
- **2. Platz:** Fabian Albrecht, Fiesch
- **3. Platz:** Martin Droeser, Gelterkinden