

bier

20.02.2017

en français

# Patrick Thomi ist Schweizermeister der Bier-Sommeliers



Die vier Bestplatzierten und Teilnehmer an der Bier-Sommelier-WM in München (v.l.): Kurt Althaus, Fabian Albrecht, Patrick Thomi und Martin Droeser. (Bild: Tobias Stahel)

**Am vergangenen Samstag fand in Zürich die 2. Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers statt. Auf hohem Niveau kämpften 33 Bier-Sommeliers um den Titel. Der neue Schweizermeister kommt aus Winterthur und heisst Patrick Thomi.**

Die vom Schweizer Brauerei-Verband organisierte Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers war ein Kräftemessen der besten Bier-Sommeliers der Schweiz.

Der Wettkampf startete mit Kopfarbeit: In der ersten Disziplin wurde das Bierwissen anhand eines Theoretetests abgefragt. Nach einer kurzen Pause begann der praktische Teil der Meisterschaft. Die Teilnehmenden 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.

Nach einer weiteren Erholungsphase 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 Stinktier. Gerüche, die man nicht im Bier antreffen möchte, aber von guten Bier-Sommeliers richtig erkannt werden müssen. Die acht besten Bier-Sommeliers der Vorrunden qualifizierten sich fürs Finale.

Im Finale war die Paradedisziplin eines jeden Bier-Sommeliers gefordert: die Bierpräsentation. Die Finalteilnehmer erhielten je drei Biere zur Auswahl und mussten eines davon der Jury präsentieren. Die Jury setzte sich zusammen aus: Carmen Wyss, Bier-Sommelière und Kommunikationsexpertin, Roger Brügger, 1. Schweizermeister der Bier-Sommeliers, Wolfgang Stempfl, Gründer der Diplom Biersommelier Ausbildung und Marcel Kreber, Direktor des Schweizer Brauerei-Verbandes.

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. Patrick Thomi aus Winterthur setzte seine Kenntnisse rund ums Bier meisterhaft ein und überzeugte die Expertenjury im spannenden Finalkampf. Am Schluss setzte er sich knapp vor Fabian Albrecht (Fiesch) und Martin Droeser (Gelterkinden) durch. Kurt Althaus (Interlaken) belegte den guten 4. Platz.

Als Schweizermeister der Bier-Sommeliers vertritt Patrick Thomi zusammen mit den drei Nächstplatzierten die Schweizer Farben an der Weltmeisterschaft vom 10. September 2017 in München. (htr/npa)

### mehr in «leute»:

- [Spitzkoch schliesst Restaurant Dreizehn Sinne](#)
- [Zwei Neubesetzungen bei Radisson Blu Schweiz](#)
- [McDonald's Schweiz bekommt neuen Chef aus Kanada](#)
- [Wechsel bei der Lenzerheide Marketing und Support AG](#)
- [Sorell Hotels Aarauerhof und Krone unter neuer Leitung](#)

[» mehr](#)

## actualités

» les plus actuels » les plus lus

- 20.02. Rougemont et Avenches rejoigne...
- 20.02. Une start-up veut réchauffer l...
- 17.02. Le lait d'ailleurs
- 16.02. Lambiance de La Mamounia à La...
- 15.02. Thyon mise sur le tiny chalet...

nichts verpassen

## htr.news

Registrieren Sie sich hier kostenlos für unseren täglichen News-Service. [mehr »](#)

aktuelle Ausgabe der htr



- » epaper
- » abo
- » archiv
- » metadaten

Die htr erscheint neu 14-täglich.



hoteljob.ch - Stelleninserate

## hoteljob.ch

hoteljob.ch das Stellenportal für die Hotellerie, Gastronomie und den Tourismus mit monatlich über 410'000 Seitenzugriffen.

Aktuelle Jobs auf hoteljob.ch:

- [Commis de rang en CDD saison été Region Genf](#)
- [Pizzaiolo 100%, Afoltern am Albis Region Zürich](#)
- [Chef de Rang im Stundenlohn, Afoltern am Albis Region Zürich](#)