

## WEITERBILDUNG

# Neue Bier-Sommeliers in der Schweiz

**Vor wenigen Tagen konnten 21 erfolgreiche Neo-Bierspezialisten ihre Zertifikate entgegennehmen.**

Donnerstag, 25.01.2018, 10:11 Uhr



Die neuen Bier-Sommeliers können nun ihr Wissen an Bars oder Restaurants weitergeben. (© Eliane Beerhalter)

Das Intensivseminar „Der Schweizer Bier-Sommelier – Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen“ wurde letzten Herbst bereits zum 16. Mal von GastroSuisse in enger Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband (SBV) durchgeführt. Während dem berufsbegleitenden Seminar lernten die Teilnehmer alles Wichtige rund um das Thema Bier. Von den insgesamt 21 Kandidaten konnten alle die anspruchsvolle Abschlussprüfung erfolgreich bestehen.

## ANZEIGE

|   |                               |   |  |                      |
|---|-------------------------------|---|--|----------------------|
| <p>MOVING TO THE NEXT LEVEL</p> <p><b>INTERGASTRA</b><br/>Die ganze Welt des Gäste-Business</p> | <p>Halle 5<br/>Stand 5B31</p> | <p>Messe<br/>Stuttgart<br/>3. – 7.2.<br/>2018</p> | <p><b>BEST<br/>MÄRKE<br/>2017/2018</b></p> | <p>winterhalter®</p> |
|---|-------------------------------|---|--|----------------------|

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.“

## Neue Kurse im Tessin und der Romandie ab Herbst

Daniel Borner, Direktor GastroSuisse, freut sich, 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 zwei weitere Kurse in der Deutschschweiz statt. Im Tessin und in der Romandie werden die nächsten Kurse im Herbst 2018 veranstaltet. Zudem unterstreicht Borner, dass Bier in seiner heutigen Vielfalt in der Gastronomie einen höheren Stellenwert verdient: „Bier-Sommeliers bieten Gästen neue Geschmackserlebnisse und vermitteln ihnen einen bestimmten Lebensstil.“

Der SBV gratuliert den frisch zertifizierten Bier -Sommeliers: Gianluca Bernet (St. Gallen ), Mario Clavadetscher (Schliern b. Köniz ), Andy Dahmen (Schaffhausen), Marco Döbeli (Zürich), Amr El Zokom (Zürich), Ghaden Gyalzur (Jona), Andrea Imthurn (Schaffhausen), Adrian Kiener (Winterthur), Philipp Köchli (Jona), Philip Koenig (Arbon), Daniela Lehmann (St. Gallen ), Markus Mani (Thun), Patrik Märchy (St. Gallen), Silvia Nägeli (Rüti ZH), Jan Pohl (Liebefeld), Pädi Purtschert (Sursee), Roland Schär (Niederlenz), Milena Sutter (Zollbrück), Katja von Ballmoos (Lyssach), Marc Wöhrle (Kreuzlingen), Sandra Zimmermann (Zürich). (CK)