

## Garder les tendances à l'œil

Dans la formation et la formation continue, la centrale de vulgarisation agricole Agridea joue un rôle de charnière entre la vulgarisation, la recherche, le terrain, l'administration et la politique. Elle est active depuis 60 ans, notamment dans le développement des compétences des vulgarisateurs agricoles. Elle s'attelle aussi à reconnaître les tendances d'intérêt pour la branche.

C'est dans cette optique qu'Agriidea propose pour la première fois le cours «Nouveaux courants alimentaires: comment les aborder?». Alors que les consommateurs responsables jettent de plus en plus leur dévolu sur des denrées de production écologique et équitable, les dernières tendances s'intéressent à ce que l'on peut ou l'on doit éviter dans l'alimentation. Le cours veut pour l'essentiel déterminer comment se positionner face à ces tendances (végan, sans gluten, sans lactose, sans sucre).

L'excursion sur plusieurs jours «Permaculture: le nouveau «trend»» quant à elle emmènera les participants en Alsace et dans le canton de Vaud. Agridea voit cette approche comme instrument de diversification d'une exploitation, pour sortir des chemins battus.

«Urban agriculture» reste tendance, raison pour laquelle Agridea propose le cours «Die Stadt ernähren» (Nourrir la ville) à Bâle. Il en va ici en premier lieu de montrer quelles possibilités s'offrent pour exploiter au mieux l'important potentiel d'une agriculture périurbaine afin d'assurer un approvisionnement durable des villes.

L'intégralité du programme de cours est accessible sur [www.agriidea.ch/Cours\\_cp](http://www.agriidea.ch/Cours_cp)

## 21 neue Bier-Sommeliers bereit für den Einsatz

**Am 18. Januar 2018 konnten 21 Absolventen des Spezialistenseminars «Der Schweizer Bier-Sommelier – Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen» ihre verdienten Zertifikate entgegennehmen.**

Das Intensivseminar «Der Schweizer Bier-Sommelier\* – Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen» wurde letzten Herbst bereits zum 16. Mal vom Branchenverband GastroSuisse in enger Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband 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.

### Bierangebot ausarbeiten

In der Abschlussarbeit zum Seminar müssen die Kandidaten zu vorgegebenen Strukturen eines Gastronomiebetriebes ein Bierangebot 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.»

### Dreisprachiges Kursangebot ist beliebt

Daniel Borner, der Direktor von 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 Deutsch-

Anzeige

### 27. April 2018: Tag des Schweizer Bieres

Freitag, 27. April 2018, ist Tag des Schweizer Bieres. Dieser Tag soll Bier im Zusammenhang mit Bierkultur und Brauereitradition in der Schweiz erlebbar machen. Zugleich versinnbildlicht er auch den Start in die Biersaison. Bereits am Donnerstag, 26. April 2018, wird der Bierorden «ad gloriam cerevisiae» (zum Ruhme des Bieres) einer bekannten Persönlichkeit verliehen. Wer folgt auf den Politiker Jürg Stahl? Mehr unter [www.tdsb.bier.swiss](http://www.tdsb.bier.swiss)

schweiz statt. Im Tessin und in der Romandie werden die nächsten Kurse im Herbst 2018 veranstaltet. Ebenfalls unterstreicht Daniel

**ETH zürich**



CAS Certificate of Advanced Studies ETH Zürich in

## Nutrition for Disease Prevention and Health

MAS Master of Advanced Studies ETH Zürich in

## Nutrition and Health

Weiterbildung in Ernährung für Pharmazeuten, Ärzte und andere Naturwissenschaftler.

Nächster Studienbeginn: 17. September 2018

Weitere Informationen und Anmeldung:

ETH Zürich, Labor für Humanernährung  
[www.humannutrition.ethz.ch](http://www.humannutrition.ethz.ch)



**Die 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), Pädri Purtschert (Sursee), Roland Schär (Niederlenz), Milena Sutter (Zollbrück), Katja von Ballmoos (Lyssach), Marc Wöhrlé (Kreuzlingen), Sandra Zimmermann (Zürich)

Bier-Sommeliers bieten ihren Gästen neue Geschmackserlebnisse. • A chaque situation sa bière. Les sommeliers de la bière connaissent leur métier.

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. Die Gäste werden zudem vermehrt nach verschiedenen Bierstilen fragen.»

**Das passende Bier finden**

Die neu zertifizierten 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 wollen sich die neu zertifizierten Bier-Sommeliers in der ganzen Schweiz einsetzen. *pd*

## 21 nouveaux sommeliers de la bière

**Le 18 janvier 2018, 21 nouveaux sommeliers de la bière ont reçu leur certificat. Ils sont prêts pour mettre à profit et transmettre les connaissances acquises.**

La 16<sup>e</sup> édition du séminaire intensif «Le sommelier suisse de la bière». La découverte, la dégustation et la présentation attractive de la bière», proposée par GastroSuisse en étroite collaboration avec l'Association suisse des brasseries, a permis aux 21 participants d'apprendre tout ce qui compte sur le thème de la bière. Tous ont passé avec succès l'examen final très exigeant (liste, cf. encadré en allemand). Pour leur travail final, les candidats doivent composer une carte des bières et la présenter lors de l'examen oral. Ils doivent également connaître les méthodes de dégustation, les styles de bière et les bases légales réglementant la bière. Daniel Borner, directeur de GastroSuisse: «Grâce à

leurs connaissances des différentes sortes de bières, les sommeliers de la bière proposent aux clients de nouvelles expériences sensorielles et les introduisent à la boisson tendance qu'est la bière.» Les sommeliers de la bière peuvent désormais transmettre leur savoir dans les restaurants et bars, lors de dégustations ou autres événements.

La 7<sup>e</sup> Journée de la bière suisse aura lieu le 27 avril 2018. L'événement a pour vocation de créer un événement festif autour de la thématique «culture de la bière et tradition brassicole». On y attribuera notamment l'ordre de la bière «*ac gloriæ cerevisiæ*», le jeudi 26 avril 2018 déjà, à une personnalité en vue. *cp*

Anzeige

**Fachkurs Qualitätsmanagement und Produktsicherheit 2018/19**

Nutzen Sie die Weiterbildung und erwerben als kompetente Fachperson wichtige weitere Kenntnisse im Bereich Qualität und Produktsicherheit in der Lebensmittelbranche.

Infoabende: Di, 13.3 | Do, 14.6.2018 | 18 30 Uhr

Infos und Anmeldung: [hafl.bfh.ch/weiterbildung](http://hafl.bfh.ch/weiterbildung)



Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL