

## lokale informationen

Aktuell  
Gemeinden  
Fricktal  
Jugend  
Kultur  
Politik  
Sport  
Unfälle/Verbrechen  
Arbeit und Wirtschaft  
Konsum und Finanzen  
Recht und Gesetz  
Natur und Umwelt  
Gesundheit und Soziales  
Bildung und Erziehung  
Forschung und Technik  
Mobilität und Verkehr  
Tiere  
Religion und Ethik  
Allerlei  
fun & action  
Archiv  
spezial  
Aargau  
Basel-Landschaft  
Überregional  
Schweiz  
Ausland  
Aufgefallen  
Ratgeber  
Leserbriefe  
service  
Gewerbeliste  
essen & ausgehen  
Veranstaltungen  
Vereine  
stellen24  
immobilien24  
Inserattarife  
Kontakt  
mein.fricktal24.ch  
Login / Registrieren

Dienstag, 21. Februar 2017 02:04

Allerlei

## Brauerei-Verband kürt neuen Schweizermeister

Von: mm/f24.ch

**Am Samstag fand in Zürich die 2. Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers statt. Auf hohem Niveau kämpften 33 Bier-Sommeliers um den Titel und zugleich um einen Platz in der „Nationalmannschaft“, welche die Schweiz an den Weltmeisterschaften in München vertreten wird. Patrick Thomi aus Winterthur setzte seine Kenntnisse rund ums Bier meisterhaft ein und überzeugte die Expertenjury im spannenden Finalkampf.**



Patrick Thomi (mitte) gewann die Schweizermeisterschaft der Bier-Sommeliers vor Fabian Albrecht (links) und Martin Droezer. (Foto: Tobias Stahel)

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 Theorietests abgefragt.

Nach einer kurzen Pause 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.

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, Dr. 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. Am Schluss setzte sich Patrick Thomi knapp vor Fabian Albrecht (Fiesch) und Martin Droezer (Gelterkinden) durch. Kurt Althaus (Interlaken) belegte den guten 4. Platz.

Patrick Thomi darf sich nun Schweizermeister der Bier-Sommeliers nennen und wird zusammen mit Fabian Albrecht, Martin Droezer und Kurt Althaus die Schweiz an den Weltmeisterschaften vom 10. September 2017 in München vertreten.

«Fürs Fricktal – fricktal24.ch – die Internet-Zeitung»

[<- Zurück zu: Allerlei](#)

**Allerlei**  
Montag, 20. Februar

### Schweizer lieben und fürchten digitale Dienste



Google, WhatsApp oder Apple - digitale Marken und Dienste sind aus dem Leben vieler Menschen kaum wegzudenken - allerdings machen sich immer mehr Nutzer Sorgen um den Schutz ihrer Privatsphäre und die Intransparenz der Anbieter.

[\[mehr\]](#)

**Allerlei**  
Samstag, 18. Februar

### ESAF Estavayer zieht positive Bilanz



Das Organisationskomitee Eidgenössisches Schwing- und Älplerfest (ESAF) Estavayer 2016 zeigt sich überaus zufrieden. Die Bilanz ist mehr als positiv. Die Zahlen sind schwarz und der Erfolg ist auf zwei Ebenen erkennbar. Die...

[\[mehr\]](#)

**Allerlei**  
Freitag, 17. Februar

### Neuordnung der Lokalradio-Landschaft ab 2020



Ab 2020 sollen regionale Radioveranstalter in den städtischen Agglomerationen mehr Autonomie erhalten, da sie keiner Konzessionspflicht mit Leistungsauftrag mehr unterliegen. Dieser Vorschlag ist Teil des Revisionsentwurfs der...

[\[mehr\]](#)

**Allerlei**  
Freitag, 17. Februar

### Freiburger „Cuchaule“ soll geschützt werden



Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) veröffentlicht gestern das Gesuch um Eintragung der Freiburger Cuchaule als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB). Die Cuchaule ist ein leicht gesüßtes Safranbrot aus Hefeteig, das nicht...

[\[mehr\]](#)

**Allerlei**  
Freitag, 17. Februar

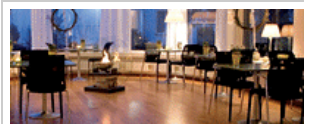
### Gefahr durch Marktkonzentration in der Agrarindustrie



**Meine Dienstleistungen für KMU / Handwerkbetriebe / Privat**  
Firmen Start-up / Gründungen  
Finanz- und Rechnungswesen  
Jahresabschluss / Jahresrechnung  
Personaladministration / Lohnbuchhaltung  
Steuerberatung / Steuerklärung  
**Lisa Mathiesen**  
Baslerstrasse 36, 4310 Rheinfelden  
Tel. 061 861 19 89 / 079 758 02 69

**Traumgarten**

**Florian Gartenbau**  
062 867 30 00



Restaurant Makaan  
Paradiesisch geniessen EDEN

**GEWERBE REGION FRICK LAUFENBURG**  
einfach näher...

**bauhandwerk.ch**  
Ihre Baupartner in der Region Frick-Laufenburg



Ab August 2017 bietet die Gemeinde Zeiningen folgende Ausbildungsplätze an:  
**Fachmann / Fachfrau Betriebsunterhalt EFZ Hausdienst** und  
**Kaufmann / Kauffrau E- oder M-Profil**  
Alle Details findest du auf der HP von Zeiningen  
Wir freuen uns auf deine Bewerbung **Klick!!!**

**GEMEINDE KAISERAUGST**  
Leben. Arbeiten. Zuhause sein.

