



BIER-SOMMELIER

Medienmitteilung vom 13. März 2019

23 neue Bier-Sommeliers vermitteln Biervielfalt

Am 13. März 2019 konnten 23 erfolgreiche Absolventen des Spezialistenseminars "Der Schweizer Bier-Sommelier® – Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen" ihre verdienten Zertifikate entgegennehmen. Die frisch zertifizierten Bier-Sommeliers® sind nun bereit, das angeeignete Wissen rund um das Bier richtig einzusetzen und als Botschafter weiterzugeben.

Das Spezialistenseminar "Der Schweizer Bier-Sommelier® - Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen" wurde diesen Frühling bereits zum 20. Mal von GastroSuisse in enger Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband durchgeführt. Während dem berufsbegleitenden Seminar lernten die Teilnehmenden alles Wichtige rund um das Thema Bier. Alle 23 Kandidaten konnten die anspruchsvolle Abschlussprüfung erfolgreich bestehen.

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."

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 findet ein weiterer Kurs in der Deutschschweiz und einer im [Tessin](#) statt. In der [Romandie](#) wird der nächste Kurs im Herbst 2020 veranstaltet. Ebenfalls unterstreicht Daniel 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."

Die 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 setzen sich die neu zertifizierten Bier-Sommeliers in der ganzen Schweiz ein.

Der SBV gratuliert den frisch zertifizierten Bier-Sommeliers:

Luca Cristiano (Zuckenriet), Reto Eberle (Altnau), Corinne George (Köniz), Daniel Grauwiler (Rickenbach b. Schwyz), Philipp Haldemann (Lützelflüh-Goldbach), Roland Häsler (Wiggiswil), Ramona Höfler (Luzern), David Hug (Gebenstorf), Marco Künzli (Schlierbach), Doris Kurer (St. Gallen), Pascal Raphael Ledergerber (St. Gallen), Nicole Manser (St. Gallen), Pascal Mauerhofer (Köniz), Freddy Niklaus (Hünenberg), Bruno Nyffeler (Lommiswil), Alex Plewe (Frauenfeld), Patrick Rime (Reinach AG), Philippe Ritter (Liebefeld), Reto Schlegel (Urtenen-Schönbühl), Jürg Schwarzenbach (Lyss), Jonas Vogel (Basel), Angela Wirz (Gelterkinden), Gabriela Zimmermann (Lüscherz)

26. April 2019: Tag des Schweizer Bieres

Freitag, 26. April 2019, 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, 25. April 2019, beginnen die Feierlichkeiten mit einem bierigen Festanlass im Bierhübeli in Bern. Mehr auf www.tagdesbieres.ch

Swiss Beer Award 2019

2019 findet zum zweiten Mal der Swiss Beer Award statt. "Es handelt sich dabei um die nationale Prämierung von Bieren verschiedenster Stile, die von Brauereien in der Schweiz oder Liechtenstein gebraut werden", erklärt Marcel Kreber, Direktor des Schweizer Brauerei-Verbandes. Es werden wiederum alle biersteuerpflichtigen Brauereien eingeladen, ihre Biere zahlreich einzuschicken. In Zusammenarbeit mit der Labor Veritas AG und der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) sowie ausgewiesenen Bier-Sommeliers und -Sensorikern werden die Biere anschliessend nach strengen Beurteilungskriterien labortechnisch untersucht und sensorisch bewertet. Mehr unter www.swissbeeraward.ch.

Für weitere Auskünfte:

Christoph Lienert
stv. Direktor
Schweizer Brauerei-Verband
044 221 26 28,
christoph.lienert@getraenke.ch
www.bier.swiss
twitter.com/info_bier
facebook.com/schweizerbiere/
instagram.com/schweizerbier/

Daniel C. Jung, stv. Direktor
Leiter Berufsbildung und Dienstleistungen
GastroSuisse
044 377 53 53
communication@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

Der SBV – gegründet am 19. April 1877 – ist die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Die SBV-Mitgliedsbrauereien decken über 95 Prozent der inländischen Bierproduktion ab und brauen mehr als 300 Qualitätsbiere. Die schweizerische Brauwirtschaft erzielt einen Umsatz von über einer Milliarde Franken. Rund 48'000 Arbeitsplätze sind direkt und indirekt mit ihr verbunden.

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Die Organisation mit dem Gründungsjahr 1891 setzt sich seit über 125 Jahren für die Interessen der Branche ein. GastroSuisse ist heute der grösste gastgewerbliche Arbeitgeberverband mit gegen 20'000 Mitgliederbetrieben (davon rund 2500 Hotels), organisiert in 26 Kantonalverbänden und vier Fachgruppen. Das Schweizer Gastgewerbe ist ein wichtiger Wirtschaftsmotor und gehört zu den grössten Arbeitgebern des Landes.