



BIER-SOMMELIER

Medienmitteilung vom 11. März 2020

21 neue Bier-Sommeliers engagieren sich für die Biervielfalt

Am 11. März 2020 konnten 21 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.

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."

Das Spezialistenseminar "Der Schweizer Bier-Sommelier® - Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen" wurde im letzten Winter bereits zum 23. Mal von GastroSuisse in enger Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband durchgeführt. GastroSuisse ist sehr erfreut darüber, dass die Ausbildungen rund um das Bier sowohl im deutschen, französischen als auch im italienischsprachigen Teil der Schweiz beliebt sind.

Während des berufsbegleitenden Seminars lernten die Teilnehmenden alles Wichtige rund um das Thema Bier. 21 Kandidaten haben die anspruchsvolle Abschlussprüfung erfolgreich bestanden. Die Bier-Sommeliers können nun ihr Wissen weitergeben, sei dies in Restaurants und Bars, an Bier-Degustationen oder an anderen Anlässen. Ziel des Bier-Botschafters ist es aufzuzeigen, dass es für jede Situation ein passendes Bier gibt. Die Geschmacksvielfalt beim Bier ist so gross, dass es für jeden und jede ein Bier gibt, welches schmeckt. Dafür setzen sich die neu zertifizierten Bier-Sommeliers in der ganzen Schweiz ein.

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.

Der SBV und GastroSuisse gratulieren den frisch zertifizierten Bier-Sommeliers:

Annina Adamina (Köniz), Patrick Blattner (Basel), Severin Burger (St. Gallen), Nadin Buschor (St. Gallen), Sandra Maya Ceotto (Pfäffikon ZH), Simon Dankwa (Wettingen), Julia Diener (Winterthur), Julia Egger (Weinfelden), Valentin Fiechter (Bubendorf), Jonas Grossenbacher (Bern), Philipp Hösli (Luzern), Patrick Kramer (Pfäffikon SZ), Thomas Peter (St. Gallen), Roger Peyer, (Balsthal), Danilo Plüss (Bülach), Men J. Schmidt (Gossau), Urs Schwarz (Wettingen),

Martin Stöckli (Liebefeld), Christian Stoop (Bern), Jürg Thalmann (Wagerswil), Vincent Verceil (Luzern)

In diesem Jahr finden zwei weitere Kurse in der Deutschschweiz und einer in der [Romandie](#) statt.

24. April 2020: Tag des Schweizer Bieres

Freitag, 24. April 2020, ist Tag des Schweizer Bieres. Dieser Tag soll Bier im Zusammenhang mit Bierkultur und Brauereitradition erlebbar machen. So warten die Brauereien des Schweizer Brauerei-Verbandes mit verschiedenen Aktivitäten auf und bringen das jahrtausendealte Handwerk der Braukunst und das Bier mit seiner ganzen Vielfalt als Kulturgut der Bevölkerung näher. Zugleich versinnbildlicht er auch den Start in die Biersaison. Bereits am Donnerstag, 23. April 2020, wird der Bierorden "ad gloriam cerevisiae" (zum Ruhme des Bieres) einer bekannten Persönlichkeit verliehen. Die Events am Tag des Schweizer Bieres finden sich unter www.tagdesbieres.ch

14. November 2020: Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers

Am 14. November 2020 findet im Bierhübeli in Bern die Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers statt. An diesem Wettkampf wird anhand eines harten Auswahlverfahrens die/der Schweizermeister/in der Bier-Sommeliers erkoren und beim anschliessenden Abendessen und Abendprogramm entsprechend gefeiert. Teilnehmen können alle Schweizer Bier-Sommeliers und Schweizer Diplom Bier-Sommeliers, welche über die schweizerische oder liechtensteinische Staatsbürgerschaft verfügen. Mitmachen lohnt sich: Die Erstplatzierten der Schweizer Meisterschaft können 2021 an der Weltmeisterschaft der Bier-Sommeliers in München teilnehmen. Sie bilden somit die Nationalmannschaft und werden die Schweiz hoffentlich erfolgreich an dieser WM vertreten. Mehr unter www.sm.bier-sommelier.ch.

Für weitere Auskünfte:

Christoph Lienert
stv. Direktor
Schweizer Brauerei-Verband
044 221 26 28,
christoph.lienert@getraenke.ch
www.bier.swiss
www.bier-sommelier.ch
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 wurde am 19. April 1877 gegründet und ist somit seit über 140 Jahren die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Die SBV-Mitgliedsbrauereien stehen für mehr als 300 Qualitätsbiere. Die schweizerische Brauwirtschaft erzielt einen Umsatz von über einer Milliarde Franken. Rund 50'000 Arbeitsplätze sind direkt und indirekt mit ihr verbunden. Der SBV ist in Zürich domiziliert.

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 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.