



Fördern die Schweizer Bierszene: Die 49 frisch zertifizierten Bier-Sommeliers stossen auf ihren Erfolg an und freuen sich, damit einen Beitrag zur Bierkultur zu leisten.

Bild: zvg

BIERBRANCHE - 49 Bier-Sommeliers haben das Spezialistenseminar «Der Schweizer Bier-Sommelier® - Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen» abgeschlossen. Als kompetente Botschafterinnen und Botschafter fördern und stärken sie nun schweizweit unsere Bierkultur und -vielfalt.

Es braut sich was zusammen

Die Bierbranche hat 49 zertifizierte Bierbotschafterinnen und -botschafter mehr. Dazu **Marcel Kreber**, Direktor Schweizer Brauerei-Verband, zu den Absolventinnen und Absolventen: «Als Schweizer Bier-Sommeliers vermitteln Sie mit Ihrem erlernten Wissen, dass Bier ein Kulturgut mit langer Tradition ist, das durch eine Vielfalt besticht, die es zu entdecken und zu geniessen gilt.» GastroSuisse führte in enger Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband SBV das Spezialistenseminar «Der Schweizer Bier-Sommelier® - Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen» bereits zum 29. Mal durch. Die Teilnehmenden lernten während des berufsbegleitenden Seminars alles Wichtige rund um das Thema Bier. 49 Kandidatinnen und 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 Bierbotschafters ist es aufzuzeigen, dass es für jede Situation ein passendes Bier gibt. «Die Geschmacksvielfalt beim Bier ist so gross, dass es für jede und jeden ein Bier gibt, welches schmeckt», so Kreber.

Die Kandidatinnen und Kandidaten müssen in der Abschlussarbeit zum Seminar zu vorgegebenen Strukturen eines Gastronomiebetriebs ein Bierangebot respektive eine Bierkarte ausarbeiten und diese an der mündlichen Prüfung präsentieren. Anhand verschiedener differenzierter Fragen wird geprüft, ob sich die Kandidatinnen und Kandidaten genügend Wissen rund um das Bier aneignen konnten. Auch sensorische Fähigkeiten, das Beschreiben verschiedener Biere und lebensmittelrechtliche Grundlagen gehören zur Prüfung. In diesem Jahr findet noch ein weiterer Kurs in der Deutschschweiz statt.

Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers

Ihr Wissen aktiv unter Beweis stellen können die Bier-Sommeliers an der Schweizer Meisterschaft am 20. November 2021 im Bierhübeli in Bern. An diesem Wettkampf wird anhand eines harten Auswahlverfahrens der Schweizermeister der Bier-Sommeliers erkoren. 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 2022 an der Weltmeisterschaft der Bier-Sommeliers in München teilnehmen, gehören zur Nationalmannschaft und werden die Schweiz an dieser WM vertreten.

www.sm.bier-sommelier.ch
www.bier.swiss

SWISS BEER AWARD 2022

2022 findet die nächste Ausgabe des Swiss Beer Awards statt. Dabei werden Biere verschiedenster Stile, welche von Brauereien in der Schweiz oder Liechtenstein gebraut werden, prämiert. Der Swiss Beer Award hat zum Ziel, die schweizerische Braulandschaft mit ihrer immensen Biervielfalt und Qualität der breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen. In Zusammenarbeit mit der Labor Veritas AG und der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) sowie ausgewiesenen Bier-Sommeliers und -Sensorikern werden die Biere nach strengen Beurteilungskriterien labortechnisch untersucht und sensorisch bewertet.
www.swissbeeraward.ch