



## BIER-SOMMELIER

Medienmitteilung vom 5. Januar 2022

### **32 neue Bier-Sommeliers engagieren sich für die Biervielfalt**

**Am 5. Januar 2022 konnten 32 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. Je ein Seminar wurde in der Deutschschweiz und in der Romandie durchgeführt.**

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 Herbst 2021 bereits zum 31. 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. 32 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 jede und jeden 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:

France Allemann (Aesch BL), Grégory Bersac (Neuchâtel), Linda Betzing (Steinhausen), Michael Burkert (Walterswil SO), Elvis Chabbey (Sion), Simon Deisinger (Andermatt), Cyrille De-léglise (Choëx), Eva-Maria Doyon (Gwatt (Thun)), Sven Erni (Küssnacht am Rigi), Liliane Gerber (Uster), Virginie Girin Rey (Romainmôtier), Javier Grognoz (Puidoux), Lukas Habegger (Zürich), Fiona Harang (Puidoux), Jasmin Horner (Wiesendangen), Roland Huber (Basel), Radan Ilic (Embrach), Oliver Lewin Krumm (Basel), Sébastien Lebleu (Neuchâtel), Lee Martin Leitila Legis (Zürich), Christophe Leoni (Puidoux), Ivàn Lorenci de Francisco (Bernex), Anahé Marchand (Puidoux), Christian Maurer (Maschwanden), Vincent Pidoux (Lausanne), Christophe Rafie (Lausanne), Christoph Röllli (Solothurn), Christoph Schiffer (Zwillikon), Mathias

Schön (Gossau SG), Anastasio Topalidis (Zürich), Victor Topart (Fribourg), Patrick Widrig (Bad Ragaz).

In diesem Jahr finden drei weitere Kurse in der [Deutschschweiz](#) statt. In der [Romandie](#) findet der nächste Kurs 2022 statt. Im [Tessin](#) wird 2023 ein nächster Kurs durchgeführt.

### **Swiss Beer Award 2022**

2022 findet die nächste Ausgabe des Swiss Beer Awards statt. Beim Swiss Beer Award handelt es sich um eine nationale Prämierung von Bieren verschiedenster Stile, welche von Brauereien in der Schweiz oder Liechtenstein gebraut werden. 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. Mehr unter [www.swissbeeraward.ch](http://www.swissbeeraward.ch)

### **Für weitere Auskünfte:**

Christoph Lienert  
stv. Direktor  
Schweizer Brauerei-Verband  
044 221 26 28  
[christoph.lienert@getraenke.ch](mailto:christoph.lienert@getraenke.ch)  
[www.bier.swiss](http://www.bier.swiss)  
[www.bier-sommelier.ch](http://www.bier-sommelier.ch)  
[twitter.com/info\\_bier](https://twitter.com/info_bier)  
[facebook.com/schweizerbiere/](https://facebook.com/schweizerbiere/)  
[instagram.com/schweizerbier/](https://instagram.com/schweizerbier/)

Zita Langenstein  
Leiterin Weiterbildung  
GastroSuisse  
044 377 52 22  
[zita.langenstein@gastrosuisse.ch](mailto:zita.langenstein@gastrosuisse.ch)  
[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

Der SBV wurde am 19. April 1877 gegründet und ist somit seit über 144 Jahren die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Die SBV-Mitgliedsbrauereien stehen für mehr als 400 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 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.