

Die Rubrik « [Vermischtes](#) » als RSS-Feed abonnieren

Auszeichnungen

Sie kennen das richtige Bier zum Schweinebraten

Von: ome

*Die neuen Bierkenner bei der Zertifikatsfeier Bier-Sommeliere in der Brauerei Eichhof in Luzern
Eliane Beerhalter*

Am 10. Mai 2023 konnten 36 erfolgreiche Absolventen des Spezialistenseminars „Schweizer Bier-Sommelier / Sommeliere® – Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen“ ihre Zertifikate entgegennehmen.

Die frisch zertifizierten Schweizer Bier-Sommeliers sind nun bereit, das angeeignete Wissen rund um das Bier richtig einzusetzen und als Botschafter weiterzugeben, wie GastroSuisse und der Schweizer Brauereiverband in einem Communiqué mitteilen.

Schweizer Brauerei-Verband und GastroSuisse spannen zusammen

Das Seminar wurde im Januar 2023 bereits zum 35. 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.

„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.“, sagte Christoph Lienert, stellvertretender Direktor Schweizer Brauerei-Verband.

Drei der vielen Schweizer Biere werden auf Twitter beworben. Bier-Sommeliere wissen zu welchem Essen sie am besten passen.

Berufsbegleitende Weiterbildung

Während des [berufsbegleitenden Seminars](#) lernten die Teilnehmenden alles Wichtige rund um das Thema Bier. 36 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.

Bier-Karte als Prüfungsaufgabe

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.

Das sind die frisch zertifizierten Schweizer Bier-Sommeliers und Bier-Sommeliers:

Cristian Bernasconi (Zollikofen), Benjamin Bochtler (Herisau), Jan Brugnoli (Murten), Eros Ciccone (Bedano), Fabio Costanzo (Stabio), Riccardo Costanzo (Faloppio), Achim Dähler (Köniz), Sophie Deparis-Kempf (Fiesch), Walter Fassbind (Luzern), Astrid Gratz (Bazenheid), David Gross (Ins), Dominik Hänni (Mühlethurnen), Monika Huber (Solothurn), Claudia Imholz (Meilen), Leander Isenring (Suhr), Steffen Keilbach (Zürich), Eros Leone (Lugano), Igor Liberti (Losone), Werner Maisch (Luzern), Stephan Marconi (Giubiasco), Josip Maric (Luzern), Nancy Maronne (Sarmenstorf), Luana Marques Cardoso

(Solethurn), Stephan Marti (Bellach), Davide Moutinho Moreira (Balerna), Rudolfwilli Nuolf (Niederwil SG), Oliver Pelzmann (Brissago), Jean-Yves Risse (Rheinfelden), Pietro Rossetti (Lugano), Andrea Rutschmann (Niederhasli), Hans Schmocker (Ringgenberg BE), Melanie Steinmann (Oberkirch LU), Oliver Suter (Oensingen), Jolanda Wigger (Willisau), Natalie Wüst (Luzern), Claudio Zanolli (Losone).