

Datum: 29. Juni 2023

## 24 neue Schweizer Bier-Sommeliers

24 Frauen und Männer haben ihre Ausbildung zur Bier-Sommeliere und zum Bier-Sommelier erfolgreich abgeschlossen. Ihr Bier-Wissen können sie nun in Restaurants und Bars oder an Bier-Degustationen weitergeben.

von pd/mos



Am 28. Juni 2023 konnten 24 erfolgreiche Absolventen des Lehrgangs «Schweizer Bier-Sommelier/Sommeliere – Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen» ihre Zertifikate entgegennehmen. Die frisch zertifizierten Schweizer Bier-Sommeliers seien nun bereit, das angeeignete Wissen rund um das Bier richtig einzusetzen und als Botschafter weiterzugeben, schreibt der Schweizer Brauerei-Verband (SBV) in einer Mitteilung.

Der Lehrgang wurde im April bereits zum 36. Mal von Gastrosuisse zusammen mit dem Schweizer Brauerei-Verband durchgeführt. Während des berufsbegleitenden Seminars lernten die Teilnehmenden alles Wichtige rund um das Thema Bier. In der Abschlussarbeit zum Seminar mussten die Kandidatinnen und Kandidaten zu vorgegebenen Strukturen eines Gastronomiebetriebes ein Bier-Angebot respektive eine Bierkarte ausarbeiten und diese an der mündlichen Prüfung präsentieren. Getestet wurde auch das Bierwissen, lebensmittelrechtliche Grundlagen und die sensorischen Fähigkeiten.

### Das sind die neuen Sommelieren und Sommeliers

Pascal Albisser (Cham), Andrew Broadbent (Interlaken), Mario Cadra (Niederurnen), Antonio Govetosa (Luzern), Max Grunder (Münchenbuchsee), Fabienne Güntert (Lenzerheide/Lai), Katja Inauen (St. Gallen), Marlène Keller (Rothrist), Christina Nicole Kläusler (Neuenhof), Yi Min Ko (Zürich), Christian Lusser (Altdorf UR), Lorenz Pulver (Laax GR 2), Robert Schier (Perroy), Natalie Sigg (Schaffhausen), Sophie Stapel (Interlaken), Marco Studer (Villmergen), Melanie Alisa Stutz (Schongau), Christian Suter (St. Gallen), Laura Svatoš (Riedholz), Samuel Tobler (Villnachern), Claudia Uebelmann (Schupfart), Flavia Unternährer (Luzern), Florian Van Leeuwen (Bellikon), Tanja Willi (Sursee).