



BIER-SOMMELIER

Medienmitteilung vom 20. Mai 2026

6 neue Schweizer Bier-Sommeliers stärken die Biervielfalt in der Schweiz

Zürich, 20. Mai 2026 – Die Schweiz zählt 6 neue Bier-Sommeliers. Sie haben das renommierte Spezialistenseminar «Schweizer Bier-Sommelier / Sommeliere® – Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen» erfolgreich abgeschlossen und setzen künftig schweizweit starke Akzente für die hiesige Bierkultur.

Ein starkes Signal für die Schweizer Bierbranche

Die frisch zertifizierten Bierexperten verfügen über fundiertes Wissen zu Brauprozessen, Sensorik, Geschmacksprofilen, Biergeschichte und Verkaufsberatung. Sie werden dieses Know-how künftig in Gastronomiebetrieben, Brauereien, im Fachhandel sowie an Degustationen einsetzen – ein Gewinn für Konsumentinnen und Konsumenten, die weiterhin viel Wert auf Qualität, Regionalität und Vielfalt legen.

Manuela Huwyler von GastroSuisse würdigte die Absolventen: «Als Schweizer Bier-Sommeliers vermitteln Sie, dass Bier ein Kulturgut mit langer Tradition und beeindruckender Vielfalt ist. Ihr Engagement trägt wesentlich dazu bei, diese Vielfalt sichtbar und erlebbar zu machen.»

Beliebte Ausbildung in allen Landesteilen

Das Seminar, das GastroSuisse in Kooperation mit dem Schweizer Brauerei-Verband bereits zum 42. Mal durchführte, erfreut sich landesweit grosser Nachfrage – in der Deutschschweiz ebenso wie in der Romandie und im Tessin.

Hohe Anforderungen – breites Wissen

Während des berufsbegleitenden Seminars wurden unter anderem folgende Kompetenzen vertieft:

- sensorische Analyse und Beschreibung verschiedener Bierstile
- lebensmittelrechtliche Grundlagen
- Beratungskompetenz rund um Biersortiment und Food Pairing
- Erarbeitung eines professionellen Bierangebots für einen Gastronomiebetrieb

Die 6 erfolgreichen Absolventen haben eine anspruchsvolle theoretische und praktische Prüfung bestanden. An der mündlichen Prüfung präsentierten die Teilnehmenden ihre individuell ausgearbeiteten Bierkarten und stellten sich anspruchsvollen Expertenfragen.

Botschafter der Schweizer Biervielfalt

Die neuen Bier-Sommeliers leisten einen wichtigen Beitrag zur Schweizer Bierkultur: Sie zeigen auf, dass es für jede Person und jede Gelegenheit ein passendes Bier gibt – ein zentraler Anspruch in einem Land mit über 1'000 Braustätten und einer der vielfältigsten Bierlandschaften Europas.

GastroSuisse und der Schweizer Brauerei-Verband gratulieren den 6 frisch Zertifizierten herzlich:

Alessandro Alves dos Reis (Rivera)

Stefano Gambazzi (Aldesago)
Nicolò Ingallina (Castelletto Sopra Ticino)
Ivan Kamniev (Locarno)
Michael Marci (Losone)
Luigi Andrea Piras (Muralto)

In diesem Jahr finden zwei Kurse in der Deutschschweiz sowie einer in der Romandie statt.
Informationen zum Seminar und den Terminen finden Sie auf der Website von [GastroSuisse](#).

Für weitere Auskünfte:

Christoph Lienert
stv. Direktor
Schweizer Brauerei-Verband
044 221 26 29
christoph.lienert@getraenke.ch
www.bier.swiss
www.bier-sommelier.ch
x.com/info_bier
facebook.com/schweizerbiere/
instagram.com/schweizerbier/

Zita Langenstein
Leiterin Weiterbildung
GastroSuisse Berufsbildung
044 377 50 51
zita.langenstein@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

Der SBV wurde am 19. April 1877 gegründet und ist die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Rund 50'000 Arbeitsplätze sind direkt und indirekt mit ihr verbunden. Die SBV-Mitgliedsbrauereien stehen für mehr als 600 Qualitätsbiere. 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 2'500 Hotels), organisiert in 26 Kantonalverbänden und fünf Fachgruppen.