



## BIER-SOMMELIER

Medienmitteilung vom 5. September 2018

### 21 neue Bier-Sommeliers vermitteln Biervielfalt

**Am 5. September 2018 konnten 21 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.**

Das Spezialistenseminar "Der Schweizer Bier-Sommelier® - Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen" wurde diesen Sommer bereits zum 18. Mal von GastroSuisse in enger Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband durchgeführt. Während dem berufsbegleitenden Seminar lernten die Teilnehmer alles Wichtige rund um das Thema Bier. Von den insgesamt 22 Kandidaten konnten 21 die anspruchsvolle Abschlussprüfung erfolgreich bestehen.

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. 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."

Daniel Borner, Direktor GastroSuisse, freut sich, dass die Ausbildungen rund um das Bier im deutsch- und französischsprachigen und neu auch im italienischsprachigen Teil der Schweiz beliebt sind. In diesem Jahr findet ein weiterer Kurs in der Deutschschweiz und einer in der [Romandie](#) statt. Im [Tessin](#) wird der nächste Kurs im Herbst 2019 veranstaltet. Ebenfalls unterstreicht Daniel Borner, dass Bier in seiner heutigen Vielfalt in der Gastronomie einen höheren Stellenwert verdient: "Bier-Sommeliers bieten Gästen neue Geschmackserlebnisse und vermitteln ihnen einen bestimmten Lebensstil. Die Gäste werden zudem vermehrt nach verschiedenen Bierstilen fragen."

Die Bier-Sommeliers können nun ihr Wissen weitergeben, sei dies in Restaurants und Bars, an Bier-Degustationen oder an anderen Anlässen. Ziel als Bier-Botschafter ist aufzuzeigen, dass es für jede Situation ein passendes Bier gibt. Die Geschmacksvielfalt beim Bier ist so gross, dass es für jeden und vor allem jede ein Bier gibt, welches schmeckt. Dafür setzen sich die neu zertifizierten Bier-Sommeliers in der ganzen Schweiz ein.

Der SBV gratuliert den frisch zertifizierten Bier-Sommeliers:

Michael Diplock (Bern), Denise Furter (Basel), Renato Gabriel (St. Gallen), Florian Alex Graber (Wichtrach), Roland Graber (Wichtrach), Corinne Kessler (Winterthur), Urs Koller (Wettingen), Angelika Kuschnik (Adliswil), Sandra Lopar (Amriswil), Emanuele Mezzasalma (Winterthur), Ginette Pernet (Nidau & Frutigen), Jan Rüger (Hofstetten SO), Franco Rutschmann (Niederhasli), Johanna Schär (Bern), Roger Senn (Buchs SG), Colin Smith (Winterthur), Pascal Spring (Luzern), Nadia Steffen (Thun), Evelyn Tanner (Gossau SG), Angela Vögtli (Luzern), Reto Zürcher (Menzingen)

### **10. November 2018: Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers**

Am 10. November 2018 findet im Bierhübeli in Bern die 3. Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers statt. An diesem Wettkampf wird anhand eines harten Auswahlverfahrens die/der Schweizermeister/in der Bier-Sommeliers erkoren und beim anschliessenden Abendessen und Abendprogramm entsprechend gefeiert. Teilnehmen können alle Schweizer Bier-Sommeliers und Schweizer Diplom Bier-Sommeliers, welche über die schweizerische oder liechtensteinische Staatsbürgerschaft verfügen. Mitmachen lohnt sich: Die vier Erstplatzierten der Schweizer Meisterschaft können an der 6. Weltmeisterschaft der Bier-Sommeliers in Italien teilnehmen. Sie bilden somit die Nationalmannschaft und werden die Schweiz hoffentlich erfolgreich an dieser WM vertreten. Mehr unter [www.sm.bier-sommelier.ch](http://www.sm.bier-sommelier.ch)

Für weitere Auskünfte:

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

Daniel C. Jung, stv. Direktor  
Leiter Berufsbildung und Dienstleistungen  
GastroSuisse  
044 377 53 53  
[communication@gastrosuisse.ch](mailto:communication@gastrosuisse.ch)  
[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

Der SBV – gegründet am 19. April 1877 – ist die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Die SBV-Mitgliedsbrauereien decken über 95 Prozent der inländischen Bierproduktion ab und brauen mehr als 300 Qualitätsbiere. Die schweizerische Brauwirtschaft erzielt einen Umsatz von über einer Milliarde Franken. Rund 48'000 Arbeitsplätze sind direkt und indirekt mit ihr verbunden.

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Die Organisation mit dem Gründungsjahr 1891 setzt sich seit über 125 Jahren für die Interessen der Branche ein. GastroSuisse ist heute der grösste gastgewerbliche Arbeitgeberverband mit gegen 20'000 Mitgliederbetrieben (davon rund 2500 Hotels), organisiert in 26 Kantonalverbänden und vier Fachgruppen. Das Schweizer Gastgewerbe ist ein wichtiger Wirtschaftsmotor und gehört zu den grössten Arbeitgebern des Landes.