



## **Der Schweizer Bier-Sommelier®**

Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

---

### **Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden des Lehrgangs 1/2022**

Wir starten die Seminartage pünktlich und bitten Sie um Ihre Unterstützung.

## 1.Tag

### Dienstag, 25. Januar 2022: Herstellung von Bier, Grundlagen der Sensorik

Durchführungsort: Feldschlösschen Getränke AG, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden

Eröffnung: Manuela Steiger, Sachbearbeiterin, Trainerin, GastroSuisse Zürich

Referent: Markus Brendel, Diplom-Biersommelier, Produktentwicklung, Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden

---

Ab 08:00	Willkommen bei Feldschlösschen - Kaffee und Gipfeli	
8:30	Eröffnung des Seminars - Begrüssung, Ziele, Themen - Zeitplan und Warm-up - Allgemeine Informationen zum Seminar	Manuela Steiger
	Grundlagen der Sensorik Teil 1 - Einführung in das Thema - Die 5 Geschmacksarten	Markus Brendel
10:00	Pause	
10:20	Rohstoffe von Bier und deren Eigenschaften  Einführung in die Bier-Degustation - Kennenlernen der wichtigsten Bierattribute - Fokus Beschreibung / Vokabular - Beschreiben von 2 Bieren - Degustationsformular kennenlernen	
13:00	Gemeinsames Mittagessen	
14:00	Bierherstellung	
15:30	Pause	
15:50	Grundlagen der Sensorik Teil 2 - Kennenlernen von Off-Flavours - Beschreiben von 3 Bieren mit dem Degustationsformular - Fokus Beschreibung / Vokabular	
16:45	Abschluss - Fragen, Zusammenfassung, Feedback	
17:00	Rundgang durch die Brauerei Feldschlösschen	
18:00	Verabschiedung	

## 2. Tag

### Mittwoch, 26. Januar 2022: Schweizer Biervielfalt

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent: Marco Ehmann, Diplom Biersommelier,  
Key Account Manager, Brauerei Falken, Schaffhausen

---

- |          |   |
|----------|---|
| Ab 08:30 | Willkommen bei GastroSuisse<br>- Kaffee und Gipfeli   |
| 9:00     | Eröffnung des Seminars<br>- Begrüssung, Ziele, Themen<br>- Zeitplan und Warm-up<br><br>Bier im Offenausschank<br>- Praktische Übung Offenausschank<br>- Gruppenarbeit und<br>- Präsentation   |
| 10:30    | Pause   |
| 10:50    | Die Schweizer Biervielfalt<br>- Steckbrief der Schweizer Biere<br>- Struktur und Entwicklung des Schweizer Biermarktes<br><br>1. Flight / Schweizer Biervielfalt<br>- Degustation von vier Bieren<br>- Gruppenarbeit mit anschliessender Besprechung der Lösung           |
| 13:00    | Mittagessen   |
| 14:00    | 2. Flight / Schweizer Biervielfalt<br>- Degustation von vier Bieren<br>- Gruppenarbeit mit anschliessender Besprechung der Lösung<br><br>3. Flight / Schweizer Biervielfalt<br>- Degustation von vier Bieren<br>- Einzelarbeit mit anschliessender Besprechung der Lösung |
| 15:30    | Pause   |
| 15:50    | 4. Flight / Schweizer Biervielfalt<br>- Degustation von vier Bieren<br>- Einzelarbeit mit anschliessender Besprechung der Lösung<br><br>5. Flight / Schweizer Biervielfalt<br>- Degustation von vier Bieren<br>- Einzelarbeit mit anschliessender Besprechung der Lösung  |
| 17:15    | Abschluss<br>- Fragen, Zusammenfassung, Feedback  |
| 17:30    | Verabschiedung  |

### 3. Tag Dienstag, 1. Februar 2022: Food-Pairing mit Bier

Durchführungsort: Tramdepot, Grosser Muristalden 6, 3006 Bern

Referent: Pierre Dubler, Diplom Biersommelier Doemens,  
Leiter Verkauf und Administration, Brauerei Felsenau, Bern

---

- |          |  |
|----------|--|
| Ab 08:30 | Willkommen in Bern<br>- Kaffee und Gipfeli   |
| 09:00    | Eröffnung des Seminars<br>Begrüssung, Ziele, Themen<br>Zeitplan und Warm-up<br><br>Das Führen einer Gasthausbrauerei<br>- Laufende Herausforderungen<br>- Bierkarte Altes Tramdepot Bern             |
| 10:15    | Pause  |
| 10:30    | Food-Pairing<br>- Sensorischer Parcours<br>- Kombination mit süss, sauer, scharf, bitter, salzig und Umami<br>- Unkonventionelle Kombinationen<br>- Bier-Rezepte für die Küche                       |
| 11:45    | Pause  |
| 12:00    | Bier Mischgetränke<br>- Drei verschiedene Mischgetränke als Aperitif an der Bar<br>- Passende Häppchen aus Bier-Grundprodukten   |
| 13:00    | Food-Pairing praktisch / Mittagspause<br>- Kochen mit Biergrundprodukten<br>- 7 Speisen, 14 Biere<br>- Die Rauchpausen sind im Menü aufgeführt,<br>wir bitten die Teilnehmenden sich daran zu halten |
| 15:30    | Abschluss<br>Fragen, Zusammenfassung, Feedback   |
| 16:00    | Verabschiedung   |

**4. Tag**  
**Mittwoch, 2. Februar 2022: Internationale Biervielfalt**

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent: Dr. Wolfgang Stempf, Freelance Mitarbeitender und Trainer,  
Doemens Akademie, D-Gräfelfing

---

- |          |  |
|----------|--|
| Ab 07:30 | Willkommen bei GastroSuisse<br>- Kaffee und Gipfeli  |
| 08:00    | Eröffnung des Seminars<br>- Begrüssung, Ziele, Themen<br>- Zeitplan und Warm-up<br><br>Einführung in die Welt der internationalen Biere<br>- Geschichte, Herstellung, Eigenschaften und Wissenswertes der deutschen und böhmische Bierstile<br>- Degustation |
| 09:30    | Pause  |
| 09:50    | Belgische Bierstile<br>- Geschichte, Herstellung, Eigenschaften und Wissenswertes<br>- Degustation   |
| 13:00    | Mittagessen  |
| 14:00    | Englische Bierstile<br>- Geschichte, Herstellung, Eigenschaften und Wissenswertes<br>- Degustation   |
| 15:00    | Pause  |
| 15:20    | Amerikanische Bierstile<br>- Geschichte, Herstellung, Eigenschaften und Wissenswertes<br>- Degustation   |
| 16:45    | Pause  |
| 17:05    | Bierstile ohne direkten Ursprung<br>- Geschichte, Herstellung, Eigenschaften und Wissenswertes<br>- Degustation  |
| 18:15    | Abschluss<br>Fragen, Zusammenfassung, Feedback   |
| 18:30    | Verabschiedung   |

## 5. Tag

### Mittwoch, 9. Februar 2022: Service und Verkauf von Bier im Restaurant

Durchführungsort: Gasthof zum Goldenen Ochsen, Vordere Hauptgasse 8, 4800 Zofingen

Referenten: François Baeriswyl, Diplom-Biersommelier,  
Geschäftsführer Goldener Ochsen, Zofingen

Matthias Stück, Diplom Biersommelier,  
Bier-Sommelier Restaurant Zum Bierjohann und in der Bar Bierrevier, Basel

---

- |          |   |
|----------|---|
| Ab 08:30 | Willkommen im Ochsen Zofingen<br>- Kaffee und Gipfeli   |
| 09:00    | Eröffnung des Seminars<br>- Begrüssung, Ziele, Themen<br>- Zeitplan und Warm-up<br>- Die Rolle des Schweizer Bier-Sommelier®<br><br>Gläserkunde: Das richtige Glas zum Bier<br>- Die Rolle des Schweizer Bier-Sommeliers®<br>- Einführung, Ablauf und Tipps für eine professionelle<br>Bier-Präsentation eines Bier-Sommeliers<br>- Bier im Hochpreis-Segment<br>- Praktisches Beispiel |
| 10:30    | Pause<br>- Inklusive Besuch des Bierladens  |
| 11:00    | Service und Verkauf von Bier im Restaurant<br>- Das Verkaufsrad als Grundlage<br>- Das Sommelier-Besteck<br>- Die verschiedenen Arten des Bier-Öffnens<br>- Das korrekte Einschenken<br>- Gästetypen und Hierarchie der Gästeeerwartungen<br>- Bierempfehlung zu Speisen<br>- Service von Flaschenbier<br>- Feedback zu einer Bier-Präsentation   |
| 13:00    | Mittagessen   |
| 14:00    | Einzelpräsentationen, erster Teil   |
| 15:10    | Pause   |
| 15:20    | Einzelpräsentationen, zweiter Teil  |
| 16:20    | Pause   |
| 16:30    | Einzelpräsentation dritter Teil   |
| 16:50    | Abschluss und Blitzlicht  |
| 17:00    | Verabschiedung  |

## 6. Tag

### Mittwoch, 16. Februar 2022: Bier-Marketing und Geschichte inkl. sensorische Prüfung

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent: Marcel Riesen, Diplom-Biersommelier, Bünzen

---

- |          |  |
|----------|--|
| Ab 08:00 | Willkommen bei GastroSuisse<br>- Kaffee und Gipfeli  |
| 08:30    | Sensorische Prüfung 30 Minuten   |
| 09:00    | Pause  |
| 09:15    | Eröffnung des Seminars<br>- Begrüssung, Ziele, Themen<br>- Zeitplan und Warm-up<br><br>Biergeschichte allgemein<br>- Entwicklungsgeschichte des Bieres<br>- Kultur- und Marktentwicklung des Bieres in der Schweiz   |
| 10:30    | Pause  |
| 10:50    | Bier Marketing im Restaurant<br>- Das kleine Marketing-1x1<br><br>Die Preiskalkulation<br>- Möglichkeiten der Preisbildung<br><br>Das Bierangebot kreieren<br>- Basis- Ergänzungs- Zusatzleistung<br>- Einzel- /Kompaktleistungen und USP<br>- Die fünf Konsumententypen und deren Bedürfnisse |
| 13:00    | Mittagessen  |
| 14:00    | Kommunikation des Angebotes<br>- Kommunikationsmittel<br>- Sales Promotion, Werbung, PR<br>- Bierinszenierung, z.B. Bier stacheln<br>- Gruppenarbeit und Präsentation<br><br>Strategie Orange<br>- Positioning für bierige Gastrokonzepte  |
| 15:30    | Pause  |
| 15:50    | Die Bierkarte – Kommunikationsmittel Nr. 1<br>- Gesetzliche Pflicht (musts)<br>- Nice to haves<br>- Highlights<br>- Auftrag zur Gestaltung einer eigenen Bierkarte   |
| 16:45    | Zusammenfassung / Feedback   |
| 17:00    | Verabschiedung   |

**7. Tag**  
**Dienstag, 22. Februar 2022: Bier und Gesellschaft**

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referenten:       lic. iur. Marcel Kreber,  
                          Direktor Schweizer Brauerei-Verband, Zürich  
  
                          Dr. med. Peter Allemann,  
                          stv. Chefarzt Klinik Südhang, Kirchlindach

---

Ab 8:30	Willkommen bei GastroSuisse - Kaffee und Gipfeli	
09:00	Lebensmittelrecht - Lebensmittelrechtlich relevante Bestimmungen rund um das Thema Bier	lic. iur. Marcel Kreber
10:30	Pause	
10:50	Rechtliche Grundlagen - Bestimmungen, welche für den Konsum, Kauf, Umgang und Genuss von Bier relevant sind - Kantonale Unterschiede - Gesundheitswesen Schweiz und die entsprechenden Auswirkungen auf die kantonale Gesetzgebung - Alkoholpolitik	
12:30	Mittagessen	
13:30	Bier und Gesundheit - Vor- und Nachteile von Bier und Bierkonsum aus ernährungsphysiologischer Sicht	Dr. med. Peter Allemann
15:30	Pause	
15:20	- Grenzen zwischen normalem und übermässigem Alkoholkonsum Fallbeispiele aus der Praxis	
16:45	Abschluss und Blitzlicht	
17:00	Verabschiedung	



## 8. Tag

### Donnerstag, 10. März 2022: praktische und mündliche Prüfungen

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Prüfungsleitung: Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung, GastroSuisse Zürich

---

- |                        |  |
|------------------------|--|
| Ab 07:00               | Willkommen bei GastroSuisse<br>- Kaffee und Gipfeli  |
| 08:00 bis<br>18:00 Uhr | Die Prüfungsplanung erhalten die Teilnehmenden<br>während dem Seminar.<br>Die nachfolgenden Angaben gelten als Richtlinien.<br><br>Mündliche Prüfung 35 Minuten<br><br>Praktische Prüfung 15 Minuten |

## **Montag, 14. März 2022: Online-Prüfung**

Durchführungsort: Online-Plattform Moodle

Prüfungsleitung: Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung, GastroSuisse Zürich  
Manuela Steiger, Sachbearbeiterin und Trainerin, GastroSuisse Zürich

---

Ab 17:50      Jede Teilnehmerin, jeder Teilnehmer ist pünktlich  
eingeloggt (Informationen folgen am Seminar)

18:00 bis      Online-Prüfung 60 Minuten  
19:00 Uhr

**Die Zertifikatsfeier findet am Mittwoch, 13. April um 18:00 Uhr statt.**

Änderungen bleiben vorbehalten.  
Zürich, im Juli 2021