



BIER-SOMMELIER

Medienmitteilung vom 26. Juni 2019

22 neue Bier-Sommeliers vermitteln Biervielfalt

Am 26. Juni 2019 konnten 22 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.

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. Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung GastroSuisse, freut sich, dass die Ausbildungen rund um das Bier im deutsch- und französischsprachigen und neu auch im italienischsprachigen Teil der Schweiz beliebt sind. Ebenfalls unterstreicht sie, 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."

Das Spezialistenseminar "Der Schweizer Bier-Sommelier® - Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen" wurde diesen Frühling bereits zum 21. Mal von GastroSuisse in enger Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband durchgeführt. Während des berufs begleitenden Seminars lernten die Teilnehmenden alles Wichtige rund um das Thema Bier. 22 der 24 Kandidaten konnten die anspruchsvolle Abschlussprüfung erfolgreich bestehen.

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.

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. 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."

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.

Der SBV gratuliert den frisch zertifizierten Bier-Sommeliers:

Christa Bähler (Wimmis), Oliver Bardellini (Birr-Lupfig), Ingo Barkow (Chur), Philipp Burkhalter (Bern), Patricia Donhauser (Abtwil SG), Philipp Dornbierer (Solothurn), Daniel Duss (Hitzkirch), Dominic Frei (Winterthur), Johannes Hoesli (Zürich), Arnold Hurschler (Willisau), Bianca Viola Jud (St. Gallen), Andreas Kieper (Winterthur), Julian Marmet (Thun), Michael Moser (Olten), André Osterloh (Rapperswil), Daniel Rychen (Bonfol), Patrick Schmiech (Rorschach), Gustav Thöni (Rüschlikon), Mathias Thüning (Basel), Marco Weyers (Winterthur), David Willems (Unterentfelden), Urs Wüest (Baar).

In diesem Jahr findet ein weiterer Kurs in der Deutschschweiz und einer im [Tessin](#) statt. In der [Romandie](#) wird der nächste Kurs im Herbst 2020 veranstaltet.

Swiss Beer Award 2019

2019 findet zum zweiten Mal der Swiss Beer Award statt. "Es handelt sich dabei um die nationale Prämierung von Bieren verschiedenster Stile, die von Brauereien in der Schweiz oder Liechtenstein gebraut werden", erklärt Marcel Kreber, Direktor des Schweizer Brauerei-Verbandes. Es wurden wiederum alle biersteuerpflichtigen Brauereien eingeladen, ihre Biere zahlreich einzuschicken. In Zusammenarbeit mit der Labor Veritas AG und der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) sowie ausgewiesenen Bier-Sommeliers und -Sensorikern werden die Biere anschliessend nach strengen Beurteilungskriterien labortechnisch untersucht und sensorisch bewertet. Mehr unter www.swissbeeraward.ch.

Für weitere Auskünfte:

Christoph Lienert
stv. Direktor
Schweizer Brauerei-Verband
044 221 26 28,
christoph.lienert@getraenke.ch
www.bier.swiss
twitter.com/info_bier
facebook.com/schweizerbiere/
instagram.com/schweizerbier/

Daniel C. Jung, stv. Direktor
Leiter Berufsbildung und Dienstleistungen
GastroSuisse
044 377 53 53
communication@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

Der SBV wurde am 19. April 1877 gegründet und ist somit seit über 140 Jahren die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Die SBV-Mitgliedsbrauereien stehen für mehr als 300 Qualitätsbiere. Die schweizerische Brauwirtschaft erzielt einen Umsatz von über einer Milliarde Franken. Rund 50'000 Arbeitsplätze sind direkt und indirekt mit ihr verbunden. 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 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.