



## Der Schweizer Bier-Sommelier®

Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

---

### Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden im Sommer 2019

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

## 1.Tag

**Montag, 15. April 2019**

### **Bierkultur, Herstellung von Bier, Grundlagen der Sensorik**

Durchführungsort:

Doppelleu Brauwerkstatt, Industriestrasse 40, Winterthur

Eröffnung:

Cynthia Cattin, Projektleiterin und Trainerin Weiterbildung, GastroSuisse Zürich

Referenten:

Jörg Schönberg, Schweizer Bier-Sommelier, Leiter Vertrieb, Doppelleu Boxer AG, Gründer Doppelleu Brauwerkstatt, Winterthur

Patrick Thomi, Diplom-Biersommelier, Schweizermeister der Bier-Sommeliers 2017, 1. Braumeister, Diplombraumeister TUM, Doppelleu Boxer AG, Winterthur

---

Ab 08:00	Welcome Coffee Kaffee und Gipfeli	
08:30	Offizielle Eröffnung - Seminarziele, Programm und Prüfung - Gegenseitiges Vorstellen der Seminarteilnehmer	Cynthia Cattin
09:00	Biergeschichte allgemein - Entwicklungsgeschichte des Bieres - Kultur- und Marktentwicklung des Bieres in der Schweiz	Jörg Schönberg
10:30	Pause	
10:50	Rohstoffe von Bier und deren Eigenschaften Einführung in die Sensorik - Degustationsformular  Geführte Bierverkostung 1. Teil - Fokus Beschreibung / Vokabular	Patrick Thomi
13:00	Gemeinsames Mittagessen	
14:00	Bierherstellung	
15:00	Pause	
15:20	Die häufigsten Off-Flavours  Geführte Bierverkostung 2. Teil - Fokus Beschreibung / Vokabular	
17:00	Rundgang durch die Brauerei	
18:00	Zusammenfassung Verabschiedung	

**2. Tag**  
**Dienstag, 16. April 2019**  
**Schweizer Biervielfalt**

Durchführungsort:  
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

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

---

- |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ab 8:30 | Welcome Coffee<br>Kaffee und Gipfeli                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 9:00    | Bier im Offenausschank <ul style="list-style-type: none"><li>- Praktische Übung Offenausschank</li><li>- Gruppenarbeit</li><li>- Präsentation</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 11:00   | Pause                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 11:20   | Die Schweizer Biervielfalt <ul style="list-style-type: none"><li>- Steckbrief der Schweizer Biere</li><li>- Struktur und Entwicklung des Schweizer Biermarktes</li></ul><br><ol style="list-style-type: none"><li>1. Flight / Schweizer Biervielfalt<ul style="list-style-type: none"><li>- Degustation von vier Biere</li><li>- Gruppenarbeit mit anschliessender Besprechung und Auflösung</li></ul></li></ol>                 |
| 13:00   | Mittagessen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 14:00   | <ol style="list-style-type: none"><li>2. Flight / Schweizer Biervielfalt<ul style="list-style-type: none"><li>- Degustation von vier Biere</li><li>- Gruppenarbeit mit anschliessender Besprechung und Auflösung</li></ul></li><li>3. Flight / Schweizer Biervielfalt<ul style="list-style-type: none"><li>- Degustation von vier Biere</li><li>- Einzelarbeit mit anschliessender Besprechung und Auflösung</li></ul></li></ol> |
| 15:30   | Pause                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 15:50   | <ol style="list-style-type: none"><li>4. Flight / Schweizer Biervielfalt<ul style="list-style-type: none"><li>- Degustation von vier Biere</li><li>- Einzelarbeit mit anschliessender Besprechung und Auflösung</li></ul></li><li>5. Flight / Schweizer Biervielfalt<ul style="list-style-type: none"><li>- Degustation von vier Biere</li><li>- Einzelarbeit mit anschliessender Besprechung und Auflösung</li></ul></li></ol>  |
| 17:30   | Zusammenfassung und Blitzlicht<br>Verabschiedung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

**3. Tag**  
**Mittwoch, 17. April 2019**  
**Internationale Biere**

Durchführungsort:  
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent:  
Dr. Wolfgang Stempf, Geschäftsführer und ehem. Schulleiter, Brauakademie Doemens, D-Gräfelfing

---

Ab 07:30	Welcome Coffee Kaffee und Gipfeli
08:00	Warm-up Einteilung der internationalen Bierstile und Bierländer - Deutsche und böhmische Bierstile - Verkostung
09:30	Pause
09:50	Belgische Bierstile - Verkostung
13:00	Mittagessen
14:00	Englische Bierstile - Verkostung
15:00	Pause
15:20	Amerikanische Bierstile - Verkostung
16:45	Pause
17:05	Bierstile ohne direkten Ursprung - Verkostung
18:30	Zusammenfassung Verabschiedung

**4. Tag**  
**Dienstag, 23. April 2019**  
**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	Welcome Coffee Kaffee und Gipfeli	
9:00	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
15:00	Pause	
15:20	- Grenzen zwischen normalem und übermässigem Alkoholkonsum Fallbeispiele aus der Praxis	
17:00	Zusammenfassung Verabschiedung	

**5. Tag**  
**Montag, 29. April 2019**  
**Service und Verkauf von Bier im Restaurant**

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

Referenten:  
François Baeriswyl, Schweizer Bier-Sommelier, Hagendorf  
und  
Matthias Stück, Schweizer Bier-Sommelier, Basel

---

Ab 08:30	Welcome Coffee Kaffee und Gipfeli
09:00	<ul style="list-style-type: none"><li>- Warm-up und Tagesprogramm</li><li>- Die Rolle des Schweizer Bier-Sommeliers®</li><li>- Entstehung von Gästezufriedenheit</li><li>- Hierarchie der Gästeerwartungen</li><li>- Gästetypen und Bedürfnisse</li><li>Gruppenarbeit und Präsentation</li></ul>
10:30	Pause
10:50	Der Bierverkauf im Restaurant <ul style="list-style-type: none"><li>- Das Verkaufsrad</li><li>- Einzelarbeit: 1 Bier, 1 Glas, Präsentation</li><li>- Bierempfehlung zu Speisen</li><li>- Professioneller Service von Bier</li><li>- Einzelarbeit: Elevator Speech</li></ul>
13:00	Mittagessen
14:00	Einzelpräsentationen <ul style="list-style-type: none"><li>- Verkauf von Bier im Restaurant</li><li>- Gläserkunde</li></ul>
15:30	Pause
15:50	Einzelpräsentationen <ul style="list-style-type: none"><li>- Verkauf von Bier im Restaurant</li><li>- Biere im Luxussegment</li></ul>
16:45	Abschluss und Blitzlicht
17: 00	Verabschiedung

**6. Tag**  
**Dienstag, 30. April 2019**  
**Food Pairing mit Bier**

Durchführungsort:  
Brauhaus Sternen AG, Hohenzornstrasse 2, 8500 Frauenfeld

Referent:  
Stefan Mühleemann, Doemens Diplom Biersommelier, Frauenfeld

---

- |          |                                                                                                                                                                                          |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ab 08:30 | Welcome Coffee<br>Kaffee und Malzschrotbagels                                                                                                                                            |
| 09:00    | Das Führen einer Gasthausbrauerei<br>- Laufende Herausforderungen<br>- Bierkarte Brauhaus Sternen<br>- Preiskalkulation im Restaurant                                                    |
| 10:30    | Pause                                                                                                                                                                                    |
| 10:50    | Food Pairing<br>- Sensorischer Parcours<br>- Kombination mit süssen, sauren, bitteren, salzigen und scharfen Speisen<br>- Unkonventionelle Kombinationen<br>- Bier-Rezepte für die Küche |
| 12:15    | Bier Mischgetränke<br>- Drei verschiedene Mischgetränke als Aperitif an der Bar<br>- Passende Häppchen aus Bier-Grundprodukten                                                           |
| 13:15    | Food Pairing praktisch<br>- Kochen mit Biergrundprodukten<br>- 7 Speisen, 14 Biere<br>- Die Rauchpausen sind im Menü aufgeführt, wir bitten Sie, sich daran zu halten                    |
| 16:00    | Pause                                                                                                                                                                                    |
| 16:15    | Bier stacheln<br>- Zeitpunkt und Mise en place<br>- Geeignete Biere<br>- Inszenierung und professioneller Ablauf                                                                         |
| 17:00    | Zusammenfassung<br>Verabschiedung                                                                                                                                                        |

**7. Tag**  
**Montag, 6. Mai 2019**  
**Bier-Marketing**

Durchführungsort:  
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent:  
Reinhard Wirth, Marketingfachmann, A-Lustenau

---

Ab 08:30	Welcome Coffee Kaffee und Gipfeli
09:00	Der Bier-Sommelier - Was ist er? - Was macht er? - Was kann, will und werde ICH im Sinne dieser Qualifizierung für das Kulturgetränk Bier tun?
10:00	Marketing braucht Geschicht(ch)en
10:30	Pause
10:50	Bier Marketing im Restaurant - Das Bierangebot kreieren - Das Bierangebot inszenieren - Das Bierangebot kommunizieren
13:00	Mittagessen
14:00	Die Bierkarte – Kommunikationsmittel Nr. 1 - Was erwartet der Gast von einer guten Bierkarte? - Bierkartenbeispiele – virtuell und real - Beurteilung von Bierkarten
15:30	Pause
15:50	Die Bierkarte - Tipps zur Gestaltung einer WOW!-Bierkarte - Auftrag zur Gestaltung einer eigenen Bierkarte
17:00	Zusammenfassung Verabschiedung



**8. Tag**  
**Freitag, 24. Mai 2019**  
**Prüfungstag**

Durchführungsort:  
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Prüfungsleitung:  
Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung, GastroSuisse Zürich

---

Ab 08:00      Welcome Coffee  
                  Kaffee und Gipfeli

08:30 bis      Schriftliche Prüfung 60 Minuten  
18:00 Uhr      Sensorische Prüfung 30 Minuten  
  
                  Mündliche Prüfung 30 Minuten  
  
                  Praktische Prüfung 15 Minuten

Prüfungsaufsicht:  
Zita Langenstein  
Fachexperten

Der Zeitplan der Prüfung wird den Teilnehmenden  
während des Seminars zugestellt.

Änderungen bleiben vorbehalten.  
Zürich, im September 2018