



BIER-SOMMELIER

Medienmitteilung vom 23. Juni 2016

24 neue Bier-Sommeliers zum Einsatz bereit

Am 23. Juni 2016 konnten 24 erfolgreiche Absolventen des Intensivseminars „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 Intensivseminar „Der Schweizer Bier-Sommelier® - Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen“ wurde diesen Frühling bereits zum 13. 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. Alle 24 Kandidaten konnten 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.“

Remo Fehlmann, Direktor GastroSuisse, freut sich, dass die Ausbildungen rund um das Bier im deutsch- und französischsprachigen Teil der Schweiz beliebt sind. Ebenfalls unterstreicht Fehlmann, dass Bier in seiner heutigen Vielfalt unterschätzt wird und in der Gastronomie einen höheren Stellenwert verdient: „Bier-Sommeliers bieten Gästen mit ihrer Kenntnis der verschiedenen Biersorten neue Geschmackserlebnisse und lassen sie teilhaben am Lifestyle-Getränk Bier. Es ist den Gästen zu empfehlen, dass sie im Restaurant vermehrt auch 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. Ziele der Arbeit als Bier-Botschafter sind, der Bevölkerung aufzuzeigen, dass es für jede Situation ein passendes Bier gibt und dass die Geschmacksvielfalt beim Bier so gross ist, dass es für jeden und vor allem jede ein Bier gibt, welches schmeckt.

Für weitere Auskünfte:

Christoph Lienert
Wissenschaftlicher Mitarbeiter
Schweizer Brauerei-Verband
044 221 26 28,
christoph.lienert@getraenke.ch
www.bier.ch

Remo Fehlmann
Direktor GastroSuisse
044 377 53 53,
remo.fehlmann@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

Der SBV – gegründet am 19. April 1877 – ist die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Die SBV-Mitgliedsbrauereien decken 96 Prozent der inländischen Bierproduktion ab und brauen rund 260 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 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 mit seinen rund 29'000 Hotellerie- und Restaurationsbetrieben ist ein wichtiger Wirtschaftsmotor und gehört zu den grössten Arbeitgebern des Landes. Im Jahr 2014 fanden 209'920 Personen eine Beschäftigung und 8476 Lernende wurden in der Hotellerie und Restauration ausgebildet.