



## Editorial

Sehr geehrte BiergeniesserInnen

Die Themen rund ums Bier sind mannigfaltig, weshalb bereits die zweite Ausgabe des Newsletters BIER & WIR folgt. Doch vorab möchte ich Ihnen kurz den Namen des Newsletters erklären. "Bier und wir" ist der Titel des 2011 erschienen Buches von Matthias Wiesmann. Dies ist das Standardwerk zur Geschichte der Brauereien und des Bierkonsums in der Schweiz. Mit freundlicher Genehmigung des Autors durfte der Schweizer Brauerei-Verband den Titel für den Newsletter übernehmen. In einer nächsten Ausgabe werden wir Matthias Wiesmanns Buch und andere Bierliteratur vorstellen.

In dieser Ausgabe befassen wir uns mit der Sicherung der Zukunft des Schweizer Bieres, dem Begriff "Stange" und der nächsten Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers.

Und zur Lektüre empfehle ich ein leckeres Schweizer Bier!



*M. Kreber*

**Marcel Kreber**  
Direktor Schweizer Brauerei-Verband



## Für die Zukunft des Schweizer Bieres ist gesorgt

**Im August 2016 haben 11 Jugendliche ihre Ausbildung als Lebensmitteltechnologe/-in EFZ (Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis) Schwerpunkt Bier begonnen. Die anspruchsvolle Lehre dauert insgesamt drei Jahre. Die Grundbildung findet an drei Lernorten statt: der Berufsfachschule Strickhof in Wädenswil, im Lehrbetrieb sowie in überbetrieblichen Kursen. Der Schweizer Brauerei-Verband (SBV) unterstützt die Ausbildung und freut sich über das gestiegene Interesse, das Handwerk des Bierbrauens von der Pike auf zu lernen.**

Die früher sogenannten "Braucher" werden seit 2001 im Berufsfeld "Lebensmitteltechnologe/-in EFZ" ausgebildet. Für den Schwerpunkt Bier haben sich dieses Jahr 2 junge Frauen und 9 junge Männer entschieden. Sie haben ihre Arbeit in Brauereien unterschiedlicher Grösse aufgenommen. Auch wenn in modernen Brauereien immer weniger Handarbeit nötig ist und einige Prozesse automatisch ablaufen, ist es wichtig, dass die Lernenden das Bierbrauen von Grund auf kennen. Während den drei Jahren Grundbildung lernen sie, wie man aus Rohstoffen Bier in verschiedensten Variationen herstellt und die dafür nötigen Brauanlagen bedient und pflegt. Eine wertvolle Erweiterung der Grundausbildung bieten die vielseitigen Lerninhalte der überbetrieblichen Kurse, welche vom SBV organisiert werden. Folgende überbetrieblichen Kurse werden im 2. Lehrjahr durchgeführt: die Hopfenexkursion in Stammheim, das Mälzereipraktikum in Deutschland sowie die Kleinsudberechnung inklusive Erstellen der Bier-Rezeptur. Bei dieser Gelegenheit wurde auch das

Lernenden-Bier für den Tag des Schweizer Bieres 2016 gebraut. Zusätzlich zu diesen Angeboten findet im 3. Lehrjahr ein zweitägiger überbetrieblicher Kurs zum Thema Energieversorgung und Offenausschank statt.

2014 und 2015 hatten jeweils 8 Jugendliche die Ausbildung als Lebensmitteltechnologe/-in Schwerpunkt Bier begonnen. In diesem Jahr sind es 11 und im nächsten Jahr sollen es bereits 14 Lernende sein. Obwohl der Beruf

---

## Hohe Anforderungen an die Lernenden

---

des Bierbrauens sich stetig gesteigerner Beliebtheit erfreut, ist es für die Lehrbetriebe nicht einfach, unter den Interessenten geeignete Kandidaten/-innen zu finden. An die Lernenden werden immer höhere Anforderungen gestellt, weshalb entsprechende schulische Leistungen Voraussetzung sind.

## SCHWEIZER BRAUEREI-VERBAND

Der SBV wurde am 19. April 1877 gegründet und ist die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Die SBV-Mitgliedsbrauereien decken 96 Prozent der inländischen Bierproduktion ab und brauen über 260 Qualitätsbiere. Die schweizerische Brauwirtschaft erzielt einen Umsatz von über einer Milliarde Franken. Rund 48'000 Arbeitsplätze sind direkt und indirekt mit ihr verbunden.

Der SBV setzt sich mit seiner Berufsausbildungskommission auch für die ausgebildeten Berufsleute ein. Alle zwei Jahre lädt sie die Berufsausbildner, Experten, sowie Fachlehrer und Vertreter des Strickhofs zu einem Erfahrungsaustausch ein. An dieser Zusammenkunft wird rege über aktuelle Thematiken diskutiert wie auch ein Beitrag zur Weiterentwicklung der Ausbildung geleistet. Zusätzlich findet für Brauereimitarbeiter jeweils im November ein ganztägiger

Weiterbildungskurs statt. Die Themen wechseln jährlich und beinhalten Bierherstellung, Lagerung/Gärung, Flaschenabfüllung oder Offenausschank. Der diesjährige Kurs ist dem Thema "Rohstoffe" gewidmet.

Wir sind aufgrund der Zahlen zuversichtlich, dass sich auch in Zukunft viele für den Beruf des Lebensmitteltechnolog/-in Schwerpunkt Bier interessieren und so der Fortbestand der Schweizer Brauergilde gesichert bleibt.

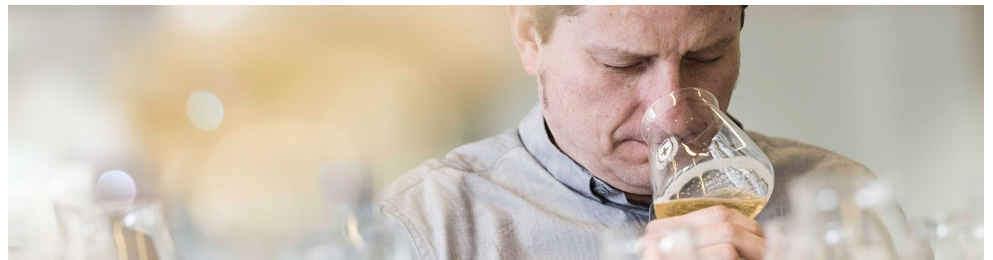


## Zu wenig Bier in der Stange?

"Herr Ober, in meiner Stange sind nur 0,25 Liter Bier!" Im Grunde genommen kein Problem, denn der Begriff „Stange“ Bier ist nicht geregelt und kann nicht geregelt werden, da eine Stange keine eigentliche Messgrösse ist.

Bestellt ein Konsument in einem Restaurant eine Stange Bier und schaut zuvor nicht auf die Getränkekarte, weiss er im Voraus nicht, welche Menge Bier er tatsächlich erhalten wird. Es ist jedoch so, dass bei der Abgabe von Getränken in Restaurants oder an öffentlichen Veranstaltungen Getränke nur in Schankgefässen abgegeben werden dürfen, welche den gesetzlichen Anforderungen der

Verordnung des Eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartements genügen. Laut der Verordnung bedeutet dies konkret, dass solange auf der Speisekarte der genaue Inhalt der verkauften Stange angegeben wird, keine Täuschung des Kunden vorliegt. Somit kann die Stange Bier einen Inhalt von 0,3 oder 0,33 oder 0,25 Liter haben, vorausgesetzt dies wird entsprechend deklariert.



## Schweizer Bier-Facts

Gegen Ende des 18. Jh. wurde in ausgesprochenen Weingegenden wie der Westschweiz die Fabrikation oder Einfuhr von Bier verboten. Man war der Meinung, dass der Bierkonsum dem Weinabsatz schade.

## FIND US ON...

Seit einigen Monaten bespielt der Schweizer Brauerei-Verband verschiedene Social Media-Kanäle mit Neuigkeiten, Fakten und Bier-Relevantem. Es würde uns freuen, wenn Sie uns „followen“, „ liken“, „retweeten“ usw.



@info\_bier



@schweizerbiere



@schweizerbier

## 2. Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers

Die erste Ausgabe ist allen noch in guter Erinnerung. Nun steht das Datum fest, an welchem sich die Bier-Sommeliers der Schweiz erneut messen: Die 2. Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers wird am Samstag, 18. Februar 2017, durchgeführt.

An der Schweizer Meisterschaft werden zugleich die Teilnehmer der Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier selektiert. Die WM findet am 10. September 2017 in München statt und vereint die besten Bier-Sommeliers der Welt. Die Schweiz darf 4 Bier-Sommeliers an diesen Wettkampf schicken (Plätze 1-4 der Schweizer Meisterschaft). Diese 4 Personen bilden somit die Schweizer Bier-Sommelier Nationalmannschaft.

An der Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers dürfen Personen teilnehmen, welche den Schweizer Bier-Sommelier oder Doemens Diplom-Biersommelier Kurs erfolgreich abgeschlossen haben und Schweizer oder Liechtensteiner Staatsbürger sind. Weitere Informationen zu diesem Anlass erfahren Sie auf der Website [www.bier-sommelier.ch](http://www.bier-sommelier.ch) und in den nächsten Newsletter-Ausgaben.