



BIER-SOMMELIER

Medienmitteilung vom 19. Januar 2017

54 neue Bier-Sommeliers aus der ganzen Schweiz

Am 19. Januar 2017 konnten 54 erfolgreiche Absolventen des Intensivseminars „Der Schweizer Bier-Sommelier® – Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen“ ihre verdienten Zertifikate entgegennehmen. Teilnehmende aus vier verschiedenen Kursen wurden zertifiziert. Zwei Kurse fanden in der Deutschschweiz und je einer in der Romandie und im Tessin statt.

Die frisch zertifizierten Bier-Sommeliers® sind nun bereit, das angeeignete Wissen rund um das Bier richtig einzusetzen und als Botschafter weiterzugeben. Die Intensivseminare „Der Schweizer Bier-Sommelier® - Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen“ wurden im letzten Herbst von GastroSuisse in enger Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband durchgeführt. Während dem berufsbegleitenden Seminar lernten die Teilnehmenden alles Wichtige rund um das Thema Bier. In der Romandie fand zum dritten Mal ein Kurs statt, während er im Tessin erstmals angeboten wurde. Die beiden Deutschschweizer Kurse waren bereits die zwölfte und dreizehnte Durchführung. Von den insgesamt 56 Kandidaten konnten 54 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.“

Daniel C. Jung, stv. 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. In diesem Jahr finden drei Kurse in der Deutschschweiz statt, wobei der erste bereits ausgebucht ist. Im Tessin und der Romandie werden die nächsten Kurse im Jahr 2018 veranstaltet. Ebenfalls unterstreicht Daniel C. Jung, dass Bier in seiner heutigen Vielfalt 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. 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.

Ausblick

18. Februar 2017: 2. Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommelier

Bereits zum zweiten Mal findet am Samstag, 18. Februar 2017, in Zürich die Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers statt. An diesem Wettkampf wird anhand eines harten Auswahlverfahrens die/der Schweizermeister/in der Bier-Sommeliers erkoren. Die vier Erstplatzierten der Schweizer Meisterschaft qualifizieren sich zudem für die 5. Weltmeisterschaften der Sommeliers für Bier, welche am 10. September 2017 in München stattfinden werden. Sie bilden somit die Nationalmannschaft und werden die Schweiz hoffentlich erfolgreich an dieser WM vertreten.

28. April 2017: Tag des Schweizer Bieres

Freitag, 28. April 2017, ist Tag des Schweizer Bieres. Dieser Tag soll Bier im Zusammenhang mit Bierkultur und Brauereitradition erlebbar machen. Zugleich versinnbildlicht er auch den Start in die Biersaison. Bereits am Donnerstag, 27. April 2017, wird der Bierorden «ad gloriam cerevisiae» (zum Ruhme des Bieres) einer bekannten Persönlichkeit verliehen. Wer folgt auf Sänger Baschi? Mehr unter www.bier.swiss

Für weitere Auskünfte:

Christoph Lienert
Wissenschaftlicher Mitarbeiter
Schweizer Brauerei-Verband
044 221 26 28,
christoph.lienert@getraenke.ch
www.bier.swiss
twitter.com/info_bier
<https://www.facebook.com/schweizerbiere/>
<https://www.instagram.com/schweizerbier/>

Daniel C. Jung
stv. Direktor GastroSuisse
044 377 53 53,
daniel.jung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

Der SBV – gegründet am 19. April 1877 – ist die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Die SBV-Mitgliedsbrauereien decken über 95 Prozent der inländischen Bierproduktion ab und brauen mehr als 270 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 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.