

## Editorial


Sehr geehrte BiergeniesserInnen

Der Schweizer Brauerei-Verband (SBV) wünscht Ihnen nachträglich ein gutes neues Jahr und viele tolle Erlebnisse im 2017. Dieses Jahr feiert der SBV seinen 140. Geburtstag, wie Sie am dafür kreierten Jubiläumsmotiv erkennen können.

Im Jubiläumsjahr läuft einiges: Neben der 2. Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers und dem Tag des Schweizer Bieres wird es auch neue Aktivitäten geben. Lassen Sie sich überraschen.

In dieser Ausgabe können Sie ein Interview mit Roger Brügger, dem amtierenden Schweizermeister der Bier-Sommeliers, lesen und erhalten einen Einblick in die Disziplinen der 2. Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers.

Eine bierige Lektüre wünscht Ihnen



**Christoph Lienert**  
Schweizer Bier-Sommelier  
Wissenschaftlicher Mitarbeiter  
Schweizer Brauerei-Verband

## Der Schweizermeister der Bier-Sommeliers blickt zurück

**Anfang 2015 gewann Roger Brügger die 1. Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers und qualifizierte sich damit für die Weltmeisterschaften der Sommeliers für Bier, wo er hervorragender Fünfter wurde. Als Schweizermeister war er ein gefragter Mann und erlebte viel in der Schweizer Bierszene. Im Interview blickt er auf die spannende und ergebnisreiche Zeit zurück.**

*Lieber Roger, schon bald werden deine zwei Jahre als amtierender Schweizermeister der Bier-Sommeliers vorüber sein. Stimmt dich das traurig?*

Nein, das stimmt mich gar nicht traurig. Es war eine extrem spannende Zeit mit vielen schönen Erlebnissen und vor allem wertvollen Kontakten. Es war aber auch immer wieder anspruchsvoll, den Erwartungen, die ich an mich gestellt habe, gerecht zu werden. Gerade in meiner Situation, da ich nicht in der Branche tätig bin und somit vieles in meiner Freizeit vorbereiten musste, war es teilweise ganz schön hektisch. Ich konnte lange nicht alle Anfragen annehmen, was ich sehr bedauerte, aber es liess sich oft nicht mit meinem regulären Job vereinbaren.

*Was war der Höhepunkt in deiner Amtszeit?*

Da gab es viele. Herausragend war aber ganz sicher die Teilnahme an den Weltmeisterschaften der Sommeliers für Bier im Sommer 2015 in Brasilien, zusammen mit Marcel Alber, dem Vize-Schweizermeister. Dass der SBV das Sponsoring für die Teilnahme übernommen hat, war extrem grosszügig und dafür möchte ich hier an dieser Stelle nochmal Danke sagen. Ein weiteres Highlight war der Empfang in Langenthal nach der WM. Im Restaurant Bierhaus in Langenthal wurde ich sogar vom Stadtpräsidenten mit einer Rede geehrt. Im letzten Jahr fand ich zudem die Bierodensverleihung des SBV in der neuen Location und vor allem mit der neuen spektakulären Deko sensationell.

*Hast du viele Anfragen für Anlässe erhalten?*

Ich habe regelmässig für Zeitschriften zum Thema Bier und Food-Pairing Auskunft geben können und Berichte verfasst. Interviews zum Thema Bier mit Radiostationen gehörten ebenfalls dazu, gerade im Sommer während der Grillzeit und vor allem rund um die EURO 2016. Bei vielen Anfragen für Degustationsanlässe musste ich absagen, weil



sie unter der Woche waren und oft auch noch weit weg von meinem Wohnort. Dennoch möchte ich meinen Vortrag am Slow Food Market in Bern im Frühjahr 2016 erwähnen. Der Trend zu handwerklich hergestellten, regionalen Produkten und die Craft Beer Bewegung passen hervorragend zusammen. Besonderen Spass hat es mir gemacht, in der Jury des Beer Contests vom Brau- und Rauchshop zu sitzen und Dutzende Biere von Hobby- und Kleinbrauereien bewerten zu dürfen. Ich bin ebenfalls stolz, dass ich für den Bierführer "Schweizer Biere 2016/2017" alle Food-Pairing Texte verfassen durfte und auch für die Ausgabe 2017/2018 in der Gruppe der Bier-Sommeliers bin, welche die neuen Biere beschreiben.

*Welches war die speziellste Anfrage?*

So richtig schräg war keine Anfrage, aber die vielleicht grösste Herausforderung war die Beschaffung von je einem Bier von allen Nationen, die an der EURO 2016 teilnahmen. Der Bericht erschien in der Beilage SPORT der Schweizer Illustrierten. Bei Weissrussland und Nordirland war es leider unmöglich, mit vernünftigem Aufwand ein Bier zu beschaffen.

## SCHWEIZER BRAUEREI-VERBAND

Der SBV wurde am 19. April 1877 gegründet und 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.



### Schweizer Bier-Facts

Es gibt bereits 285 Schweizer Bier-Sommeliers, welche zur Förderung der Bierkultur und Biervielfalt beitragen. 2017 werden viele neue hinzukommen, da 3 Schweizer Bier-Sommelier Kurse stattfinden.

## FIND US ON...

Der Schweizer Brauerei-Verband ist auf verschiedenen Social Media-Kanäle aktiv und versorgt Bier-Fans mit Neuigkeiten, Fakten und Bier-Relevantem. Es würde uns freuen, wenn Sie uns „followen“, „liken“, „retweeten“ usw.



@info\_bier



@schweizerbiere



@schweizerbier

*Kann man als Bier-Sommelier Schweizermeister Bier überhaupt noch geniessen oder analysierst du automatisch jedes Bier, das dir vorgesetzt wird?*

Ich kann das sicher immer noch. Ich bin sogar froh, wenn ich mal ein Bier mit Freunden trinken kann, ohne dass von mir eine Beschreibung des Bieres erwartet wird. Persönlich habe ich vom Schweizer Bier-Sommelier Lehrgang sehr viel für meine Hobbybrauerei profitiert. Ich kann meine eigenen Biere sensorisch beschreiben und vor allem auch Braufehler erkennen. Das führt aber auch mal dazu, dass ich einen ganzen Sud wegschützte, weil er meinen Ansprüchen nicht mehr genügt.

*Wie siehst du den momentanen Schweizer Biermarkt?*

Er ist immer noch sehr dynamisch. Die Anzahl der Kleinstbrauereien explodiert förmlich. Die mittleren und grossen bringen schweizweit neue Bierspezialitäten auf den Markt. Von einigen durfte ich sogar noch vor der Markteinführung probieren und mein Urteil abgeben. In solchen Fällen habe ich aber immer darauf bestanden, nicht namentlich erwähnt zu werden. Ich wollte neutral bleiben und mich nicht für eine Brauerei vermarkten lassen.

*Was wünschst du dir als Bier-Sommelier für das Ansehen des Bieres in der Schweiz?*

Nach wie vor wünsche ich mir mehr Auswahl

in der Gastronomie und, wenn möglich, nicht nur die Biere aus einer Brauerei.

*Welche Tipps hast du für die Teilnehmer der 2. Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers, welche am 18. Februar 2017 stattfindet?* Lest den Kursordner nochmals gut durch. Es gibt einen Theorieteil! Degustiert verschiedene Bierstile im Vorfeld und merkt euch ihre typischen Eigenschaften. Ruft euch die typischen (Off-)Flavours in Erinnerung.

*Welche Biersorte gefällt dir momentan am besten?*

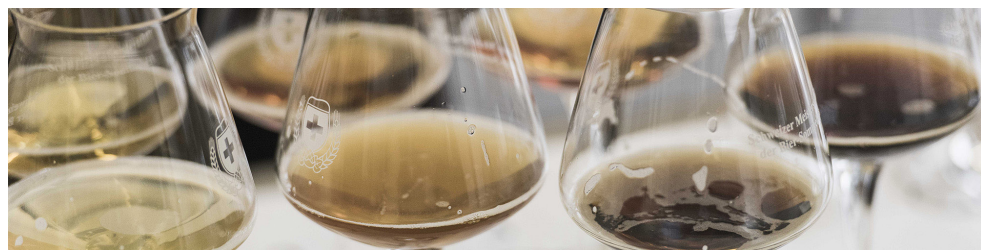
Generell und immer gerne IPA, Pale Ales und Sauerbiere.

*Welche Kombination von Bier und Essen gefällt dir momentan am besten?*

Mein Food-Pairing vom Samichlaus Bier (Brauerei Schloss Eggenberg, Österreich) mit verschiedenen Käsen anlässlich des Bier & Zässe am 24. September 2016 im Restaurant Bierhaus in Langenthal war für alle 40 Gäste ein echtes Highlight.

*Welche Biersorte schlägst du für diese Jahreszeit vor?*

Jetzt wo es wieder kälter ist, die starken Biere wie Imperial Stouts, Bockbiere und Barley Wines oder wenn sich der Alkoholgehalt im normalen Rahmen bewegen soll, dann Stouts und Porters.



## 2. Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers

**Am 18. Februar 2017 findet in Zürich die 2. Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers statt. An diesem Wettkampf wird anhand eines harten Auswahlverfahrens die/der Schweizermeister/in der Bier-Sommeliers erkoren. Vier verschiedene Disziplinen gilt es zu bestehen.**

In drei Vorrunden-Disziplinen werden die acht besten Sommeliers bestimmt, die am Finale teilnehmen dürfen. Zuerst wird das theoretische Bierwissen der Teilnehmer anhand eines schriftlichen Tests abgefragt. In der zweiten Disziplin erhalten alle Wettkämpfer Proben verschiedener Biere und müssen diese dem richtigen Bierstil zuordnen. In der dritten Vorrunde dreht sich alles um die Aromen, welche in Bieren vorkommen können. Die Bier-Sommeliers degustieren dabei aromatisierte Biere, mit dem Ziel, das beigefügte Aroma zu erkennen. Spannend wird es im Final der Meisterschaft bei der Bierpräsentation, der Paradedisziplin eines jeden

Bier-Sommeliers. Die Teilnehmer sollen hier ihre Praxisfähigkeit und die Fachkenntnisse rund ums Bier richtig einsetzen. Dazu erhalten sie eine Auswahl von Bieren und müssen eins davon auswählen. Dieses Bier soll der Jury präsentiert werden, inkl. korrektem Ausschank, Degustation und sensorischer Beschreibung des Bieres, passender Essenskombinationen etc. Die Expertenjury gibt Bewertungen ab und der Bier-Sommelier mit der besten Präsentation gewinnt und ist Schweizer Meisterin respektive Schweizer Meister der Bier-Sommeliers.