

Medienmitteilung vom 18. Februar 2017

Patrick Thomi ist Schweizermeister der Bier-Sommeliers

Heute fand in Zürich die 2. Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers statt. Auf hohem Niveau kämpften 33 Bier-Sommeliers um den Titel und zugleich um einen Platz in der „Nationalmannschaft“, welche die Schweiz an den Weltmeisterschaften in München vertreten wird. Patrick Thomi aus Winterthur setzte seine Kenntnisse rund ums Bier meisterhaft ein und überzeugte die Expertenjury im spannenden Finalkampf.

Die vom Schweizer Brauerei-Verband organisierte Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers war ein Kräftemessen der besten Bier-Sommeliers der Schweiz. Der Wettkampf startete mit Kopfarbeit: In der ersten Disziplin wurde das Bierwissen anhand eines Theorietests abgefragt. Nach einer kurzen Pause begann der praktische Teil der Meisterschaft. Die Wettkämpfer erhielten zehn verschiedene Bierproben und mussten in einer Blinddegustation erkennen, um welche Bierstile es sich handelte. Die Gläser wurden geschwenkt, der Inhalt angeschaut, gerochen und verkostet. Nach einer weiteren Erholungsphase folgte die dritte Disziplin, in der es in ähnlicher Weise Bieraromen und Bierfehler zu erkennen galt. Die Biere rochen nach gekochtem Gemüse, grünem Apfel, ranziger Butter oder gar Stinktief. Gerüche, die man nicht im Bier antreffen möchte, aber von guten Bier-Sommeliers richtig erkannt werden müssen. Die acht besten Bier-Sommeliers der Vorrunden qualifizierten sich fürs Finale.

Im Finale war die Paradedisziplin eines jeden Bier-Sommeliers gefordert: die Bierpräsentation. Die Finalteilnehmer erhielten je drei Biere zur Auswahl und mussten eines davon der Jury präsentieren. Die Jury setzte sich zusammen aus: Carmen Wyss, Bier-Sommelière und Kommunikationsexpertin, Roger Brügger, 1. Schweizermeister der Bier-Sommeliers, Dr. Wolfgang Stempf, Gründer der Diplom Biersommelier Ausbildung und Marcel Kreber, Direktor des Schweizer Brauerei-Verbandes. Zur Präsentation gehörten unter anderem der korrekte Ausschank, die beschreibende Degustation mit sensorischen Eigenschaften des Bieres, die Vorstellung von passenden Essenskombinationen und Hintergründen des Bierstils. Die Gestaltung lag dabei in der Verantwortung jedes einzelnen Bier-Sommeliers. Alle Präsentationen waren auf hohem Niveau und machten der Jury die Entscheidung nicht einfach. Am Schluss setzte sich Patrick Thomi knapp vor Fabian Albrecht (Fiesch) und Martin Droeser (Gelterkinden) durch. Kurt Althaus (Interlaken) belegte den guten 4. Platz. Patrick Thomi darf sich nun Schweizermeister der Bier-Sommeliers nennen und wird zusammen mit Fabian Albrecht, Martin Droeser und Kurt Althaus die Schweiz an den Weltmeisterschaften vom 10. September 2017 in München vertreten.

Tag des Schweizer Bieres 2017 - Präsentation der Nationalmannschaft

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 goldene Bierorden «ad gloriam cerevisiae» (zum Ruhme des Bieres) ehrenhalber (h. c.) einer bekannten Persönlichkeit verliehen. Wer folgt auf Sänger Baschi? An diesem Anlass werden ebenfalls die Sieger der Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers und somit die Nationalmannschaft der Schweiz präsentiert. Wir dürfen uns schon jetzt auf eine Kostprobe ihres Könnens freuen.

Für weitere Auskünfte:

Marcel Kreber

Direktor Schweizer Brauerei-Verband

079 650 48 73

marcel.kreber@getraenke.ch

www.bier.swiss / twitter.com/info_bier / <https://www.facebook.com/schweizerbiere/>

<https://www.instagram.com/schweizerbier/>

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.

Die Schweizer Meisterschaft wurde organisiert in Zusammenarbeit mit:

GASTRO SUISSE

Für Hotellerie und Restauration

Doemens 