

## Editorial

Sehr geehrte BiergeniesserInnen

Das Bier riecht nach Gewürznelke, ebenfalls sind fruchtige Noten erkennbar. Es hat einen mittleren Körper und eine schwach wahrnehmbare Karbonisierung: Ein Bier richtig zu beschreiben ist keine einfache Sache und muss intensiv geübt werden.

Zu diesem Zweck bietet die ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Zusammenarbeit mit dem SBV einen Sensorik-Kurs an, der sich nur mit dem Thema Bier beschäftigt. Der Kurs setzt im Gegensatz zur Bier-Sommelier Ausbildung die Bier-Degustation in den Mittelpunkt. Es geht nicht darum, das Bier möglichst ansprechend zu präsentieren, sondern sensorisch korrekt und professionell zu beschreiben.

In dieser Ausgabe erhalten Sie mehr Informationen zur besagten Sensorik-Lizenz, erfahren, wie Sie den Tag des Schweizer Bieres angemessen feiern können und wie die Lernenden das Bier des Tages 2017 brauten.

Eine bierige Lektüre wünscht Ihnen



**Christoph Lienert**

Schweizer Bier-Sommelier  
Wissenschaftlicher Mitarbeiter  
Schweizer Brauerei-Verband



## Sensorik-Lizenz Bier - die professionelle Art zu degustieren

**Das ZHAW-Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation bietet - in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband (SBV) - einen neuen Kurs an. Die Sensorik-Lizenz Bier vermittelt in Theorie und Praxis alle Kompetenzen, um Bier professionell beschreiben und beurteilen zu können.**

Der Biermarkt verändert sich. Die Vielfalt wird grösser, neue Geschmackserlebnisse und Gourmetbiere sind im Trend. Damit Bier aber auch aus objektiver und sensorischer Sicht professionell beurteilt werden kann, hat die ZHAW Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften zusammen mit dem SBV ein neues Weiterbildungsprogramm entwickelt. Der Kurs zum Erwerb der Sensorik-Lizenz Bier richtet sich an Brauereifachleute sowie Verantwortliche aus Handel und Gastronomie. Vermittelt werden Grundlagen der Sinnesphysiologie und der sensorischen Wahrnehmung, angewandte und produktspezifische Sensorik sowie Methoden der sensorischen Evaluation. Diese neuartige Weiterbildung im Bereich Bier startet erstmals im September 2017 und dauert vier Tage. Nach Abschluss der vier Module und erfolgreichem Bestehen der Prüfung erhalten die Teilnehmenden die Sensorik-Lizenz Bier der ZHAW. Diese ist 4 Jahre gültig. Für Inhaber dieser Sensorik-Lizenz bietet der Schweizer Brauerei-Verband Möglichkeiten an, bei Veranstaltungen und Prämierungen als Prüfpersonen zu agieren. Im Sinne eines unabhängigen Fachpanels können die ausgebildeten Bier-Sensoriker für

Produkteprüfungen und Biertests eingesetzt werden. In regelmässigen Trainings wird sichergestellt, dass ihr fachliches Können auf einem hohen Niveau bestehen bleibt.

## Sensorik-Experten für Biertests

Die Sensorik-Lizenzen der ZHAW haben eine lange Tradition und sprechen ein breites Publikum an. Bereits seit 2001 gibt es die Sensorik-Lizenz Wein. In den Folgejahren wurde das Angebot mit den Themen Olivenöl, Kaffee und Schokolade ergänzt. Alles in allem haben inzwischen weit mehr als 300 Personen Sensorik-Lizenzen zu verschiedenen Produktschwerpunkten erworben. Der ZHAW Kurs mit dem Thema Bier wird vom 4. bis 7. September 2017 durchgeführt. Zur Erlangung der Sensorik-Lizenz Bier muss eine Prüfung in Theorie und Praxis abgelegt werden, die am 8. September 2017 stattfindet. Mehr Informationen zum Kurs und zur Anmeldung finden Sie auf der ZHAW Website: [www.zhaw.ch/ilgi/bier](http://www.zhaw.ch/ilgi/bier)

## SCHWEIZER BRAUEREI-VERBAND

Der SBV wurde am 19. April 1877 gegründet und ist somit seit 140 Jahren 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.



Am 28. April 2017 feiert die Schweiz ihr Bier. Mit dem «Tag des Schweizer Bieres» wollen wir das jahrtausendealte Handwerk der Braukunst ehren und das Bier mit seiner ganzen Vielfalt als Kulturgut wertschätzen. Zugleich stellt dieser Tag auch den Start in die bierige Saison dar. Auf das stossen wir an!

WWW.BIER.SWISS

## Bestellung Bierdeckel Tag des Schweizer Bieres 2017

Am 28. April 2017 wird der Tag des Schweizer Bieres gefeiert. Die Bierdeckel für den Feiertag können jetzt beim SBV bestellt werden. Bei Interesse senden Sie bitte eine E-Mail mit Ihrer Adresse und der gewünschten Anzahl Bierdeckel an [info@bier.ch](mailto:info@bier.ch). Nur solange der Vorrat reicht. Der Preis pro Bierdeckel richtet sich nach der bestellten Menge.

### Schweizer Bier-Facts

Bier hat in den Grundgeschmacksarten ein viel weiteres Spektrum als alle anderen Getränkesorten: von sehr sauer bis sehr bitter, hocharomatisch bis neutral, trocken bis sehr süß, schlank bis sehr üppig und sehr stark bis ausgesprochen leicht.



## Lernende brauen das Bier zum Tag des Schweizer Bieres

Ein Feiertag zum Ruhme des Schweizer Gerstensaftes verlangt nach einem besonderen Bier. Die Bierbrauer in Ausbildung entwickelten deshalb gemeinsam eine Rezeptur für ein helles, kaltgehopftes Spezialbier und brauten dieses in der Kornhausbräu in Rorschach.

Bierbrauen braucht seine Zeit. Aus diesem Grund trafen sich die Lernenden der Lebensmitteltechnologie EFZ mit Schwerpunkt Bier (sogenannte Bierbrauer) bereits Ende Februar, um das spezielle Bier zu brauen: Das Bier zum Tag des Schweizer Bieres 2017, welches exklusiv am Bierordensfest vom 27. April 2017 ausgeschenkt wird. Gemeinsam mit dem langjährigen Berufsausbildner Oskar Dommen und dem Braumeister der Kornhausbräu Andreas Müller brauten die Lernenden das "Bier des Tages 2017". In der Kornhausbräu war viel Handarbeit angesagt, vom Malzsäcke schleppen, übers Malz schroten bis zum Würze umrühren. Die Lernenden

mussten vollen Körpereinsatz geben. Nach Feierabend wurden alle Anwesenden mit einem kühlen Bier belohnt und konnten stolz auf die geleistete Arbeit zurückblicken.

Der Schweizer Brauerei-Verband feiert dieses Jahr sein 140-jähriges Jubiläum. Es lag daher nahe, dass die Lernenden einen typisch schweizerischen Bierstil brauen. Der Entscheid fiel auf das traditionelle Spezialbier. Die Kalthopfung sollte dabei für das gewisse Etwas sorgen. Am Bierordensfest vom 27. April 2017 werden die Lernenden das Bier auf der Bühne präsentieren und gemeinsam mit der anwesenden Bierprominenz erstmals verkosten.

## FIND US ON...

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



@info\_bier



@schweizerbiere



@schweizerbier