



Editorial

Sehr geehrte BiergeniesserInnen

Die sensorische Bewertung von Bier steht in diesem Newsletter im Vordergrund. Am 10. September 2017 fanden die Weltmeisterschaften der Bier-Sommeliers in München statt. Die Schweizer Nationalmannschaft war zuversichtlich an diesen Wettkampf gerüstet. Aufgrund der Trainingsresultate war ich davon überzeugt, dass die Schweiz mindestens eine Medaille gewinnen wird. Dies einerseits im Wissen, dass unsere Cracks hervorragende Kenner der Materie und andererseits die besten Bier-Sommeliers unseres Landes sind. Lesen Sie hier den Wettkampfbericht.

Am 26./27. September 2017 wurden zudem 217 Biere im Rahmen des Swiss Beer Awards von 32 BierexpertInnen sensorisch getestet und bewertet. Mit dem Swiss Beer Award betreten wir Neuland. Es ist der erste nationale Bierpreis der Schweiz, in welchem die Biere nicht nur den sensorischen, sondern auch den analytischen Vorgaben genügen müssen. Die Resultate werden am 29. November 2017 in Bern verkündet. Die Spannung steigt.

Eine bierige Lektüre wünscht Ihnen



M. Kreber

Marcel Kreber
Direktor Schweizer Brauerei-Verband



Sensorische Bewertung der Swiss Beer Award Biere

Am 26. und 27. September haben 32 Bierexpertinnen und -experten 217 Biere sensorisch begutachtet und bewertet. Die Bewertung entscheidet, welche Biere den begehrten Swiss Beer Award in Gold oder Silber erhalten. Am 29. November 2017 wird eine öffentliche Prämierungs-Veranstaltung mit den teilnehmenden Brauereien, Medienvertretern und Interessierten durchgeführt.

Die 32 Bierprofis setzten sich aus Braumeistern, Bier-Sommeliers und erfahrenen Bierprüfern zusammen. Unter ihnen befanden sich die frisch ausgebildeten Inhaber der Sensorik-Lizenz Bier. Diese Ausbildung wurde Anfang September 2017 erstmals von der ZHAW Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften angeboten, mit dem Fokus auf der wissenschaftlich fundierten, sensorischen Bierbeurteilung.

An zwei anspruchsvollen Tagen beurteilten 7 Teams à je 4-5 Bierexperten die 217 Biere. Diese wurden blind eingeschenkt, also ohne Rückschlüsse auf Biermarke oder Brauerei. Lediglich der Bierstil und allfällige Besonderheiten wurden mitgeteilt. Mithilfe eines Prüfformulars wurden Angaben zu Schaum, Farbe, Aromatik, Konsistenz und weiteren Eigenschaften erfasst. In einer Konsensbildung gaben die Mitglieder der Jury unter der Leitung ihres Teamchefs ein abschliessendes Gesamturteil zum Bier ab.

Im nächsten Schritt werden nun die Prüfformulare ausgewertet, um die Sieger zu ermitteln. Unabhängig vom Abschneiden des Bieres, erhalten die

Brauereien zu jedem eingesandten Bier ein detailliertes Auswertungsblatt, auf welchem die zusammengefasste Bewertung der Juroren dargestellt wird. Der Swiss Beer Award 2017 ist die erste nationale Bierprämierung der Schweiz. Alle Brauereien der Schweiz und Liechtenstein wurden eingeladen, ihre Biere mittels Laboranalyse und sensorischer Prüfung unabhängig bewerten zu lassen. Am 29. November 2017 erfolgt in Bern die Vergabe der Goldenen und Silbernen Swiss Beer Awards in feierlichem Rahmen.



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.

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

SENSORIK-LIZENZ BIER

Mehr Infos: www.zhaw.ch/ilgi/bier



Stephan Hilbrandt (D) ist Weltmeister der Bier-Sommeliers

Am 10. September 2017 fand in München die Weltmeisterschaft der Bier-Sommeliers statt. 69 Teilnehmer aus 15 Nationen kämpften um den Titel des Weltmeisters der Bier-Sommeliers. Die vier Mitglieder der Schweizer Nationalmannschaft Patrick Thomi (Winterthur), Fabian Albrecht (Fiesch), Martin Drosler (Gelterkinden) und Kurt Althaus (Interlaken) gaben ihr Bestes, leider hat es jedoch nicht fürs Weiterkommen gereicht.

Bier-Sommeliers aus Mexiko, Brasilien, den USA, Südkorea, aber auch Österreich, Deutschland und der Schweiz trafen sich am 10. September 2017 in München, um den/die Beste/n ihres Metiers zu bestimmen. Mit dabei auch vier Schweizer Bierexperten, welche sich in mehreren Trainings auf diesen Wettkampf vorbereitet hatten. Am Sonntagmorgen um 9 Uhr startete der Wettkampf mit dem Erkennen von typischen Bieraromen, darunter auch Fehlgeschmäcker wie Schwefel, Kohl oder Zwiebeln, die üblicherweise in Bieren nichts zu suchen haben. In der zweiten Vorrunde mussten die Bier-Sommeliers ihr Wissen rund ums Bier auf die Probe stellen, galt es doch einen Theorietest mit 50 Fragen zu lösen. Die dritte Vorrunde war ganz den Bierstilen gewidmet. Die Wettkämpfer bekamen zehn verschiedene Biere in neutralen Gläsern vorgesetzt und mussten die Biere den richtigen Bierstilen zuordnen. Hier waren der Geruchs- und Geschmackssinn wie auch die Erfahrung der Bier-Sommeliers gefragt.

Nach einer kurzen Mittagspause wurden die Ergebnisse verkündet. Die zehn besten der 69 Teilnehmer qualifizierten sich fürs Halbfinale. Obwohl die vier Bier-Sommeliers der Schweizer Nationalmannschaft in den Vorrunden alles gegeben hatten, kam keiner von ihnen ins Halbfinale. In den Halbfinals traten die Bier-Sommeliers in ihrer Paradedisziplin, der Bierpräsentation, im

k.o.-Wettbewerb gegeneinander an. Die Halbfinalisten erhielten alle das gleiche Bier und durften es der Jury und den restlichen WM-Teilnehmern vorstellen und beschreiben. Der Bier-Sommelier mit der besseren Präsentation gewann und konnte ins Finale vorstossen. Die fünf Gewinner aus diesem Wettbewerb kamen direkt weiter, der Beste der restlichen sechs konnte sich als Lucky Loser ebenfalls fürs Finale qualifizieren.

Am späten Nachmittag stand besagtes Finale an. Die restlichen WM-Teilnehmer und einige extra angereiste Fans unterstützten die sechs Finalisten lautstark. Im Finale bekamen die Bier-Sommeliers drei Biere vorgesetzt und durften ihren Favoriten daraus auswählen und präsentieren. Diesmal vor Jury, Publikum und Presse. Die Nervosität war entsprechend gross! Die Finalpräsentationen hatten ein hohes Niveau und es war offensichtlich, dass sich die Bier-Sommeliers gut auf diesen Event vorbereitet hatten. So blieb es bis zur Verkündung der Resultate spannend. Am Schluss setzte sich Stephan Hilbrandt (Deutschland) vor Felix Schiffner (Österreich) und Rodrigo Sawamura (Brasilien) durch. Die vier Bier-Sommeliers der Schweizer Nationalmannschaft waren etwas betrübt, dass es nicht fürs Weiterkommen gereicht hatte. Trotzdem feierten sie mit den restlichen WM-Teilnehmern und schauen optimistisch auf die nächste WM in zwei Jahren.