



Editorial

Sehr geehrte BiergeniesserInnen

Wir hoffen, dass Sie gut ins neue Jahr gestartet sind und wünschen Ihnen viele tolle Momente im 2018. Im Bierbereich beginnt es so ereignisreich wie das letzte Jahr aufgehört hat. Bereits konnten 21 neue Bier-Sommeliers zertifiziert werden! Dies freut mich besonders, da jede/r ausgebildete Bier-Sommelier/-ière ein wichtiger Botschafter für das Schweizer Bier ist. Bier-Sommeliers helfen mit ihrem Wissen die Biervielfalt zu verbreiten und der Bevölkerung das Thema Bier facettenreich näherzubringen.

2018 startet ebenfalls die zweite Sensorik-Lizenz Bier, welche von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW in Zusammenarbeit mit dem SBV angeboten wird. Wenn Sie sich im Bereich der Bier-Sensorik weiterbilden möchten, ist dies genau der richtige Kurs für Sie!

Eine bierige Lektüre wünscht Ihnen



Christoph Lienert

Schweizer Bier-Sommelier
Wissenschaftlicher Mitarbeiter
Schweizer Brauerei-Verband



Im Juli 2018 werden wieder Bier-Sensoriker ausgebildet

Die Fachstelle Sensorik der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW bietet in Zusammenarbeit mit dem SBV vom 2. bis 6. Juli 2018 zum zweiten Mal die Sensorik-Lizenz Bier an. Die Kompetenz Bier professionell sensorisch beschreiben zu können, steht in diesem Kurs im Fokus.

Erfolgreicher erster Kurs 2017

Diese neuartige Weiterbildung im Bereich Bier startete erstmals im September 2017. Elf Personen, zwei Frauen und neun Männer, absolvierten erfolgreich das fachlich anspruchsvolle Programm und die abschliessende Prüfung in Theorie und Praxis. Die neuen Inhaber der Sensorik-Lizenz für Bier nahmen im Anschluss an die Ausbildung als Prüfpersonen in der Jury des "Swiss Beer Award" teil und konnten so die gewonnenen Fähigkeiten in der Praxis umsetzen. Sie traten zugleich in das ständige Fachpanel des SBV ein, welches im Rahmen eines Monitoring-Programms regelmässig von der ZHAW trainiert und überprüft wird.

Inhalt und Zielpublikum

Die Ausbildung zum Erwerb der Sensorik-Lizenz Bier ist in 4 Module gegliedert, in welchen Grundlagen der Sinnesphysiologie und der sensorischen Wahrnehmung, angewandte und produktspezifische Sensorik sowie Methoden der sensorischen Evaluation vermittelt werden. Die Sensorik-Lizenz Bier richtet sich an Brauereifachleute sowie Verantwortliche aus dem Handel wie auch Personen aus den Bereichen Qualitätssicherung, Entwicklung, Marketing, Einkauf/Verkauf und der Gastronomie. Ebenfalls werden mit dem Kurs interessierte Laien und allgemein

Personen aus der Bierszene angesprochen. Für Bier-Sommeliers, welche sich im Bereich Sensorik vertieft weiterbilden möchten, ist die Ausbildung auch von Interesse.

Unterschied Bier-Sensoriker und Bier-Sommelier

Die Sensorik-Lizenz Bier ist eine Prüferausbildung, das heisst, es steht ganz klar die objektive sensorische Wahrnehmung des Produkts Bier im Fokus, und diese wird gezielt von den Teilnehmern trainiert. Ziel dabei ist, dass die Kursteilnehmenden ihre sensorischen Fähigkeiten entwickeln und die Kompetenz erlangen, Bier objektiv zu beschreiben und zu beurteilen. Im Gegensatz dazu nimmt die sensorische Beschreibung des Bieres in der Ausbildung zum Schweizer Bier-Sommelier einen weniger hohen Stellenwert ein. Bier-Sommeliers wollen als Botschafter die Bierkompetenz in der Schweizer Gastronomie erhöhen und dem Bierservice mehr Stil und Charakter verleihen.

Anmeldung jetzt möglich

Die Sensorik-Lizenz Bier startet am 2. Juli 2018 und dauert 4 Tage. Am 6. Juli findet die Prüfung in Theorie und Praxis statt. Mehr Informationen und die Anmeldemöglichkeit gibt es auf der Webseite zur Sensorik-Lizenz Bier: www.zhaw.ch/ilgi/bier

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 nahezu 300 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

ANZEIGE: BIERLIEBE



Bier ist nicht gleich Bier! Um die Schweizer Biervielfalt zu entdecken gibt es das Bier-Abonnement von Bierliebe. Jeden Monat erhalten die Abonnenten einen Karton mit sechs Bierflaschen, jeweils drei Biersorten à je zwei Flaschen, bequem vor die Haustüre geliefert und erleben so wie vielfältig, spannend und quicklebendig die Schweizer Hopfen- und Malzwelt ist. Das Abonnement kann man für sich selbst bestellen oder monatliche Hopfenfreude verschenken in Form eines Geschenk-Abonnements. Mehr auf www.bierliebe.ch



21 neue Bier-Sommeliers bereit für den Einsatz

Am 18. Januar 2018 konnten 21 erfolgreiche Absolventen des Spezialistenseminars "Der Schweizer Bier-Sommelier® – Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen" ihre verdienten Zertifikate entgegennehmen. Die frisch zertifizierten Bier-Sommeliers® sind nun bereit, das angeeignete Wissen rund um das Bier richtig einzusetzen und als Botschafter weiterzugeben.

Das Intensivseminar "Der Schweizer Bier-Sommelier® - Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen" wurde letzten Herbst bereits zum 16. Mal von GastroSuisse in enger Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband durchgeführt. Während dem berufs begleitenden Seminar lernten die Teilnehmer alles Wichtige rund um das Thema Bier. Von den insgesamt 21 Kandidaten konnten alle 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 Borner, 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 zwei weitere Kurse in der Deutschschweiz statt. Im Tessin und in der Romandie werden die nächsten Kurse im Herbst 2018 veranstaltet. Ebenfalls unterstreicht Daniel Borner, dass Bier in seiner heutigen Vielfalt in der Gastronomie einen höheren Stellenwert verdient: "Bier-Sommeliers bieten Gästen neue Geschmackserlebnisse und vermitteln ihnen einen bestimmten Lebensstil. Die Gäste werden zudem vermehrt nach verschiedenen Bierstilen fragen."

Der SBV gratuliert den frisch zertifizierten Bier-Sommeliers:

Gianluca Bernet (St. Gallen), Mario Clavadetscher (Schliern b. Köniz), Andy Dahmen (Schaffhausen), Marco Döbeli (Zürich), Amr El Zokom (Zürich), Gaden Gyalzur (Jona), Andrea Imthurn (Schaffhausen), Adrian Kiener (Wintertur), Philipp Köchli (Jona), Philip Koenig (Arbon), Daniela Lehmann (St. Gallen), Markus Mani (Thun), Patrik Märchy (St. Gallen), Silvia Nägeli (Rüti ZH), Jan Pohl (Liebefeld), Pädi Purtschert (Sursee), Roland Schär (Niederlenz), Milena Sutter (Zollbrück), Katja von Ballmoos (Lyssach), Marc Wöhrle (Kreuzlingen), Sandra Zimmermann (Zürich)