



Editorial

Sehr geehrte BiergeniesserInnen

Das Jahr 2018 ist in vollem Gange und schon bald folgen mit dem Bierordensfest und dem Tag des Schweizer Bieres erste Highlights. Dies ist aber erst der Anfang: Die Lernenden der Fachrichtung Lebensmitteltechnologie EFZ Schwerpunkt Bier erhalten im Sommer ihre verdienten Urkunden und können sich dann offiziell Bierbrauerin und Bierbrauer nennen. Im Herbst wird erneut eine Schweizermeisterin oder ein Schweizermeister der Bier-Sommeliers in einem anspruchsvollen Wettkampf erkoren.

2018 werden auch die Vorbereitungen für den nächsten Swiss Beer Award anlaufen. Ziel ist es dabei, den Award auf eine nächsthöhere Stufe zu führen. Die positiven und kritischen Rückmeldungen wurden gesammelt und werden als Grundlage für die Konzeption der kommenden Ausgabe im Jahr 2019 verwendet. Wir sind zuversichtlich, dass der Swiss Beer Award eine feste Grösse in der Schweizer Braulandschaft wird.

Eine bierige Lektüre wünscht Ihnen



M. Kreber

Marcel Kreber

Direktor Schweizer Brauerei-Verband



Das Schweizer Bierjahr 2018

Der Schweizer Brauerei-Verband setzt sich mit verschiedenen Anlässen für eine positive und erhöhte Wahrnehmung des feinen und vielfältigen Bieres ein. Der Tag des Schweizer Bieres hat sich bereits als Feiertag etabliert, aber auch die Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers nimmt einen festen Platz in der Agenda ein.

27. April ist Tag des Schweizer Bieres
Jeweils am letzten Freitag im April feiert die ganze Schweiz ihr Bier und den Start in die Biersaison. Dem Schweizer Bier liegt eine jahrhundertealte Geschichte zugrunde, mit Brauereien, die Kultur und althergebrachte Braukunst leben. Gleichzeitig stehen die Schweizer Brauereien auch für Vielfalt, Überraschung und vor allem auch Pioniergeist sowie Kreativität. Mit verschiedenen Aktivitäten wird rund um den Tag des Schweizer Bieres das jahrtausendealte Handwerk der Braukunst und das Bier mit seiner ganzen Vielfalt als Kulturgut erlebbar gemacht. Schweizer Bier wird an diesem Tag grossgeschrieben und zelebriert. Am Vorabend, 26. April 2018, wird im festlichen Rahmen im AURA Event Saal in Zürich der Bierorden "ad gloriam cerevisiae" einer bekannten Persönlichkeit verliehen. 2017 erhielt Nationalratspräsident und Präsident Swiss Olympic Jürg Stahl den goldenen Orden. Wir sind gespannt, wem 2018 diese Ehre zuteilwird.

Mehr Informationen: www.tdsb.bier.swiss

Schweizer Bierbrauer, der Stolz der Branche

Im Sommer macht sich eine neue Generation von Bierbauern auf, um in der Brauszene Fussspuren zu hinterlassen. Sieben junge Berufsleute der Lebensmitteltechnologie EFZ Schwerpunkt Bier werden ihre Lehrabschlussprüfung absolvieren. Während den letzten drei Jahren haben sie sich in Braustätten ausbilden lassen und das Brauhandwerk von Grund auf erlernt. Der Schweizer Brauerei-Verband wird den erfolgreichen Lernenden die Bierbrauer-Urkunde überreichen, sodass sie sich fortan hochoffiziell Bierbrauerin und Bierbrauer nennen können.

Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers
Bereits am 10. November 2018 wird die nächste Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers durchgeführt. Der Wettkampf findet zum ersten Mal in Bern statt. Erneut werden die besten Bier-Sommeliers der Schweiz unter sich ausmachen, wer den Titel der Schweizermeisterin oder Schweizermeisters

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.



Schweizer Bier-Facts

Im 18. Jh. war die Bierproduktion stark von Gersten- und Weinpreis abhängig. Ein schlechtes Weinjahr und Getreideüberfluss sorgten für gute Bierverkäufe.

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 "folgen", " liken", "retweeten" usw.

 @info_bier

 @schweizerbiere

 @schweizerbier

tragen darf. In verschiedenen Disziplinen gilt es das theoretische Bierwissen abzurufen, Bierstile korrekt zu erkennen und Bierfehler zu schmecken. In der finalen Bierpräsentation sollen die Bier-Sommeliers ihr Können auf einen Nenner bringen und die Experten und das Publikum gleichermaßen überzeugen. Die besten Schweizer Bier-Sommeliers werden die Nationalmannschaft bilden und die Schweiz an der Weltmeisterschaft der Bier-Sommeliers im Jahr 2019 vertreten.

Mehr Informationen:
www.bier-sommelier.ch

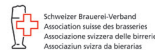
Swiss Beer Award

Im Jahr 2017 wurde erstmals der Swiss Beer Award durchgeführt. Beim Swiss Beer Award handelt es sich um die nationale Prämierung von Bieren verschiedenster Stile, die von Brauereien in der Schweiz oder Liechtenstein gebraut werden. An der Award-Night vom 29. November 2017 wurden die

labortechnisch geprüften und blind-sensorisch erfolgreich bewerteten Biere in feierlichem Rahmen mit 66 Gold- und 109 Silber-Label ausgezeichnet. Dies in 31 verschiedenen Bierstilen. Die erste Durchführung war ein schöner Erfolg und die ausgezeichneten Bierbrauer dürfen stolz sein. Die nächste Ausgabe des Swiss Beer Award wird 2019 stattfinden. Aufgrund der vielen Feedbacks und gemachten Erfahrungen werden nun die Planungen für die nächste Ausgabe vorangetrieben. Grundsätzlich sollen die Biere auch bei der nächsten Durchführung im Labor analysiert, einer Etikettenkontrolle unterzogen und durch erfahrene Bierexperten blind-sensorisch bewertet werden. Der breit abgestützte Steuerungsausschuss als Organisationsorgan freut sich auf den nächsten Swiss Beer Award und hofft, dass sich wiederum viele Brauereien dieser Herausforderung stellen werden.

Mehr Informationen:
www.swissbeeraward.ch

BIER UND AUSSCHANK Von der Brauerei bis ins Glas



Bezeichnung	Beschreibung	Glas	Passat z. B. zu folgendem Glas
Schwärzbiere	Trockenes Vollbier mit dunkler Hüllfarbstoffe	Tasse	Salate mit Meeresfrüchten, kräftige Suppen, deftige und warme Bismen, Gulligee, Vils, Klee mit Nusskerne, Muscheln, Zwiebeln, Schokolade, Kirschkuchen
Pils Ale (Doppel Pils Ale (IPA) etc.)	Intensiv hopfenaromatisches und bitteres, überlagertes Vollbier	Tasse, Kelle, Pils	Schneeflocke, Fischbraten, Saure, herzhafte gebratene Fisch, Fischbraten, Gemüsesuppe, kalte Würstchen, gebratene Zwiebeln
Perfektsbier	Englische, überlagerte, überlagerte mit aromatisierten Hüllfarbstoffen des Körperliche Charakter nach klassischer Hüllfarbstoffe	Pils (Schwenker), Pils	Salate mit Apfel-Sauce, Chinesische, Obstsalat, Meeresfrüchte, Bismen, deftige, warme Bismen, Schokolade, Meeresfrüchte, Lamm, kräftige Frühstück, Schokolade oder Kirschkuchen
Vollbier, Dunkelbier usw.	Biere, die ihren Namen nach einem der Ausgussstoffe, die beim Brauen verwendet werden, tragen	Stange (Becher)	Körner mit Getreide bestrahlt werden, welche mit dem ausgegossen werden
Mais-, Reibbier	Über Zusatz von Mais oder Reis hergestellt, energiegel., leicht, spritzig	Stange (Becher)	Kalte Pilsener, Bracke, Apfels, Schokolade, Sommergetränk, mild-würzige Klee, belegte Brötchen

So wird gezapft



Broschüre "Bier und Ausschank" in neuer Auflage

Die Broschüre des SBV mit dem Untertitel "von der Brauerei bis ins Glas" ist in einer überarbeiteten Neuauflage erschienen. Sie wurde sowohl inhaltlich ergänzt wie auch gestalterisch überarbeitet. Das Handbuch ist hauptsächlich an die Gastronomie und Restaurantfachleute gerichtet, erfreut sich aber auch bei Bierfans, Brauerei-Besuchern und Bier-Sommeliers grosser Beliebtheit.

Die Broschüre "Bier und Ausschank" ist ein Leitfaden für alle Gastronomen, denen Qualität und Kundenzufriedenheit am Herzen liegen. Die wachsende Biervielfalt und deren positive Wahrnehmung in der Bevölkerung eröffnen neue Möglichkeiten, um mit Bierkompetenz zu überzeugen und erfolgreich zu sein. Kochen mit Bier, eine individuelle Bierkarte, Bierverkostungen durch einen Bier-Sommelier oder der zelebrierte Offenausschank von zahlreichen Bierspezialitäten sind nur ein paar Beispiele dafür. Ebenso vermittelt die Broschüre interessierten und bierliebhabenden Personen einen Überblick zum Thema

Bier. Sie hält kurz und prägnant alle wichtigen Informationen zu Rohstoffen und zur Herstellung, zur perfekten Bierpflege und zum Ausschank in Worten und Bildern fest. Das Büchlein ist damit ein perfekter Einstieg in die faszinierende Welt des Bieres. In Brauereien ist die Broschüre ein beliebtes Geschenk für Besucher und zusammen mit einem leckeren Bier ein toller Lesegenuss.

Die Broschüre ist in den Sprachen Deutsch, Französisch und neu auch Italienisch verfügbar und kann beim Schweizer Brauerei-Verband bestellt werden: <http://bier.swiss/rund-ums-bier/broschueren/>