



Editorial

Sehr geehrte BiergeniesserInnen

Sie sind der Stolz unserer Branche: Unsere Lernenden. Anfang Juli 2018 hatte ich wiederum die Ehre und grosse Freude unseren jungen Berufsleuten die Bierbrauerurkunde zu überreichen. Sie werden nun im Berufsalltag das Gelernte mit viel Erfahrung anreichern. Die dreijährige Berufsausbildung zum/r Bierbrauer/in liegt mir sehr am Herzen. Wir werden daher auch in Zukunft mit Hochdruck an der Attraktivität und dem Ansehen des Bierbrauerberufes arbeiten. Schliesslich geht es darum, das jahrtausendealte Handwerk profund zu erlernen, anzuwenden und später weiterzugeben. Lesen Sie in dieser Ausgabe mehr zum Lehrabschluss.

Die Vorbereitungen zur Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers 2018 laufen auf Hochtouren und bereits haben sich mehrere Kandidaten für die Ausmarchung angemeldet. Das Wettkampfprogramm hat es in sich und stellt sicher, dass nur die besten Bier-Sommeliers unseres Landes den Final bestreiten. Die vier Erstplatzierten können zudem an der Weltmeisterschaft 2019 in Italien teilnehmen. Freuen wir uns also auf eine spannende Meisterschaft. Nehmen Sie die Gelegenheit wahr, als Zuschauer mit von der Partie zu sein.

Eine bierige Lektüre wünscht Ihnen



M. Kreber

Marcel Kreber
Direktor Schweizer Brauerei-Verband



Erfolgreicher Lehrabschluss mit Bierbrauer-Urkunde

Anfang Juli haben sieben junge Berufsleute aufgrund der erfolgreich bestanden Lehrabschlussprüfung ihre Bierbrauer-Urkunden vom Schweizer Brauerei-Verband erhalten. Sie haben sich während der letzten drei Jahre erfolgreich zum/r Lebensmitteltechnologe/in EFZ Schwerpunkt Bier ausbilden lassen und somit das Brauhandwerk von Grund auf erlernt. Marcel Kreber, Direktor des Schweizer Brauerei-Verbandes, zeigte sich erfreut und stolz über die sieben neuen Bierbrauer/innen. Diese werden künftig in Brauereien verschiedenster Grösse ihr erlerntes Wissen mit Erfahrung anreichern und dafür sorgen, dass die jahrtausendealte Tradition und das Wissen des Bierbrauens professionell weiterleben.

Die sieben neuen Bierbrauer – darunter eine Frau – haben während der letzten drei Jahre die Ausbildung zum Lebensmitteltechnologe mit Eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) Schwerpunkt Bier erfolgreich absolviert und das Brauhandwerk erlernt. Diese berufliche Grundbildung findet an drei Lernorten statt: im Lehrbetrieb (Brauerei), in der Berufsfachschule am Strickhof Au in Wädenswil und an den überbetrieblichen Kursen mit den Themen Hopfenanbau/Hopfenprodukte, Malzherstellung und Versuchssud.

Die frisch gekürten Berufsleute durften heute aufgrund ihrer erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung die Bierbrauer-Urkunde von Marcel Kreber, Direktor des Schweizer Brauerei-Verbandes, entgegennehmen. "Neben dem Eidgenössischen Fähigkeitszeugnis soll die Bierbrauer-Urkunde ihren festen Platz

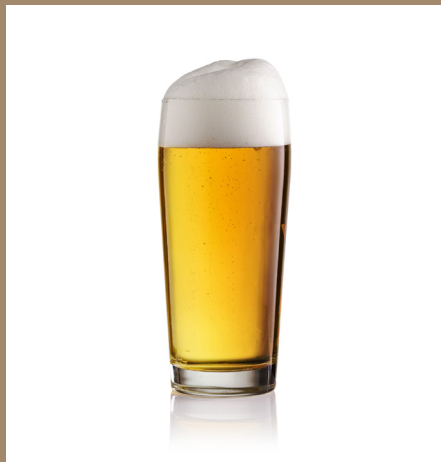
im Dossier des Bierbrauers finden", so Marcel Kreber.

Dass nur rund 10 Lernende pro Jahr die Ausbildung zum Lebensmitteltechnologe EFZ Schwerpunkt Bier antreten, liegt an der beschränkten Zahl der Ausbildungsplätze in der Schweiz. Auch wenn in unserem Land rund 970 Braustätten als biersteuerpflichtig gemeldet sind, verfügen die wenigsten Brauereien über Organisations- und Infrastrukturen, welche einer dreijährigen Berufslernlehre gemäss Bildungsverordnung und Bildungsplan gerecht werden. "Dennoch ist es klar das Ziel des Schweizer Brauerei-Verbandes, den Beruf des Bierbrauers bekannter zu machen und für den professionellen Wissenstransfer der jahrtausendealten Tradition des Bierbrauens zu sorgen", umreisst Marcel Kreber die Herausforderung, genügend Berufsleute ausbilden zu können.

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 mehr als 300 Qualitätsbiere. Die schweizerische Brauwirtschaft erzielt einen Umsatz von über einer Milliarde Franken. Rund 48'000 Arbeitsplätze sind direkt und indirekt mit ihr verbunden.

BIERSTILE



Lager hell:

Das Lager hell wird untergärig gebraut, verfügt über eine geringe bis mittlere Bittere, eine mittlere Vollmundigkeit und ist malzbetont. Das Bier ist filtriert und hat einen ausgewogenen Charakter. Lager hell ist der meistgetrunkenen Bierstil in der Schweiz.

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

10. NOVEMBER 2018



Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers 2018

Am 10. November 2018 findet in Bern die 3. Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers statt. An diesem Wettkampf wird anhand eines harten Auswahlverfahrens die/der Schweizermeister/in der Bier-Sommeliers erkoren und beim anschliessenden Abendessen und Abendprogramm entsprechend gefeiert.

Teilnehmen können alle Schweizer Bier-Sommeliers und Schweizer Diplom Bier-Sommeliers, welche über die schweizerische oder liechtensteinische Staatsbürgerschaft verfügen.

Mitmachen lohnt sich: Die vier Erstplatzierten der Schweizer Meisterschaft können an der 6. Weltmeisterschaft der Bier-Sommeliers in Italien teilnehmen. Sie bilden somit die Nationalmannschaft und werden die Schweiz hoffentlich erfolgreich an dieser WM vertreten.

Bier-Sommeliers, welche nicht an der Meisterschaft teilnehmen möchten, können am gleichen Tag ein

Rahmenprogramm besuchen. Nach der Begrüssung wird es einen Beitrag eines Sensorik-Experten der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW zum Thema Sensorik und Bier-Sensorik geben. Anschliessend können die Teilnehmer am Halbfinale und Finale der Schweizer Meisterschaft als Zuschauer teilnehmen und ihre Kolleginnen und Kollegen anfeuern. Nach der Schweizer Meisterschaft werden alle Bier-Sommeliers zusammen ein Abendessen geniessen und den Abend mit dem Rahmenprogramm abschliessen.

Programm Meisterschaft:

- ab 09.30 Uhr Eintreffen und Begrüssung
- 10.00 Uhr Vorentscheid 1. Teil (Schriftliche Theorieprüfung)
- 10.45 Uhr Pause
- 11.15 Uhr Vorentscheid 2. Teil (Erkennung verschiedener biertypischer Flavours)
- 12.00 Uhr Pause
- 12.30 Uhr Vorentscheid 3. Teil (Erkennung verschiedener Bierstile)
- ca. 14 Uhr Halbfinale der 10 Besten (Bierpräsentation)
- ca. 15.30 Uhr Finale der 5 Halbfinal-Gewinner (Bierpräsentation)
- 17.00 Uhr Verkündung der Ergebnisse
- ab 18.00 Uhr Abendessen und Abendprogramm (Stadt Bern)

Bier-Sommeliers können sich für beide Anlässe bis am 31. August 2018 beim SBV anmelden. Interessierte Bierfans, welche als Zuschauer teilnehmen möchten, melden sich bitte ebenfalls beim SBV. Der SBV freut sich auf eine rege Teilnahme, einen fairen Wettkampf und ein vergnügliches Rahmenprogramm.

Mehr Informationen auf www.bier-sommelier.ch