



## Editorial

Sehr geehrte BiergeniesserInnen

Es ist wieder soweit, der Swiss Beer Award, die nationale Bierprämierung, ist gestartet. Alle Schweizer Brauereien haben die Möglichkeit, ihre Biere an diesen Wettbewerb einzuschicken. Wir freuen uns und sind gespannt, welche Brauereien sich dieser Herausforderung stellen. 2019 haben wir die Rückmeldungen zur ersten Ausgabe 2017 ausgewertet und einige Anpassungen im Reglement vorgenommen.

Die Technische Kommission des SBV hat zusammen mit der Labor Veritas AG ein Arbeitspapier "Gute Verfahrenspraxis für Brauereien" entworfen. Dieses Papier soll allen Schweizer Brauereien als lebensmittelherstellende Betriebe bei den täglichen Aufgaben Unterstützung bieten. Das Arbeitspapier wird ständig überarbeitet und auf die sich ändernden Bedürfnisse und Gesetze angepasst. Es ist keine Vorgabe, sondern eine Empfehlung und ein Lösungsansatz.

Am 26. April 2019 feiern wir zusammen den Tag des Schweizer Bieres. Die Brauereien organisieren verschiedene Events an diesem Feiertag. Eine Übersicht der Aktivitäten finden Sie auf [www.tagdesbieres.ch](http://www.tagdesbieres.ch)

Eine tolle Neuerung kann die Stadt Bern mit den von Bier-Sommeliers geführten Biertouren bieten. Was es damit auf sich hat, erfahren Sie im aktuellen Newsletter des Schweizer Brauerei-Verbandes.

Eine bierige Lektüre wünscht Ihnen

**Christoph Lienert**  
Stellvertretender Direktor  
Schweizer Brauerei-Verband

## Der Swiss Beer Award 2019 ist lanciert

**Letzte Woche haben die mehr als 1'000 in der Schweiz registrierten Brauereien die Anmeldeformulare für den Swiss Beer Award 2019 erhalten. Der Swiss Beer Award ist die nationale und breit abgestützte Bierprämierung der Schweiz. Alle Brauereien sind eingeladen, ihre verschiedenen Biere zahlreich einzureichen. Diese werden einer unabhängigen Bewertung (sensorische Prüfung und Laboranalyse) unterzogen und im besten Fall mit dem Swiss Beer Award Label ausgezeichnet. Am 19. September 2019 erfolgt in Bern die Vergabe der Labels in feierlichem Rahmen.**

Beim Swiss Beer Award handelt es sich um eine nationale Prämierung von Bieren verschiedenster Stile, welche von Brauereien in der Schweiz und in Liechtenstein gebraut werden.

Der Swiss Beer Award hat zum Ziel, die schweizerische Braulandschaft mit ihrer immensen Biervielfalt und Qualität der breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen. Mit über 1'000 offiziellen Braustätten kann die Schweiz zu Recht als Brau- und Bierparadies bezeichnet werden.

Es sind daher alle biersteuerpflichtigen Brauereien angesprochen und eingeladen, ihre Biere zahlreich einzuschicken. In Zusammenarbeit mit der Labor Veritas AG, Zürich und der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) sowie verdienten Sensorikern/Bier-Sommeliers findet eine unabhängige Bewertung der eingereichten Biere (Sensorik und Laboranalyse) statt. Positiver Nebeneffekt der Labor-Analyse: Der Energiewert in Kilokalorien pro 100 ml des Bieres wird ebenfalls ermittelt (Stichwort: Freiwillige Nährwertdeklaration).

Am 19. September 2019 findet eine öffentliche Prämierungs-Veranstaltung mit den teilnehmenden Brauereien, Medienvertretern und Interessierten statt. Darauf freuen wir uns.

Das Reglement des Swiss Beer Award wurde aufgrund der Erfahrungen und Rückmeldungen überarbeitet und angepasst. Nachfolgend eine Auswahl der wichtigsten Änderungen gegenüber 2017:

- Grundsätzlich werden maximal die besten 30 Prozent der Biere ausgezeichnet. Voraussetzung für eine Prämierung ist das Erreichen einer bestimmten Punktzahl bei der Bewertung.
- Es gibt nur noch eine einzige

Auszeichnung: das Swiss Beer Award 2019/20 Label.

- Die Gewichtung der Analysewerte des Labors und der Etikettenbeurteilung wurde angepasst.
- Die Teilnahmegebühren wurden angepasst. Neu zahlen die Teilnehmer nach Brauereigrösse (Abstufung ähnlich wie bei Biersteuer).
- Die Kategorien wurden teilweise angepasst und ergänzt.

Der Swiss Beer Award ist breit abgestützt. Im Steuerungsausschuss (Steering Committee) sind folgende Organisationen vertreten:

- Schweizer Brauerei-Verband  
[www.bier.swiss](http://www.bier.swiss)
- Interessengemeinschaft unabhängiger Schweizer Brauereien  
[www.bierig.ch](http://www.bierig.ch)
- Schweizerische Braumeistervereinigung  
[www.braumeistervereinigung.ch](http://www.braumeistervereinigung.ch)
- Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt  
[www.biervielfalt.ch](http://www.biervielfalt.ch)
- Bio Suisse  
[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)
- Labor Veritas AG  
[www.laborveritas.ch](http://www.laborveritas.ch)
- Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften  
[www.zhaw.ch](http://www.zhaw.ch)

Weitere Informationen finden Sie auch unter [www.swissbeeraward.ch](http://www.swissbeeraward.ch)



**SWISS  
BEER  
AWARD  
2019**

## 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 50'000 Arbeitsplätze sind direkt und indirekt mit ihr verbunden.

## BIERSTILE



### Lager dunkel:

Das Lager dunkel wird untergärig gebraut und verfügt über eine reine und ausgeglichene Hopfenbittere. Das für den Bierstil erwünschte kräftige schokoladen-, röst-, brot- oder biskuitartige Malzaroma wird durch den Einsatz von dunklem Malz erreicht.

## 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", "liken", "retweeten" usw.



@info\_bier



@schweizerbiere



@schweizerbier

## Arbeitspapier: Gute Verfahrenspraxis für Brauereien

Die Gesetzgebung und deren Umsetzung/Befolgung stellt für die Brauereien als Lebensmittelbetriebe bisweilen eine grosse Herausforderung dar. So ist beispielsweise jeder Lebensmittelbetrieb gemäss Artikel 75 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) neben der Selbstkontrolle auch zur Anwendung eines Systems der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP-System) verpflichtet.

Was heisst das nun genau für die Brauerei, deren Verantwortliche, für die Brauerei-Infrastruktur, die Arbeitsabläufe und Sicherheitsaspekte bei der Bierherstellung?

Die Technische Kommission des Schweizer Brauerei-Verbandes hat sich an den Tisch gesetzt und hat, in verdankenswerter Zusammenarbeit mit der Labor Veritas AG, Zürich, eine Empfehlung der Guten Verfahrenspraxis (GVP) für Brauereien in Form eines Arbeitspapiers ausgearbeitet.

Dieses Arbeitspapier soll ein Hilfsmittel/eine Umsetzungshilfe für alle Schweizer Brauereien sein, um die gesetzlichen Anforderungen möglichst gut erfüllen zu können. Das Hilfsmittel kann und soll auf die individuellen Bedürfnisse der einzelnen Brauerei angepasst werden.

**Wichtig:** Es handelt sich hierbei nicht

um eine Vorgabe, sondern um einen breiten Lösungsansatz/eine Empfehlung, welcher/welche lebt und aufgrund von Rückmeldungen der Brauereien weiterentwickelt werden soll. Es geht somit um eine partnerschaftliche Auseinandersetzung mit den Herausforderungen, die der Gesetzgeber den Brauereien auferlegt.

Vor diesem Hintergrund lädt der SBV alle Schweizer Brauereien ein, ihre Inputs, Meinungen, Erfahrungen mit oder zum Arbeitspapier mitzuteilen: [tk@bier.swiss](mailto:tk@bier.swiss)

Sobald Rückmeldungen eintreffen und eine konsolidierte Fassung erstellt wurde, wird das Arbeitspapier auf Französisch und Italienisch übersetzt.

Das Dokument findet sich auf der Website des SBV: [www.bier.swiss](http://www.bier.swiss)



## Berner Biertour für Entdeckungsfreudige

Bern ist um eine Attraktion reicher! Neu können Bierfans und solche, die es werden wollen, eine geführte Tour durch Bern machen, bei welcher das Thema Bier im Fokus steht. Erfahrene Bier-Sommeliers gehen mit den Teilnehmern auf die Spuren des Bieres in der Stadt Bern.

Mit vielen Brauereien, Bierbars und Bierevents wird Bern immer mehr zur Bierhauptstadt der Schweiz. Eine neue Attraktion ist die Berner Biertour, welche die Teilnehmer innerhalb von drei Stunden an verschiedene bierige Standorte in der Stadt führt. Erfahrene Bier-Sommeliers empfangen die Entdeckungsfreudigen in der Brauerei Altes Tramdepot, wo eine erste Degustation wartet. Weitere Stationen sind der Bierkeller OnTap, das Biercafé Au Trappiste und das Barbière. An diesen schönen Orten erfahren die Teilnehmer alles über Bier und dessen

Herstellungsprozess. Die Bier-Sommeliers erzählen spannende Fakten und Anekdoten und führen jeweils durch die Bierdegustationen. 14 verschiedene Biere können von den Teilnehmern probiert werden. Es geht dabei nicht um Quantität, sondern um Qualität und das Kennenlernen der Bierkultur in Bern. Neben öffentlichen Biertouren, welche jeweils mittwochs angeboten werden, können auch private Touren gebucht werden. Mehr Informationen und die Anmeldemöglichkeit zur Biertour gibt es auf [www.bern.com/biertour](http://www.bern.com/biertour)