

Schweizer Bier-Sommelier Nationalmannschaft trainiert für Weltmeisterschaft der besten Bierbotschafter

Am 14. August 2019 trafen sich die vier besten Bier-Sommeliers der Schweiz zum Training für die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier, welche am 27. September 2019 in Rimini stattfindet. Die vier Mitglieder der Schweizer Bier-Sommelier Nationalmannschaft übten sich in der Bierpräsentation und stellten dem anwesenden Fachpublikum spezielle Biere auf gekonnte Weise vor.



Am 10. November 2018 fand in Bern die Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers statt. Auf hohem Niveau kämpften Schweizer Bier-Sommeliers um den Titel und zugleich um einen der vier Plätze in der Nationalmannschaft, welche die Schweiz an der Weltmeisterschaft vom 27. September 2019 in Rimini vertreten wird. Nach den Vorrunden setzte sich im Finale Martin Drosler (Gelterkinden) knapp vor Patrick Thomi (Winterthur), und Lukas Porro (Rheinfelden) durch. Gregor Völkening (Affoltern am Albis) als Viertplatzierte komplettiert die Nationalmannschaft.

Die vier Bier-Sommeliers haben in den letzten Monaten drei gemeinsame Trainings für die WM absolviert. Bei diesen Vorbereitungen galt es unter anderem, Bierstile und Bier-Flavours richtig zuzuordnen und die Bierpräsentation zu üben. Am 14. August 2019 fanden sich die Bier-Sommeliers nun im Alehouse in Zürich zum finalen Abschluss-training vor der WM ein.

Im Finale der WM in Rimini müssen die Wettkämpfer ein Bier

ansprechend präsentieren. Am Trainingsabend vom 14. August 2019 stand deshalb die Paradeaufgabe jedes Bier-Sommeliers auf dem Plan: die Bierpräsentation. Die Nationalmannschaftsmitglieder bekamen je eine kleine Auswahl von Bieren vorgelegt, aus welcher sie ihren persönlichen Favoriten auswählten. Diesen präsentierten sie anschliessend dem anwesenden Fachpublikum. Die Fachjury bestehend aus Matthias Stück, Referent und Experte beim Schweizer Bier-Sommelier Spezialisten-seminar und Marcel Kreber, Direktor Schweizer Brauerei-Verband, sowie ausgewählten Bierexperten aus dem Publikum bewertete die einzelnen Präsentationen und gab hilfreiche Tipps. Die vier Bier-Sommeliers sind nach dem Training um einige Erfahrungen reicher und gut vorbereitet für die WM. Wir drücken der Schweizer Nationalmannschaft jetzt schon beide Daumen für ein gutes Abschneiden am 27. September 2019 in Rimini.

Für weitere Infos unter:
www.bier.swiss
oder www.bier-sommelier.ch



NEU



KERNSE
Rustico
seit 1936

traditionell in Bronze geformt
für perfekte Saucenhaftung

jetzt bestellen unter
www.kernser-pasta.ch

APD Addimat AG

Kassen- und Ausschanksysteme

Sie suchen Mehrwert. Wir bieten ihn.

Modern, einfach in der Bedienung, schnell in der Bearbeitung und platzsparend im Einsatz.



APD Addimat AG
Ettelmatt 5
5430 Wettingen
Telefon: 056 427 45 45
www.apdaddimat.ch

Lebensmittel-Etiketten



6.90 / Rolle

7.90 / Rolle

- Aggressiver Klebstoff hält auf jeder Oberfläche (permanent)
- Leicht von Mehrwegbehältern entfernbar (entfernbar)
- 500 Stück/Rolle
- Grösse 33x80 mm
- Betriebstemperaturbereich -40° bis 71°

hygienemarkt.ch



UNSER HIT

Überall Grillieren, Braten, Kochen mit Bürgi-Universal Gasgrill.

Neu: Wir machen auch Service, Kontrollen und Prüfungen für jede Gasart auf alle Gasgrill und Fritteusen.



Bürgi-Infra-Grill und Küchenmaschinen AG

Gotthardstrasse 66
6410 Goldau

Tel. 041 855 25 10
info@buergi-grill.ch

www.buergi-grill.ch

Bier für den Durst, vom Grill die Wurst