



## BIER-SOMMELIER

Medienmitteilung vom 8. Januar 2020

### **20 neue Bier-Sommeliers engagieren sich für die Biervielfalt**

**Am 8. Januar 2020 konnten 20 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.**

Christoph Lienert, stv. 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."

Das Spezialistenseminar "Der Schweizer Bier-Sommelier® - Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen" wurde im letzten Herbst bereits zum 22. Mal von GastroSuisse in enger Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband durchgeführt. GastroSuisse ist sehr erfreut darüber, dass die Ausbildungen rund um das Bier sowohl im deutschen, französischen als auch im italienischsprachigen Teil der Schweiz beliebt sind.

Während des berufsbegleitenden Seminars lernten die Teilnehmenden alles Wichtige rund um das Thema Bier. 20 der 22 Kandidaten haben die anspruchsvolle Abschlussprüfung erfolgreich bestanden. Die Bier-Sommeliers können nun ihr Wissen weitergeben, sei dies in Restaurants und Bars, an Bier-Degustationen oder an anderen Anlässen. Ziel des Bier-Botschafters ist es aufzuzeigen, dass es für jede Situation ein passendes Bier gibt. Die Geschmacksvielfalt beim Bier ist so gross, dass es für jeden und jede ein Bier gibt, welches schmeckt. Dafür setzen sich die neu zertifizierten Bier-Sommeliers in der ganzen Schweiz ein.

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.

Der SBV und GastroSuisse gratulieren den frisch zertifizierten Bier-Sommeliers:

René Ammann (Zürich), Bettina Bernet (Kaltbrunn), Reto Blaser (Zuchwil), Reto Eichholzer (Zürich), Humberto Fregoso (Weil am Rhein), Yvonne Haueter (Bremgarten b. Bern), Cathrin Jäger (Winterthur), René Keller (Matten b. Interlaken), Maio Kindlimann (Glattbrugg), Doris Lüdi (Kaltbrunn), Roger Manser (Adliswil), Dominic Mettler (Stettfurt), Philipp Schmutz (Thun), Denise Schneider (Frenkendorf), Pascal Spichtig (Dietikon), Adrian Volkart (Bülach), Markus

von Gunten, (Matten b. Interlaken), Dominique Wagner (Roggwil TG), Andreas Wuzella (Dürrenroth), Martin Zaugg (Stettfurt).

In diesem Jahr finden drei weitere Kurs in der Deutschschweiz und einer in der [Romandie](#) statt.

#### **24. April 2020: Tag des Schweizer Bieres**

Freitag, 24. April 2020, ist Tag des Schweizer Bieres. Dieser Tag soll Bier im Zusammenhang mit Bierkultur und Brauereitradition erlebbar machen. Zugleich versinnbildlicht er auch den Start in die Biersaison. Bereits am Donnerstag, 23. April 2020, wird der Bierorden "ad gloriam cerevisiae" (zum Ruhme des Bieres) einer bekannten Persönlichkeit verliehen. Mehr unter [www.tagdesbieres.ch](http://www.tagdesbieres.ch)

#### **14. November 2020: Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers**

Am 14. November 2020 findet im Bierhübeli in Bern die 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 Erstplatzierten der Schweizer Meisterschaft können 2021 an der Weltmeisterschaft der Bier-Sommeliers in München teilnehmen. Sie bilden somit die Nationalmannschaft und werden die Schweiz hoffentlich erfolgreich an dieser WM vertreten. Mehr unter [www.sm.bier-sommelier.ch](http://www.sm.bier-sommelier.ch).

#### **Für weitere Auskünfte:**

Christoph Lienert  
stv. Direktor  
Schweizer Brauerei-Verband  
044 221 26 28,  
[christoph.lienert@getraenke.ch](mailto:christoph.lienert@getraenke.ch)  
[www.bier.swiss](http://www.bier.swiss)  
[www.bier-sommelier.ch](http://www.bier-sommelier.ch)  
[twitter.com/info\\_bier](https://twitter.com/info_bier)  
[facebook.com/schweizerbiere/](https://facebook.com/schweizerbiere/)  
[instagram.com/schweizerbier/](https://instagram.com/schweizerbier/)

Daniel C. Jung, stv. Direktor  
Leiter Berufsbildung und Dienstleistungen  
GastroSuisse  
044 377 53 53  
[communication@gastrosuisse.ch](mailto:communication@gastrosuisse.ch)  
[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

Der SBV wurde am 19. April 1877 gegründet und ist somit seit über 140 Jahren die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Die SBV-Mitgliedsbrauereien stehen für 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. Der SBV ist in Zürich domiziliert.

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Die Organisation mit dem Gründungsjahr 1891 setzt sich seit über 125 Jahren für die Interessen der Branche ein. GastroSuisse ist der grösste gastgewerbliche Arbeitgeberverband mit gegen 20'000 Mitgliederbetrieben (davon rund 2500 Hotels), organisiert in 26 Kantonalverbänden und vier Fachgruppen. Das Schweizer Gastgewerbe ist ein wichtiger Wirtschaftsmotor und gehört zu den grössten Arbeitgebern des Landes.