



Editorial

Sehr geehrte BiergeniesserInnen

Für die Lebensmitteltechnologien EFZ Schwerpunkt Bier (angehende Bierbrauerinnen und Bierbrauer) im 1. Lehrjahr begann das neue Jahr bereits mit einem Highlight. In der neu eingerichteten SBV-Lernwerkstatt bei Feldschlösschen in Rheinfelden lernten sie die Grundzüge des Bierbrauens in Theorie und Praxis kennen. Dieser Einführungskurs ist ein erster Einstieg in die Welt des Bierbrauens und bringt zusätzlich die Lernenden der verschiedenen Betriebe zusammen. Für den SBV ist die Ausbildung ein wichtiges Thema, da der Nachwuchs die Zukunft des Bierbrauens ist.

Das Schweizer Bier muss gefeiert werden! Aus diesem Grund veranstaltet der SBV jedes Jahr am letzten Freitag im April den Tag des Schweizer Bieres. Dieses Jahr fällt der Feiertag auf den 24. April. Am Vorabend findet die Biersaison-Eröffnung statt, an welcher einer bekannten Persönlichkeit der Bierorden "ad gloriam cerevisiae" verliehen wird.

Die Ausbildung zum Schweizer Bier-Sommelier ist eine Erfolgsgeschichte. Bereits über 450 Bier-Sommeliers konnten in der Schweiz ausgebildet werden. Im Januar gesellten sich 20 neue Bierexpertinnen und -experten dazu. Wir gratulieren!

Mehr zu diesen und weiteren Themen erfahren Sie in der aktuellen Ausgabe des Bier & Wir Newsletters.

Eine bierige Lektüre wünscht Ihnen

Christoph Lienert
Stellvertretender Direktor
Schweizer Brauerei-Verband



Bierbrau-Einführungskurs für Lernende

Anfang Januar fand in der neu eingereichten SBV-Lernwerkstatt in Rheinfelden der Einführungskurs für die Lernenden Lebensmitteltechnologien und -technologien Schwerpunkt Bier im 1. Lehrjahr statt. Im einwöchigen Kurs lernten die angehenden Bierbrauerinnen und Bierbrauer die Hauptschritte des Bierbrauens nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch kennen.

Die Schweiz hat einen Brauermangel! Viele ausgeschriebene Brauer-Stellen in Schweizer Unternehmen können nur schwer mit lokalen Fachkräften besetzt werden. Der Schweizer Brauerei-Verband (SBV) will diesen Mangel beheben und hat sich deshalb zum Ziel gesetzt, die Ausbildung zum Brauer in der Schweiz bekannter und attraktiver zu machen. Aus diesem Grund wurde eine Lernwerkstatt für die Lernenden Lebensmitteltechnologien EFZ Schwerpunkt Bier eingerichtet, wo sie im kleinen Massstab die Grundzüge des Bierbrauens erlernen können. Diese Lernwerkstatt konnte durch die grosszügige Unterstützung von Feldschlösschen und Coop realisiert werden, da beide Unternehmen den Verkaufserlös des Feldschlösschen Lernendenbieres "Kristallweizen" dem SBV gespendet hatten.

So fanden sich an einem Montagmorgen Anfang Januar elf Lernende bei Feldschlösschen in Rheinfelden für den ersten ausserbetrieblichen Kurs ihrer Lehre ein. Begrüsst wurden sie von Christoph Lienert, stv. Direktor SBV, Daniel Grimm, Fachlehrer Bier und Stéphane Quellet, Berufsbildner bei Feldschlösschen. Daniel Grimm zeigte sich erfreut über das Zustandekommen dieses ersten Kurses und startete sogleich mit dem Unterricht. Bereits am ersten Tag wurde ein Mälzungsversuch gestartet und die Lernenden erhielten einen Überblick über die Rohstoffe, welche zum Brauen verwendet werden können. Nach einem Rundgang durch die imposante Brauerei Feldschlösschen folgte der erste Teil des Rahmenprogramms:

Bei einem gemeinsamen Abendessen wurde viel über Bier geredet und philosophiert.

Am zweiten Tag stand das praktische Brauen im Fokus. In Zweiergruppen konnten die Lernenden unter Anleitung des Fachlehrers ein eigenes Bier brauen. Zu diesem Zwecke hatte jede Gruppe eine Braustation zur Verfügung, bei welcher im kleinen Massstab, aber umso anschaulicher, der Brauprozess stattfinden konnte. Nach der Zugabe der Hefe und dem Beginn der Gärung waren die ersten Schritte des Brauens beendet. An den darauffolgenden Tagen überprüften die Lernenden regelmässig den Gärverlauf des eigenen Bieres. Ebenso lernten sie weitere Grundlagen des Brauens, wie die biochemischen Vorgänge, Hygiene, Bier- und Brauereigeschichte, Lagerung, Filtration, Anforderungen an den Brauer usw. Alles in allem ein rundes Programm. Zum Abendprogramm gehörte eine interessante Führung durch die Basler Brauerei Fischerstube sowie ein Referat von Christoph Lienert zur Schweizer Braubranche.

Müde, aber mit viel erlerntem Wissen reisten die Lernenden am Ende des einwöchigen Kurses nach Hause. Dieses Wissen können die Lernenden in den kommenden Wochen nicht nur in ihren Betrieben anwenden, sondern auch im Mälzereipraktikum. In Zweiergruppen besuchen die Lernenden während einer Woche die Mälzerei Durst Malz in Gernsheim (D), wo sie in vorwiegend praktischer Tätigkeit den Beruf des Mälzers kennenlernen.

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



Bockbier dunkel:

Dieses unter- oder obergärig gebraute Bier mit hohem Alkoholgehalt verfügt über einen kräftigen, aber nicht zu süßen Malzcharakter. Gegenüber dem vollen Körper sind Hopfenbittere und -geschmack eher gering ausgeprägt. Ein tolles Bier für dunkle und kalte Tage.

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



TAG DES SCHWEIZER BIERES

24. APRIL 2020

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



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.