



Editorial

Sehr geehrte BiergeniesserInnen

Es sind ungewöhnliche und unruhige Zeiten! Nun ist es umso wichtiger, optimistisch zu bleiben und die positiven Botschaften und Momente intensiver auszukosten: Mit Freude konnte Nicolo Paganini, SBV-Präsident, am 3. Juli 2020 zwölf jungen Berufsleuten die Brauer-Urkunde für ihre erfolgreich abgeschlossene Lehre überreichen. Die Schweiz verfügt nun über ein Dutzend neue Brauer, welche weiterhin dafür sorgen, dass in unserem Land qualitativ hochwertige Biere gebraut werden.

Beim Brauen ebendieser Biere fallen hochwertige Nebenprodukte an, die zu einem grossen Teil als Tier-Futtermittel verwendet werden können. Da dieser Fakt noch zu wenig bekannt ist, hat der SBV eine Info-Website eingerichtet, die sich vor allem an Bauern richtet, aber auch weiteren Interessierten Auskunft über die in den Brauereien anfallenden Futtermittel gibt: www.bierfutter.ch

Am 14. November 2020 findet die Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers im Bierhübeli in Bern statt. An diesem Anlass treffen sich die besten Bier-Sommeliers der Schweiz, um den/die Schweizermeister/in unter sich auszumachen. Das Halbfinale und das Finale der Meisterschaft versprechen Bier-Spannung pur und sind auch für die Öffentlichkeit zugänglich. Ein Besuch lohnt sich definitiv.

Ich wünsche Ihnen weiterhin einen schönen und bierigen Sommer.

Christoph Lienert
Stellvertretender Direktor
Schweizer Brauerei-Verband



12 neue Bierbrauer für die Schweiz

Am 3. Juli 2020 haben 12 junge Berufsleute aufgrund der erfolgreich bestandenen Lehrabschlussprüfung ihre Bierbrauer-Urkunden vom Schweizer Brauerei-Verband erhalten. Sie haben sich während der letzten drei Jahre erfolgreich zum Lebensmitteltechnologien EFZ Schwerpunkt Bier ausbilden lassen und somit das Brauhandwerk von Grund auf erlernt. Nicolo Paganini, Präsident des Schweizer Brauerei-Verbandes, zeigte sich erfreut und stolz über die 12 neuen Bierbrauer. 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 12 neuen Bierbrauer haben während der letzten drei Jahre die Ausbildung zum Lebensmitteltechnologien 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 am 3. Juli 2020 aufgrund ihrer erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung die Bierbrauer-Urkunde von Nicolo Paganini, Präsident des Schweizer Brauerei-Verbandes, entgegennehmen. "Neben dem Eidgenössischen Fähigkeitszeugnis soll die Bierbrauer-Urkunde ihren festen Platz im Dossier des Bierbrauers finden", so Nicolo Paganini.

Dass nur rund 10-15 Lernende pro Jahr die Ausbildung zum Lebensmitteltechnologien EFZ Schwerpunkt Bier antreten, liegt an der beschränkten Zahl der Ausbildungsplätze in der Schweiz. Auch wenn in unserem Land rund 1'160 Braustätten als biersteuerpflichtig gemeldet sind, verfügen die

wenigsten Brauereien über professionelle Organisations- und Infrastrukturen, welche einer dreijährigen Berufslehre 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", umreist Nicolo Paganini die Herausforderung, genügend Berufsleute ausbilden zu können.

Die neuen Bierbrauer und ihre Lehrbetriebe: Nando Duran (Brauerei Calanda, Chur), Samuel-Riccardo Gmünder (Brauerei Falken AG, Schaffhausen), Gregor Haines (Brauerei Unser Bier AG, Basel), Raphael Herzog (RAMSEIER Suisse AG, Hochdorf), Noa Licini (Brauerei Baar AG, Baar), Jan Männli (Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden), Florian Mumenthaler (Brauerei A. Egger AG, Worb), Stefan Schori (Doppelboxer AG, Winterthur), Lukas Schranz (Brauerei Adler AG, Schwanden), Laurin Scognamiglio (Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden), Mathias Wettstein (Brauerei Locher AG, Appenzell), Benjamin Zech (Brauerei Locher AG, Appenzell).

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



Pale Ale:

Dieses obergärig gebraute Bier verfügt über eine mittlere bis hohe Hopfenbittere, welche nicht zu dominant ist. Hopfengeschmack und -geruch sind ebenfalls mittel bis hoch. Es riecht und schmeckt gering bis mittelstark nach Malz, manchmal auch nach Karamell.

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



#HELPGASTRO – positive Bilanz dank viel Eigeninitiative

Die Initianten von #HELPGASTRO, der Corona-Nothilfe für die Gastrobranche, blicken auf eine erfolgreiche Kampagne zurück. Insgesamt wurden bis zum Ende der Aktion am 30. Juni nahezu 3'500 Gutscheine im Gesamtwert von 200'000 Franken verkauft. Rund 1'200 Betriebe konnten von der Initiative profitieren.



SCHWEIZER MEISTERSCHAFT DER BIER-SOMMELIERS 2020

Einladungen zur Schweizer Meisterschaft 2020

Am 14. November 2020 findet 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 Besten 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.

Die Anmeldeunterlagen und weitere Informationen finden sich auf: www.sm.bier-sommelier.ch



Wertvolle Tier-Futtermittel aus Brauereien

In der Brauerei fallen rohstoff- und technologiebedingt Nebenprodukte an, welche als Futtermittel verwendet werden. Zur Hauptsache ist das **Biertreber (Malztreber)** und in kleinerem Ausmass **Malz- und Getreideabrieb** sowie **Bierhefe**.

Malztreber sind ein wertvolles Nebenprodukt der Brauerei, welches sich aus ökonomischer und ökologischer Sicht sinnvoll und kostengünstig, frisch oder feuchtkonserviert als Futtermittel verwerten lässt. Insbesondere im silierten Zustand, sind sie ein geeignetes eiweissreiches Ergänzungsfutter in energiereichen Futterrationen für Milch- und Mastrinder. Hervorzuheben sind der hohe Anteil an pansenbeständigem Eiweiss und eine positive

Wirkung auf den Verdauungsprozess. In zahlreichen Versuchsmittellungen werden Malztreber als milchtreibend beschrieben. Sie passen deshalb gut in maisanbauende Betriebe mit hoher tierischer Leistung und eignen sich für Mischrationen. Ihre Verwendung ermöglicht oft einen reduzierten und kostengünstigen Umgang mit Kraftfutter. In kleineren Mengen lassen sich Malztreber auch gut bei Schafen, Ziegen, Pferden und Schweinen einsetzen.