Newsletter des Schweizer Brauerei-Verbandes

Ausgabe 05-2020

Editorial

Sehr geehrte BiergeniesserInnen

Ist es ein Stout, ein Schwarzbier oder doch ein dunkles Lager? Diese oder ähnliche Fragen werden sich die Wettkämpfer stellen müssen, welche am 14. November 2020 an der Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers in Bern teilnehmen. Drei Vorrunden, das Halbfinale und Finale gilt es dabei zu überstehen, um Schweizermeister/in zu werden. Die Meisterschaft ist gleichzeitig das Tor zur WM der Bier-Sommeliers, welche 2021 in München stattfindet. Die 4 besten Bier-Sommeliers der Schweiz dürfen sich dann mit der Weltelite messen.

Die Ausbildung zum/r Bierbrauer/in hat eine hohe Priorität beim Schweizer Brauerei-Verband. Es ist uns wichtig, dass die Lernenden während der drei Lehrjahre qualitativ bestens und umfassend ausgebildet werden. Der Besuch des Hopfengartens im Rahmen eines überbetrieblichen Kurses stellt für die Lernenden jedes Jahr ein Highlight dar. 2020 präsentierte sich der Hopfen im besten Licht, wie Sie dem Video zum Hopfenkurs entnehmen können.

Brauereien gibt es in allen Landesteilen der Schweiz, weshalb der SBV das Arbeitspapier zur Guten Verfahrenspraxis für Brauereien auf Französisch und Italienisch hat übersetzen lassen. So sollen auch die Brauereien aus dem Tessin und dem französischsprechenden Teil der Schweiz mit diesem Dokument arbeiten können.

Ich wünsche Ihnen eine bierige Lektüre und eine schöne Herbstzeit.

Christoph Lienert
Stellvertretender Direktor
Schweizer Brauerei-Verband

Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers 2020

Am 14. November 2020 findet im Bierhübeli in Bern die Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers statt. Bier-Sommeliers aus der ganzen Schweiz kämpfen um den Schweizermeister-Titel und um einen Platz in der "Nationalmannschaft", welche die Schweiz 2021 an der Weltmeisterschaft in München vertreten wird.

Die Ausbildung zum Schweizer Bier-Sommelier wird seit 2011 angeboten und wurde bisher von knapp 500 Teilnehmerinnen und Teilnehmern erfolgreich abgeschlossen. Nach 2018 ist es wieder Zeit für ein Kräftemessen und die Suche nach der besten Bier-Sommelière oder dem besten Bier-Sommelier der Schweiz. Der Schweizer Brauerei-Verband veranstaltet aus diesem Grund am 14. November 2020 die Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers.

In drei Vorrunden-Disziplinen müssen die Wettkämpfer ihre Fähigkeiten beweisen. Zuerst wird das theoretische Bierwissen der Teilnehmer anhand eines schriftlichen Tests geprüft. Fragen zu den Merkmalen verschiedener Bierstile, der Geschichte des Bieres, aber auch zum Brauwesen können in dieser Prüfung auftauchen. In der zweiten Vorrunde dreht sich alles um die verschiedenen Aromen, welche in Bieren vorkommen können. Die Bier-Sommeliers müssen dabei biertypische Geschmäcker und Gerüche, aber auch Bierfehler erkennen können. In der dritten Disziplin erhalten alle Wettkämpfer Proben verschiedener Biere und müssen diese dem richtigen Bierstil zuordnen. Weltweit gibt es über 150 verschiedene Bierstile mit zahlreichen Abwandlungen und Unterformen, wes-halb diese Aufgabe nicht zu unterschätzen ist. Die zehn besten Bier-Sommeliers der Vorrunden können anschliessend ins Halbfinale vorrücken.

Spannend wird es im Halbfinale der Meisterschaft bei der Bierpräsentation, der Paradedisziplin eines jeden Bier-Sommeliers. Die Teilnehmer sollen hier ihre Praxisfähigkeit und die Fachkenntnisse rund um das Bier richtig einsetzen. Dazu müssen sie ein selber mitgebrachtes Bier der Jury und dem Publikum präsentieren, inkl. korrektem Ausschank, Degustation und sensorischer Beschreibung, passender Essenskombinationen etc. Zwei Bier-Sommeliers treten jeweils direkt gegeneinander an. Die Expertenjury gibt Bewertungen ab und derjenige Bier-Sommelier mit der besten Präsentation gewinnt und rückt ins Finale vor. Die Finalisten erhalten je drei Biere zur Auswahl und können ihren Favoriten davon der Jury präsentieren. Nach der Bewertung durch die Jury und das Publikum steht der/die Schweizermeister/in der Bier-Sommeliers 2020 fest. Die COVID-19 Schutzvorgaben werden während der ganzen Veranstaltung strikte eingehalten.

Dieses Jahr ist es auch möglich, als Zuschauer das Halbfinale und Finale der Schweizer Meisterschaft zu besuchen, jedoch nur auf vorherige Anmeldung. Der Eintritt ist frei. Interessierte Bierfans melden sich direkt unter sm@bier-sommelier.ch

Weitere Informationen finden Sie auch unter www.sm.bier-sommelier.ch

BrauBeviale2020

Special Edition

Nürnberg, Germany | 10. – 12. November

Die BrauBeviale

findet statt!

NEU myBeviale.com

Weil uns mehr verbindet als nur das Tagesgeschäft, trifft sich die Welt der Getränkeindustrie vom 10. bis 12. November auf der BrauBeviale. Denn zum Erfolg gehören gute Geschäfte genauso wie die persönliche Begegnung bei guten Gesprächen.

Seien Sie live dabei in Nürnberg oder online, bei ausgewählten Angeboten.

Special Edition: vor Ort und online

Sichern Sie sich jetzt Ihr Messeticket:
braubeviale.de/tickets

NÜRNBERG MESSE

Hopfenkurs für Bierbrauer Lernende

Hopfen erleben und erlernen! Ende August 2020 besuchten die Lernenden Lebensmitteltechnologen Schwerpunkt Bier den Hopfengarten in Stammheim für ihren überbetrieblichen Kurs zum Thema Hopfen.

Die angehenden Brauerinnen und Brauer erfuhren, wie Hopfen angepflanzt, geernet und verarbeitet werden, aber auch welche Inhaltsstoffe im Hopfen sind und wie diese beim Brauen eingesetzt werden. Ein sehr lehrreicher Tag. Mehr auf: www.ausbildung.bier.swiss

GVP für Brauereien – Update

Die Technische Kommission des Schweizer Brauerei-Verbandes hat 2019 in verdankenswerter Zusammenarbeit mit der Labor Veritas AG eine Empfehlung der Guten Verfahrenspraxis (GVP) für Brauereien in Form eines Arbeitspapiers ausgearbeitet.

Das Arbeitspapier soll ein Hilfsmittel/eine Umsetzungshilfe für alle Schweizer Brauereien sein, um die gesetzlichen Anforderungen möglichst gut erfüllen zu können. Die Dokumente wurden in den letzten Monaten aufgrund der ersten Rückmeldungen aktualisiert und auf Französisch und Italienisch übersetzt. Ebenfalls wurden die Änderungen der Verordnungen des Lebensmittelrechts, welche am 1. Juli 2020 in Kraft traten, entsprechend in den Dokumenten übernommen.
Die Dokumente finden sich auf www.bier.swiss/rund-ums-bier/gute-verfahrenspraxis/

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.

Impressum: Schweizer Brauerei-Verband, Engimattstrasse 11, Postfach, CH-8027 Zürich
T 044 221 26 28, F 044 211 62 06, info@bier.ch, www.bier.swiss, www.twitter.com/info_bier, www.facebook.com/schweizerbiere, www.instagram.com/schweizerbier