



BIER-SOMMELIER

Medienmitteilung vom 13. April 2022

16 neue Bier-Sommeliers engagieren sich für die Biervielfalt

Am 13. April 2022 konnten 16 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.

Marcel Kreber, 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 Januar 2022 bereits zum 32. 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. 16 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 jede und jeden 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:

Stephan Debrunner (Grünenmatt), Anja Eggenberger (St. Gallen), Angela Hahn (St. Gallen), Philip Herrmann (Wildhaus), Veronika Hofmann (Baar), Sebastian Keuters (Wallisellen), Priska Lang (Appenzell), Raimund Lüthi (Zürich), Andreas Meier (Widen), Matthias Meinhardt (St. Gallen), Nicole Nägele (Gaißau, Österreich), Jakob Ramp (Basel), Sascha Rijkeboer (Basel), Christian Ris (Erlinsbach), Denny Strehlow (Wallisellen), Tabitha Zurbrügg (Zofingen).

In diesem Jahr finden zwei weitere Kurse in der [Deutschschweiz](#) und einer in der [Romandie](#) statt. Im [Tessin](#) findet der nächste Kurs 2023 statt.

29. April 2022: Tag des Schweizer Bieres

Am 29. April 2022 feiern wir den Tag des Schweizer Bieres und leben dabei die nationale Bierkultur hoch. Tag der offenen Türe in der Brauerei, Biergarten-Eröffnung, Bier-Aktionen im Getränkemarkt oder ein Feierabend-Bier. Die Schweizer Brauereien warten an diesem Tag traditionellerweise mit verschiedenen Veranstaltungen, Aktionen und Attraktionen auf. Denn Ziel dieses Tages ist es auch, die Brauereien und die Bevölkerung der Schweiz zusammenzubringen und gemeinsam das Schweizer Bier zu zelebrieren.

Mehr Informationen zu den Anlässen gibt es auf der offiziellen Website www.tagdesbieres.ch.

Swiss Beer Award 2022

Im Sommer 2021 wurden alle biersteuerpflichtigen Brauereien zum Swiss Beer Award eingeladen. In Zusammenarbeit mit der Labor Veritas AG und der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) sowie ausgewiesenen Bier-Sommeliers und -Sensorikern wurden die eingereichten Biere im Winter 2021/22 nach strengen Beurteilungskriterien sensorisch bewertet und labortechnisch untersucht. Am 28. April 2022 werden die Resultate an der exklusiven Award-Night verkündet. Wir sind alle gespannt, welche Biere mit dem begehrten Swiss Beer Award Label und gar mit Gold, Silber oder Bronze ausgezeichnet werden.

[Mehr Infos auf www.swissbeeraward.ch](http://www.swissbeeraward.ch)

Für weitere Auskünfte:

Christoph Lienert
stv. Direktor
Schweizer Brauerei-Verband
044 221 26 28
christoph.lienert@getraenke.ch
www.bier.swiss
www.bier-sommelier.ch
twitter.com/info_bier
facebook.com/schweizerbiere/
instagram.com/schweizerbier/

Zita Langenstein
Leiterin Weiterbildung
GastroSuisse
044 377 52 22
zita.langenstein@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

Der SBV wurde am 19. April 1877 gegründet und ist somit seit über 145 Jahren die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Die SBV-Mitgliedsbrauereien stehen für mehr als 400 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 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.