

Home (/de/) > Karriere (/de/karriere) > Personen und Positionen (/de/karriere/personen-und-positionen) > „Wie in einem Traum“ – Giuliano Genoni ist Biersommelier-Weltmeister 2022

Personen und Positionen



(/images/artikelbilder/2023/Februar/BW5/brauwelt-1-genoni-weltmeister-SLIDER-2023.jpg)

30.01.2023

„Wie in einem Traum“ – Giuliano Genoni ist Biersommelier-Weltmeister 2022

Ausgezeichnet | Am 11. September 2022 fand in München zum siebten Mal die Weltmeisterschaft der Biersommeliers statt. Mit Giuliano Genoni aus dem Kanton Tessin siegte erstmals ein Schweizer. Und dieser Sieg kommt sprichwörtlich „nicht von ungefähr“, denn in kaum einem Land auf der Welt entwickelte sich die Bierszene in den letzten Jahren so rasant wie dort. Dr. Markus Fohr, der selbst als Finalist in München in Genoni seinen Meister fand, interviewte ihn für die BRAUWELT.

Giuliano, seit du die Weltmeisterschaft der Biersommeliers gewonnen hast, kennt jeder (Craft-)Bierbegeisterte in der Welt deinen Namen. Aber die meisten von ihnen – insbesondere die außerhalb deines Heimatlandes Schweiz – kennen deine Geschichte vor diesem Titel nicht. Verrätst du uns ein wenig über dich?

Giuliano Genoni: Ich bin 1987 geboren und im Kanton Tessin, dem italienischsprachigen Kanton der Schweiz, aufgewachsen. Ich habe an der Universität Basel Wirtschaftswissenschaften studiert, war zuerst in der Bankrevision tätig und bin seit vier Jahren Büroleiter des Sport- und Freizeitamtes der Stadt Mendrisio. Dort organisieren wir auch ein kleines Bierfestival mit Namen „LuppolaTi“. Der Name entstand aus einem Wortspiel: „Luppolo“ bedeutet in der italienischen Sprache „Hopfen“, „luppolati“ so viel wie „gehopft“. „Ti“ schreiben wir groß, da es auch die Abkürzung für den Kanton Tessin darstellt. Seit 2020 fand die „LuppolaTi“ pandemiebedingt leider nicht statt. Wir hoffen, dass es 2023 wieder zum Ende des Frühlings mit zehn Brauereien aus der Schweiz stattfinden kann. Seit einem Jahr bin ich mit Stefania, ebenfalls Biersommelière, verheiratet, und ich wohne in Capolago am Luganer See.

Wie war deine erste Begegnung mit dem Bier?

Genoni: Meine ersten Biere habe ich mit 16 Jahren in den Winterferien mit meinem Großvater getrunken. Im Jahr 2010 ging ich nach München, um meine Deutschkenntnisse zu verbessern. Dort wohnte ich bei einer Familie, die in der Gastronomie tätig war. Abends konnten wir uns aussuchen, mit welchem Bier wir essen wollten. Diese Zeit hat meine Leidenschaft für die Kombination von Bier und Speisen geweckt. Außerdem sah ich zum ersten Mal große Bierhallen mit Menschen in typischer Kleidung, Brauereianstecknadeln an ihren Hüten, Liedern und Folklore, und ich verliebte mich in das Bier.

Wann kam der Punkt in deinem Leben, der die Begeisterung für das Bier endgültig entfacht hat?

Genoni: Im Jahr 2013 ging ich erneut für einen Sprachaufenthalt nach Dublin. Dort sah ich Leute, die Stout tranken und Austern aßen. Ich fand diese Kombination einfach fantastisch. So begann ich, mich offiziell für die Welt des Bieres zu begeistern, und verbrachte einen großen Teil meiner Freizeit damit, spannende Biere mit Speisen zu testen und Neues zu entdecken.

Bier und Speisen ist dein Lieblingsthema. Verrätst du uns deine Traumkombination?

Genoni: Eine Schokoladentorte mit belgischem Kriek. Für die süßen und schokoladigen Noten der Torte stellt die Säure aus dem Kriek einen idealen Gegenspieler dar, die fruchtigen und animalischen Noten einen perfekten Rahmen. Und zu einem Double IPA etwa schmecken mir scharfe asiatische Speisen am besten. Die Schärfe aus der Speise und die Bittere aus dem Bier passen gut zusammen, die sowohl im Bier als auch in der Speise vorhandenen Fruchtnoten harmonieren. Als Nachtisch empfehle ich eine Karottentorte. Auch hier bilden die Bittere aus dem Bier und die Süße aus der Torte interessante Gegenspieler, die Fruchtnoten aus dem Bier und die Karottennoten ein genauso interessantes Rahmenprogramm.

Wann hast du dich entschlossen, die Ausbildung zum Biersommelier zu absolvieren?

Genoni: Im Jahr 2020 wollten Stefania und ich heiraten. Leider mussten wir die Hochzeit wegen der Pandemie auf 2021 verschieben. So beschlossen wir, uns den Kurs zum Schweizer Biersommelier zu gönnen und absolvierten die Ausbildung im Frühjahr 2021. Bei den Prüfungen hat Stefania den besten nationalen Durchschnitt erreicht, ich den zweitbesten. Im Frühjahr 2022 belegte ich den Doemens-Kurs in München, um Diplom-Biersommelier zu werden.



(/images/artikelbilder/2023/Februar/BW5/brauwelt-2-genoni-stefania-sommeliers-2023.jpg)

Zertifizierte Kompetenz: Genoni und seine Frau Stefania sind natürlich auch ganz offiziell Biersommeliers

Nur wenige Biersommeliers nehmen an Wettbewerben teil. Was war die Motivation, an der Weltmeisterschaft teilzunehmen?

Genoni: Da Stefania und ich bei den Schweizer Prüfungen die beiden ersten Plätze belegt hatten, kam uns fast automatisch der Gedanke, dass wir auch bei den Schweizer Meisterschaften im November 2021 etwas erreichen könnten. Stefania belegte in der Vorrunde Platz zwölf, ich selbst kam mit Platz neun ins Halbfinale. Dann habe ich die Schweizer Biersommelier-Meisterschaft gewonnen und mich automatisch für die Weltmeisterschaft qualifiziert. Diese einmalige Gelegenheit konnte ich mir nicht entgehen lassen, und ich habe mich daher sofort angemeldet!

Was bedeutet der Gewinn der Weltmeisterschaft für dich?

Genoni: Es ist für mich wie in einem Traum. Ich kann mir nicht wirklich vorstellen, was es bedeutet, Weltmeister zu sein. Was mich am meisten freut, ist die Tatsache, dass im Tessin im Besonderen und in der Schweiz im Allgemeinen nun ein wenig mehr über Bier gesprochen wurde – und hoffentlich noch wird. Das ist sicherlich gut für die Bierszene meines Landes.

Nun ist dieser Titel noch sehr frisch. Erkennst du bereits erste Auswirkungen? Wird sich der Titel auf deine Arbeit und Karriere auswirken?

Genoni: Ja, ich bin sehr gefragt für Interviews, Biergutachten und Verkostungsabende. Einige Restaurants bitten mich, bei Beer & Dine mitzuwirken. Das ist eines der Dinge, die mir am meisten Spaß machen! Da ich derzeit nicht in der Welt des Bieres arbeite, hat dieser Titel aber keine Auswirkungen auf meine berufliche Karriere. Wir werden sehen.



(/images/artikelbilder/2023/Februar/BW5/brauwelt-3-weltmeister-siegerbild-2023.jpg)

Das sind die Gewinner der Weltmeisterschaft der Biersommeliers 2022 in München (v.li.): Felix Schiffner, Österreich (2. Platz), Giuliano Genoni, Schweiz (1. Platz), Leon Rodenburg, Niederlande (3. Platz)

Ein solcher Tag einer nationalen oder Weltmeisterschaft läuft sehr intensiv ab – das weiß ich aus eigener Erfahrung. Doch es sind auch hier oft die kleinen Momente, die unvergessen bleiben. Was war dein interessantestes oder lustigstes Erlebnis?

Genoni: Das Schönste war für mich, das Bier „Salvator“ aus der Paulaner Brauerei in München im Finale der Öffentlichkeit zu präsentieren. Das Spannendste war jedoch die Herzlichkeit, die mir die anderen Sommeliers am Abend während der Party entgegenbrachten.

Kommen wir zu deinem Heimatland, der Schweiz: Wie siehst du die Entwicklung der Schweizer Bierszene jetzt und in Zukunft?

Genoni: Seit 1935 gab es auf dem Schweizer Biermarkt ein Kartell, oft auch als „Konvention“ bekannt, das den Markt regelte und es nahezu unmöglich machte, eine Brauerei zu gründen. In den 1980er-Jahren geriet dies zunehmend in die öffentliche Kritik und lief schließlich 1991 aus. Damals zählte die Schweiz nur noch 32 Brauereien. Heute sind es über 1200. Mit anderen Worten: Die Entwicklung der Schweizer Bierszene hat in den letzten 30 Jahren exponentiell zugenommen. Der Wettbewerb und die gestiegene Nachfrage haben die Brauereien dazu veranlasst, immer mehr Qualitätsbiere herzustellen. Die Pandemie hat diesen Trend etwas gebremst. Meiner Meinung nach ist das Wachstum jedoch noch nicht vorbei. Darüber hinaus hat die Schweiz die höchste Brauereidichte in Europa mit 139 pro einer Million Einwohner. Danach kommt Tschechien mit 58 Brauereien pro einer Million Einwohner.

Welche Ziele sollte ein Bierbegeisterter in der Schweiz unbedingt ansteuern?

Genoni: Wie bereits erwähnt, ist die Schweiz klein und hat so viele Brauereien, dass man in jeder Region, die man besucht, gutes lokales Bier finden kann. Es ist daher schwierig für mich, einen bestimmten Ort zu nennen. Was ich empfehlen kann, ist der Besuch eines der vielen Bierfestivals in der Schweiz, die das ganze Jahr über stattfinden.

Wo siehst du dich selbst in zehn oder zwanzig Jahren?

Genoni: Auch in zehn oder zwanzig Jahren möchte ich neugierig und begeistert sein. Was das Bier betrifft, so hoffe ich, dass ich dieses fantastische Getränk immer noch mit der gleichen Begeisterung genießen kann, mit der ich es in den letzten 20 Jahren getrunken habe.

Giuliano, vielen Dank für dieses Gespräch und alles Gute für dich, deine Familie und deine bierigen Aktivitäten.

Schlagworte

Biersommelier (/de/themen/schlagwortliste/10928-biersommelier)

Schweiz (/de/themen/schlagwortliste/11284-schweiz)

Wettbewerb (/de/themen/schlagwortliste/11442-wettbewerb)

Interview (/de/themen/schlagwortliste/12481-interview-de)

Autoren

Markus Fohr

Quelle

BRAUWELT 5, 2023, S. 139-141

Firmen

Lahnsteiner Brauerei GmbH & Co. KG, Lahnstein, Deutschland

AKTUELLES HEFT



(/de/aktuelles-heft)

BRAUWELT 6-7

Editorial (/de/aktuelles-heft#editorial)

Inhaltsverzeichnis (/de/aktuelles-heft)

Probe-Abo

(<https://www.carllibri.com/BRAUWELT-Probeabonnement>)

Heft kaufen

(<https://www.carllibri.com/BRAUWELT-Einzelheft>)

BRAUWELT-NEWSLETTER

Newsletter-Archiv und Infos (/de/service/abo#newsletter-archiv)

E-Mail-Adresse

Newsletter kostenfrei abonnieren

BRAUWELT-KALENDER



(/de/veranstaltungen/brauwelt-kalender)

NEUES AUS FIVE

Messumformer mit berührungsloser Radartechnik

Emerson Electric Co.

(/de/five/aktuelle-firmennachrichten/645314-messumformer-mit-beruehrungsloser-radartechnik)

Wärmetauscher auf Pay-Per-Use Basis

Kelvion Holding GmbH

(/de/five/aktuelle-firmennachrichten/645313-waermetauscher-auf-pay-per-use-basis)

Systemkonzept Explosionsschutz

IEP Technologies GmbH

(/de/five/aktuelle-firmennachrichten/645311-systemkonzept-explosionsschutz)

Rückgewinn von Marktanteilen

Radeberger Gruppe KG

(/de/five/aktuelle-firmennachrichten/645308-rueckgewinn-von-marktanteilen)

World Beer Awards

Pott's Brauerei GmbH

(/de/five/aktuelle-firmennachrichten/645307-world-beer-awards)



Was macht die Hefe mit dem Hopfenaroma?

Folge 8

Episode
abspielen

12:35



Abonnieren



#BrauereiDerZukunft - Mehrweg-Logistik / Circular Economy

Folge 2

THEMEN

[Veranstaltungen \(/de/veranstaltungen\)](#)

[Karriere \(/de/karriere\)](#)

[Mediathek \(/de/mediathek\)](#)

[Shop \(https://www.carllibri.com/\)](https://www.carllibri.com/)

[Firmen \(/de/firmensuche\)](#)

Institute/Behörden (/de/five/institute)

Verbände/Vereine (/de/five/verbaende)

Hochschulen/Unis (/de/five/hochschulen-universitaeten)

Schulen (/de/five/schulen)

SERVICE

Abo (/de/service/abo)

Abo kündigen (/de/service/abo-kuendigen)

Archiv (/de/service/archiv)

Media (/de/service/media)

Autor (/de/service/autor)

Kontakt (/de/service/kontakt)

FAQ (/de/faq)

Login (/de/login)



(<https://www.facebook.com/brauwelt.fachzeitschrift>)



(<https://www.linkedin.com/showcase/brauwelt>)

Impressum (/de/impressum-footer) | Datenschutz (/de/datenschutz) | Cookie-Richtlinien
(<https://brauwelt.com/de/cookie-richtlinien>) | Cookie-Einstellung (/de/cookie-einstellung) | Mediadaten
(/de/service/uebersicht-mediadaten) | Kundeninformation (/de/kundeninformation) | Widerrufsrecht
(<https://brauwelt.com/de/widerrufsrecht>)
AGB für Firmeneinträge, Werbebanner, Whitepaper, Videos (/de/agb-fuer-firmeneintraege-werbebanner-
whitepaper-videos) | AGB für Stellenanzeigen (/de/agb-für-stellenanzeigen)