

Medienmitteilung vom 27. April 2023

Weltmeister Giuliano Genoni erhält den goldenen Bierorden

Am Donnerstag, 27. April 2023, am Vorabend zum Tag des Schweizer Bieres, wurde in Zürich die offizielle Eröffnung der Biersaison 2023 gefeiert. Traditionellerweise wurde auch der goldene Bierorden "ad gloriam cerevisiae" ehrenhalber verliehen. Vor zahlreichen Gästen aus Politik, Wirtschaft und Kultur wurde Giuliano Genoni, amtierender Weltmeister der Bier-Sommeliers, mit dem Orden ausgezeichnet. Einen weiteren Höhepunkt des Abends bildete das Food-Pairing Bier und Käse. In Zusammenarbeit mit Switzerland Cheese Marketing wurden die geladenen Gäste in die wunderbare Welt der verschiedenen Bier- und Käsestile entführt.

Auch dieses Mal haben die angehenden Bierbrauer im 3. Lehrjahr das "Bier des Tages" gebraut.

Am Donnerstag, 27. April 2023, fand im Festsaal Albisgütli in Zürich die feierliche Biersaison-Eröffnung 2023 statt. Traditionellerweise wurde auch der goldene Bierorden "ad gloriam cerevisiae" ehrenhalber verliehen. Die Vorsteherschaft hat sich dieses Jahr entschieden, Giuliano Genoni, amtierender Weltmeister der Bier-Sommeliers auszuzeichnen.

Giuliano Genoni – ein Botschafter des Bieres mit Leib und Seele

Giuliano Genoni aus Capolago im Tessin hat die Gabe, in seiner Muttersprache über Bier zu philosophieren und alle verstehen ihn, auch wenn man des Italienischen nicht mächtig ist. Wenn er als Bier-Sommelier über ein Bier spricht oder dieses vor einem grossen Publikum vorstellt, dann kombiniert er seine Analysen mit Hinweisen auf einprägsame Bilder und eingängige Musiktitel. Beispiel gefällig? "Das Bier fühlt sich an wie ein warmer Schal. Draussen ist es kalt und im Radio spielt Jingle Bell Rock." Jede und jeder kann so bestens nachvollziehen, welche Charakterzüge das vorgestellte Bier aufweist.

Der Präsident des Schweizer Brauerei-Verbandes (SBV), Nationalrat Nicolò Paganini, unterstreicht: "Giuliano Genoni versteht es weltmeisterlich, das Publikum in seinen Bann zu ziehen. Dieses Kunststück vollbrachte er an der Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers vom 20. November 2021 in Bern, als er Schweizermeister wurde und anschliessend auch an den Weltmeisterschaften vom 11. September 2022 in München. Mit seiner ruhigen und charmanten Art weiss er auch das internationale Publikum auf seiner Seite. Er ist ein wahrer Botschafter des Bieres."

Giuliano hat sich auf die Weltmeisterschaft in München akribisch vorbereitet: Neun Monate Literaturstudium, Experimentieren mit Food Pairings, vor allem aber Sensorik- und Gedächtnistraining.

Dem neuen Ordensträger obliegt traditionell die Aufgabe, mit dem Fassanstich die Biersaison offiziell zu eröffnen. Auch diese Herausforderung hat Giuliano Genoni professionell gemeistert.

Schweizer Käse und Bier – eine göttliche Kombination

Erstmals wurde die Eröffnung der Biersaison auch einem besonderen Thema gewidmet: Der Kombination von Schweizer Käse und Bier. Food Pairing stand auf dem Programm und die geladenen Gäste wurden kulinarisch überrascht.

Der Schweizer Brauerei-Verband und die Profis von Switzerland Cheese Marketing haben sich schwer ins Zeug gelegt: Die ausgeschenkten 39 Biere wurden mit dem perfekten Käse-Pendant kombiniert. Sinnbildlich hat Käsermeister Christoph Rätz einen Emmentaler AOP-Käseleib auf die Bühne gerollt und zusammen mit Bier-Sommelier Pierre Dubler das Pairing von Schweizer Käse und Bier vorgestellt. Zum Beispiel passt ein Amber-Bier hervorragend zu einem Emmentaler AOP, 12 Monate feuchtgelagert, ein Golden Ale zu einem Appenzeller® edel würzig und ein Freiburger Vacherin AOP zu einem Kellerbier.

Die Gäste konnten sich anschliessend am Käse-Buffer von erfahrenen Käse- und Bier-Sommeliers beraten lassen.

Spitzenköchin Meta Hiltbrand zeigte sich begeistert: "Es ist für mich immer wieder überraschend, welche Facetten das Bier aufweist. Die Kombination mit den verschiedenen Käsesorten finde ich einfach genial". Und auch Martin Spahr, Chief Marketing Officer von Switzerland Cheese Marketing, war mehr als zufrieden: "Wir haben sehr gerne Hand geboten. Unsere Käser haben zusammen mit den Bierbauern Aussergewöhnliches geschaffen. Ich bin stolz darauf."

Mehr zu den Bier-Käse-Kombinationen unter: <https://www.schweizerkaese.ch/storyroom/tipps-tricks/kaese-ist-unser-bier>



**Unser
Schweizer
Käse**

www.schweizerkaese.ch

Bier des Tages gebraut von den Lernenden

Ein weiterer Höhepunkt des Abends bildete die Vorstellung des speziell für den Tag des Schweizer Bieres gebrauten Bieres durch die Lernenden im 3. Lehrjahr. Im Rahmen ihrer Ausbildung zum Lebensmitteltechnologin EFZ, Schwerpunkt Bier (Bierbrauer) haben sie die Rezeptur zu einem dunklen Lagerbier gemeinsam entwickelt

und dieses gebraut. Auf der Bühne wurden die angehenden Bierbrauer von Moderatorin Anna Affolter den zahlreichen Gästen einzeln vorgestellt und über ihre Erfahrungen in der Brauerlehre sowie das Bierbrauen im Besonderen befragt.

Der Orden "ad gloriam cerevisiae"

Der Bierorden existiert seit 1972 und wurde bereits an über 400 Persönlichkeiten verliehen – es gibt ihn in den Farben gold, rehbraun und grün. Neben Trägern des goldenen Ehren-Ordens, welcher durch den Schweizer Brauerei-Verband verliehen wird, nahmen auch Ordensträger mit dem rehbraunfarbenen Orden an der Biersaison-Eröffnung teil. Dieser wird von den einzelnen Mitgliedsbrauereien an Personen verliehen, die sich um das Bier und die Braukunst verdient gemacht haben. Der grüne Orden ist der Ordensvorsteherschaft vorbehalten. Dieser gehören die bekannte Spitzenköchin Meta Hildebrand, Casimir Platzer (Präsident GastroSuisse), Nationalrat Nicolò Paganini (Präsident Schweizer Brauerei-Verband) und Anton Glanzmann (Initiant und Mitbegründer des Ordens anno 1972) an. Die Liste der bisherigen Ordensträger "ad gloriam cerevisiae h. c." seit 1973 finden Sie unter: <http://bier.swiss/verband/bierorden/liste-der-ordenstraeger/>

Tag des Schweizer Bieres

Jeweils am letzten Freitag im April ist Tag des Schweizer Bieres. Dann feiert die Schweiz ihr Bier, die jahrtausendealte Brautradition, die Biervielfalt und den Start in die Biersaison 2023! Rund um den 28. April 2023 warten die SBV-Brauereien und weitere Brauereien in allen Landesteilen mit verschiedenen Aktivitäten und Attraktionen für die Bevölkerung auf.

Alle Details sind unter www.tagdesbieres.ch abrufbar.

Für Rückfragen:

Marcel Kreber, Direktor
Schweizer Brauerei-Verband
079 650 48 73
marcel.kreber@getraenke.ch
www.bier.swiss

Martin Spahr, Chief Marketing Officer
Switzerland Cheese Marketing AG
079 159 94 43
m.spahr@scm-cheese.com
www.schweizerkaese.ch

Schweizer Brauerei-Verband (SBV)

Der SBV wurde am 19. April 1877 gegründet und ist somit seit 146 Jahren die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Die SBV-Mitgliedsbrauereien stehen für mehr als 500 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.

SBV-Mitgliedsbrauereien:

7Peaks Brasserie Sàrl, Morgins
Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG, Bern
BierVision Monstein AG, Davos Monstein
Brasserie Docteur Gab's SA, Puidoux
Brasserie du Jorat SA, Ropraz
Brauerei A. Egger AG, Worb
Brauerei Aare Bier AG, Barga
Brauerei Adler AG, Schwanden
Brauerei Baar AG, Baar
Brauerei Erusbacher & Paul AG, Villmergen
Brauerei Falken AG, Schaffhausen
Brauerei Felsenau AG, Bern
Brauerei Fischerstube AG, Basel
Brauerei H. Müller AG, Baden
Brauerei Locher AG, Appenzell
Brauerei Luzern AG, Luzern
Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln
Brauerei Schützengarten AG, St. Gallen

Brauerei Stadtbühl AG, Gossau
Brauerei Thun AG, Thun
Brauerei Unser Bier AG, Basel
Brauerei Uster Braukultur AG, Uster
Burgdorfer Gasthausbrauerei AG, Burgdorf
Doppelleu Boxer AG, Winterthur
Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden
HEINEKEN Switzerland AG, Luzern
Kornhausbräu AG, Rorschach
LägereBräu AG, Wettingen
Liechtensteiner Brauhaus AG, Schaan
Officina della Birra SA, Bioggio
Öufi Brauerei, Solothurn
Ramseier Suisse AG, Sursee
Rugenbräu AG, Interlaken
Sonnenbräu AG, Rebstein
WhiteFrontier Ltd., Martigny