

# Viel Arbeit für Bier-Sommeliers

Acht volle Tage dauert die Ausbildung zum Schweizer Bier-Sommelier. Gerade konnten wieder 19 Absolventen ihr Diplom entgegennehmen, nachdem sie sich mit Themen wie diesen beschäftigt hatten: Kultur- und Marktentwicklung des Bieres. Die häufigsten Off-Flavours. Analyse von Rezenz, Schaum, Farbe, Aromen und Nachtrunk. Internationale Bierstile. Geschmacksveränderungen durch das falsche Glas. Neue Zielgruppen: der Bierkonsument 2.0. Happiges Programm. Und wenn man an einem Sonntagmorgen in den Ausgehmeilen all die achtlos auf Fenstersimsen zurückgelassenen halbvollen Bierbecher sieht, ahnt man: Da wartet noch viel Arbeit auf die Bierbotschafter, bis die Wertschätzung des Bieres als Kulturgut überall durchschlägt. (Hn.)