



Pressemitteilung, 27. Juli 2015

## **BESTER BIRSOMMELIER DER WELT KOMMT AUS ITALIEN**

**Am 18. Juli 2015 traf sich die Weltelite der Biersommeliers, um den besten unter ihnen zu finden. Im Rahmen der Brasil Brau und der Degusta Beer&Food in São Paulo traten 53 Biersommeliers aus neun Nationen an und stellten ihr Können bei der vierten Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier unter Beweis. Im Finale setzte sich der Italiener Simonmattia Riva gegen seine fünf Konkurrenten durch und wurde zum neuen Weltmeister der Sommeliers für Bier gekürt. Der Schweizer Roger Brügger wurde grossartiger Fünfter.**

In Disziplinen wie einer Bierstil-Blindverkostung, einer sensorischen Beschreibung eines Bieres, Beer&Food Pairing sowie einer Theorieprüfung konnten sich insgesamt sechs Biersommeliers für das Finale qualifizieren. Im grossen Finale auf der Bühne der Degusta Beer&Food setzte sich schliesslich der Italiener Simonmattia Riva gegen seine fünf Konkurrenten durch und wurde von der sechsköpfigen Jury zum neuen Weltmeister der Sommeliers für Bier gekürt. Auf dem zweiten Platz landete der Deutsche Frank Lucas, und die einzige Frau im Felde, Irina Zimmermann, ebenfalls aus Deutschland, wurde Dritte. Die vierte Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier zeigte mit einem stimmungsgeladenen Finale, wie emotional das Thema Bier ist und welche Bedeutung sowie welches Können Biersommeliers auf der ganzen Welt haben.

### **Der Schweizermeister Roger Brügger wird grossartiger Fünfter**

Ebenfalls im Finale und somit unter den besten sechs Biersommeliers der Welt kämpfte der Langenthaler Roger Brügger. Er schaffte den erhofften Finaleinzug bravourös. Schliesslich reichte es ihm für den grossartigen fünften Platz. "Natürlich wollte ich gewinnen, aber rückblickend muss ich mit dem fünften Rang zufrieden sein. Das Finale war sehr hochstehend", so Roger Brügger zu seinem Abschneiden.

Ebenfalls mit in Brasilien war Marcel Alber. Er bildete zusammen mit Roger Brügger die Schweizer Nationalmannschaft. Marcel Alber, zweiter der Schweizer Meisterschaft der Biersommeliers, verpasste den Finaleinzug knapp, zeigte sich aber ob der vielen Eindrücke und gesammelten Erfahrungen glücklich. Marcel Alber: "Es war eine grosse Freude, unser Land an der Weltmeisterschaft zu vertreten."

### **Der Schweizer Bier-Sommelier**

Damit die Bierkompetenz auch in der Schweiz und der hiesigen Gastronomie gefördert werden kann, bietet GastroSuisse in enger Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband das Intensivseminar "Der Schweizer Bier-Sommelier" an. Dieser Lehrgang wird sehr stark nachgefragt. Seit 2011 konnten über 150 Schweizer Bier-Sommeliers zertifiziert werden. Diesen steht die Möglichkeit offen, sich an der Doemens Akademie in München zum Diplom-Biersommelier weiter zu bilden. Das Schweizer Zertifikat wird dabei an die Ausbildung angerechnet. Die Biersommeliers erlernen ein umfassendes Wissen über Bier: Von Geschichte, Herstellung, Arten- und Sortenvielfalt, Ausschank, Sensorik, Menübegleitung bis hin zu rechtlichen und finanztechnischen Bestimmungen.

./.

Für Rückfragen:

Marcel Kreber

Direktor

Schweizer Brauerei-Verband

+41 44 221 26 28 (Zentrale)

+41 79 650 48 73 (Mobil)

[marcel.kreber@getraenke.ch](mailto:marcel.kreber@getraenke.ch)

[www.bier.ch](http://www.bier.ch)

Der SBV – gegründet am 19. April 1877 – ist die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Dem Verband gehören 17 Unternehmen mit 19 Braustätten an, die über 96 Prozent der inländischen Bierproduktion abdecken. Die schweizerische Brauwirtschaft erzielt einen Umsatz von über einer Milliarde Franken. Rund 37'500 Arbeitsplätze sind direkt und indirekt mit ihr verbunden.