



## BIER-SOMMELIER

Medienmitteilung vom 5. November 2015

### 15 neue Botschafter für mehr Biervielfalt und Biergenuss

**Am 5. November 2015 konnten 15 erfolgreiche Absolventen des Intensivseminars "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 ums Bier richtig einzusetzen und interessierten Personen weiterzugeben.**

Das Intensivseminar „Der Schweizer Bier-Sommelier® - Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen“ wurde diesen Sommer bereits zum elften Mal von GastroSuisse in enger Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband durchgeführt. Während dem berufsbegleitenden Seminar lernten die Teilnehmer alles Wichtige rund um das Thema Bier. Die anspruchsvolle Abschlussprüfung haben 16 Kandidaten in Angriff genommen, 15 haben sie erfolgreich bestanden.

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 ums Bier aneignen konnten. Auch sensorische Fähigkeiten, das Erkennen von Bierstilen und lebensmittelrechtliche Grundlagen werden an der Prüfung kontrolliert. 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.“

Remo Fehlmann, Direktor GastroSuisse, freut sich, dass die Ausbildungen rund um das Bier im deutsch- und französischsprachigen Teil der Schweiz beliebt sind. Ebenfalls betont Fehlmann, dass Bier keineswegs altbacken ist: „Bier-Sommeliers bieten Gästen mit ihrer Kenntnis der verschiedenen Biersorten neue Geschmackserlebnisse und lassen sie teilhaben am Lifestyle-Getränk Bier. Es ist den Gästen zu empfehlen, dass sie im Restaurant vermehrt auch nach verschiedenen Bierstilen fragen.“

#### **Schweizer Bier-Sommelier belegt 5. Platz an den Weltmeisterschaften**

Am 7. Februar 2015 fand erstmals die Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers in Zürich statt. Roger Brügger setzte sich gegen 21 weitere Bier-Sommeliers durch und wurde Schweizermeister. Brügger absolvierte im Frühling 2014 das Seminar zum Schweizer Bier-Sommelier®. Der Bierliebhaber Roger Brügger bildete zusammen mit dem Vize-Meister Marcel Alber die Schweizer Nationalmannschaft der Bier-Sommeliers. Diese hat die Schweiz am 18. Juli 2015 an der vierten Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier in Sao Paulo, Brasilien, vertreten. Die Nationalmannschaft hat fleissig und intensiv trainiert, da am Wettkampf nicht nur Kenntnisse rund ums Bier gefragt waren, sondern auch das Präsentieren eines Biers oder die Wahl des passenden Biers zu bestimmten Speisen. Schlussendlich erreichte Roger Brügger das Finale und belegte dort den hervorragenden 5. Platz.

Für weitere Auskünfte:

Christoph Lienert  
Wissenschaftlicher Mitarbeiter  
Schweizer Brauerei-Verband  
044 221 26 28,  
christoph.lienert@getraenke.ch

Remo Fehlmann  
Direktor GastroSuisse  
0848 377 111,  
remo.fehlmann@gastrosuisse.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.

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Rund 20'000 Mitglieder, davon gegen 3000 Hotels, organisiert in 26 Kantonalverbänden und fünf Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.