



Schweizer Brauerei-Verband
Association suisse des brasseries
Associazione svizzera delle birrerie
Associazion svizra da bierarias

Medienmitteilung vom 8. Juli 2015

Schweizer Nationalmannschaft an der vierten Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier in Brasilien

Am 18. Juli 2015 trifft sich in São Paulo die Spitze der Bier-Sommelier-Elite, um bei der vierten Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier ihren Meister zu ermitteln. Mit dabei auch zwei Schweizer: Roger Brügger als Schweizer Meister der Bier-Sommeliers und Marcel Alber als Vize-Meister.

Insgesamt 53 Biersommeliers aus neun Nationen haben sich in den nationalen Vorentscheiden für die Weltmeisterschaft qualifiziert, die in diesem Jahr erstmals auf einem anderen Kontinent stattfinden wird. Im Rahmen der Brasil Brau und inmitten eines der grössten Bierfestivals Südamerikas, der Degusta Beer&Food, präsentieren die Finalisten ihr Können und küren den neuen Biersommelier-Weltmeister.

Die Weltmeisterschaft

Die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier setzt sich aus drei Vorrunden und dem Final zusammen. In den Vorrunden gilt es, das Bierwissen mit einem schriftlichen Test zu beweisen, Fehleraromen in Bieren zu erkennen und Bierstile zu benennen. Ebenso müssen die Teilnehmer die Sensorik der Biere beschreiben und gute Kombinationen von Bier und Essen kennen. Nur sechs Bier-Sommeliers werden am Final teilnehmen können. Die Finalisten müssen nochmals ihr ganzes Bierwissen anhand der Präsentation eines einzelnen Bieres abrufen. Eine international besetzte Jury wird die beste Präsentation bestimmen und den neuen Weltmeister ausrufen.

Schweizer Nationalmannschaft - Hopp Schwiiz!

Roger Brügger (Langenthal) und Marcel Alber (Aarburg) bereiteten sich mit verschiedenen sensorischen Übungen intensiv auf den Wettkampf vor. Sie verkosteten verschiedenste Bierstile, übten das Erkennen von Fehleraromen in Bieren und diskutierten über die passenden Kombinationen von Bier und Essen. Ebenfalls probten sie das Präsentieren eines einzelnen Bieres mit all den Facetten, die dazugehören: Farbe, Geruch, Geschmack, passendes Essen etc. Die akribische Vorbereitung wird sie beide hoffentlich ins Finale der Weltmeisterschaft führen.

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 rund 180 Schweizer Bier-Sommeliers zertifiziert werden. Diesen steht die Möglichkeit offen, sich an der Doemens Academy in München zum Diplom-Biersommelier weiter zu bilden. Das Schweizer Zertifikat wird dabei an die Ausbildung angerechnet.

Für weitere Auskünfte:

Christoph Lienert
Schweizer Brauerei-Verband
044 221 26 28,
christoph.lienert@getraenke.ch
https://twitter.com/info_bier

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