

# 20 neue Bier-Sommeliers engagieren sich für die Biervielfalt

Im August 2022 konnten 20 erfolgreiche Absolventen des Spezialistenseminars „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 um das Bier richtig einzusetzen und als Botschafter weiterzugeben.

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.“

Das Spezialistenseminar „Der Schweizer Bier-Sommelier® – Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen“ wurde im Mai 2022 bereits zum 33. Mal von GastroSuisse in enger Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband durchgeführt. GastroSuisse ist sehr erfreut darüber, dass die Ausbildungen rund um das Bier sowohl im deutschen, französischen als auch im italienischsprachigen Teil der Schweiz beliebt sind.

Während des berufsbegleitenden Seminars lernten die Teilnehmenden alles Wichtige rund um das Thema Bier. 20 Kandidaten haben die anspruchsvolle Abschlussprüfung erfolgreich

bestanden. Die Bier-Sommeliers können nun ihr Wissen weitergeben, sei dies in Restaurants und Bars, an Bier-Degustationen oder an anderen Anlässen. Ziel des Bier-Botschafters ist es aufzuzeigen, dass es für jede Situation ein passendes Bier gibt. Die Geschmacksvielfalt beim Bier ist so gross, dass es für jede und jeden ein Bier gibt, welches schmeckt. Dafür setzen sich die neu zertifizierten Bier-Sommeliers in der ganzen Schweiz ein.

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 um das Bier aneignen konnten. Auch sensorische Fähigkeiten,

das Beschreiben verschiedener Biere und lebensmittelrechtliche Grundlagen werden an der Prüfung kontrolliert.

## Der SBV und GastroSuisse gratulieren den frisch zertifizierten Bier-Sommeliers:

Monika Bösch (Neu St. Johann), Lara Eberle (Winterthur), Cédric Engler (St. Gallen), Hans-Peter Epper (St. Gallen), Julia Füzesi (Basel), Florian Huber (Gossau SG), Markus Kengelbacher (St. Gallen), Fabian Künzli

(Dübendorf), Christian Lenz (Wald ZH), Sascha Jessica Lutz (Bäch SZ), Basil Martin (Davos Monstein), Fabian Muntwyler (Oberentfelden), Peter Rothe (Zürich), Hugo Scherle (St. Gallen), Bianca Schiegl (Wädenswil), Sarah Schweizer (Alchenflüh), Reto Stocker (St. Gallen), Tosca Waeber (Basel), Patrick Weber (Luzern), Markus Widmer (Baden).

Weitere Auskünfte unter [www.bier-swiss](http://www.bier-swiss) oder [www.bier-sommelier.ch](http://www.bier-sommelier.ch)



## Schweizer Bier-Sommelier Nationalmannschaft trainiert für Weltmeisterschaft der besten Bierbotschafter

Am 31. August 2022 trafen sich die sieben besten Bier-Sommeliers der Schweiz zum Training für die Weltmeisterschaft der Bier-Sommeliers, welche am 11. September 2022 in München stattfindet. Die sieben Mitglieder der Schweizer Bier-Sommelier Nationalmannschaft übten sich in der Bierpräsentation und stellten dem anwesenden Fachpublikum spezielle Biere auf gekonnte Weise vor.

