

## Medien-Information

**GastroSuisse und Schweizer Brauerei-Verband starten neuen Lehrgang**

### **Der Schweizer Bier-Sommelier weckt Lust auf einheimisches Bier**

**Was es bisher nur für Wein gab, hält jetzt auch in der Welt des Bieres Einzug: ein Sommelier, der die Gäste professionell berät und passende Empfehlungen gibt. Angesichts der grossen Biervielfalt in der Schweiz und wachsenden Konsumentenansprüchen sind gut ausgebildete und speziell geschulte Mitarbeitende die Voraussetzung für erfolgreichen Verkauf und bewussten Genuss der Schweizer Biere. GastroSuisse und der Schweizer Brauerei-Verband haben dafür einen Lehrgang entwickelt, der im Oktober 2011 startet.**

Wer schon immer mehr über Bier erfahren wollte, hat jetzt die Chance, sich zum Bier-Sommelier auszubilden lassen. GastroSuisse, der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz, und der Schweizer Brauerei-Verband haben gemeinsam den Lehrgang "Schweizer Bier-Sommelier" entwickelt, der fundiertes Wissen über die Braukunst und –kultur vermittelt und dabei einen besonderen Schwerpunkt auf die Schweizer Biere legt. Dieses neue Angebot, welches der aktiven und lebendigen Bierkultur in der Schweiz Rechnung trägt, soll dazu beitragen, die Bierkompetenz in der Gastronomie zu steigern und dem Bierservice mehr Stil zu verleihen.

#### **Schweizer Bier im Trend**

Knapp 60 Liter Bier pro Person werden jährlich in der Schweiz konsumiert. Ein grosser Anteil davon ist einheimisches Bier. 78.5 Prozent der in der Schweiz getrunkenen Biere werden in der Schweiz gebraut. Inzwischen werden rund 1'000 verschiedene Biere in fast 300 Brauereien hergestellt. Um diese grosse einheimische Biervielfalt zu erleben, zu entdecken und zu geniessen, bedarf es speziellen und fundierten Wissens. Der Gast von heute ist neugierig, anspruchsvoll und experimentierfreudig und möchte wissen, was ins Glas kommt. Deshalb gewinnen kompetente Beratung und professioneller Bierservice in der Gastronomie immer mehr an Bedeutung.

#### **Bier entdecken, verkosten und verkaufen**

Der Lehrgang "Der Schweizer Bier-Sommelier" motiviert dazu, Bier zu entdecken, zu verkosten und zu verkaufen. Das Kursprogramm ist breit gefächert und reicht von Sensorik über Ausschanktechnik bis hin zum Verkaufsgespräch. Die Teilnehmenden lernen die Geschichte des Bieres kennen und erhalten eine Übersicht über den europäischen und vor allem schweizerischen Biermarkt. Sie erfahren Wissenswertes über Lager- und Bierpflege, rechtliche

Grundlagen und gesundheitliche Auswirkungen. Schliesslich sind sie in der Lage, ein attraktives Angebot für ihre Gäste zu erstellen und diese professionell zu beraten.

Der erste Lehrgang, vorerst deutschsprachig, startet am 25. Oktober 2011. Er umfasst sechs Seminartage und schliesst mit einer Prüfung Mitte Januar ab. Für Mitglieder von GastroSuisse oder dem Schweizer Brauereiverband kostet der Kurs CHF 1'890.00, für Nicht-Mitglieder CHF 2'390.00. Anmeldungen sind online über [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch) oder telefonisch über 0848 377 111 möglich.

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Rund 21'000 Mitglieder (über 3000 Hotelmitglieder) gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

Zürich, 21. Juni 2011

---

**Kontakt:**

**GastroSuisse**, Bernhard Kuster, Dr. oec. publ., Direktor, Telefon 044 377 53 53,  
[communication@gastrosuisse.ch](mailto:communication@gastrosuisse.ch)

**Schweizer Brauerei-Verband**, Marcel Kreber, lic. iur. , Direktor, Telefon 079 650 48 73,  
[marcel.kreber@getraenke.ch](mailto:marcel.kreber@getraenke.ch)