



## SCHWEIZER BIERVIELFALT. GESTERN, HEUTE, MORGEN

Werden Sie zum Bierprofi mit Veronika Mensching, Diplom Bier- und Käse-Sommelière, Wasser-Sommelière i.A., Zollikon.

### Moderation

Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung, GastroSuisse Zürich

### Wann

Dienstag, 25. Oktober 2016, 14.30 – 16.30 Uhr

### Wo

Hotel Belvédère, Stradun 330, 7550 Scuol (Änderungen vorbehalten)

[Google-Map](#)

### Mitbringen (fakultativ)

Nach der Veranstaltung wird ein digitales Handout zum Download angeboten. Notizblock und Schreibzeug bei Bedarf bitte selber mitbringen.



GENUSSBEIZ.CH

1

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

## Gestern Die Biergeschichte

### Sumerer

- Erfinder des Bieres in der Gegend des fruchtbaren Halbmonds im alten Mesopotamien, dem Zweistromland mit Euphrat und Tigris.

### Domestizierung

Wandel von Jagen, Fischen und Sammeln hin zu einer bodenständigen Lebensweise.

### Bier in der Schweiz

- 612 Klosterplan St. Gallen
- Entwicklung des Bierbrauens
- vom Hausgebrauch bis zur Industrialisierung
- Verfügbarkeit von Getreide (Malz)
- Konjunktur und Konsum

### Bier in Graubünden

- 1780 erste Hausbrauerei Welschdörfli
- 1780 - 1995 Calanda, Chur
- 1990 drittgrössten CH Brauerei gemeinsam mit Haldengut, Winterthur
- 1993 Übernahme durch Heineken

2

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

## Gestern Klassisches Bierangebot und einfacher Service

### Bierangebot

- Lager
- Spezial
- Weizen
- Alkoholfrei

### Service

- Stange
- Flasche



3

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

## Gestern: 1. Verkostung

Drei Biere aus dem klassischen Angebot von gestern



4

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

## Gestern: 1. Verkostung

### Drei Biere aus dem klassischen Angebot von gestern

#### Bierangebot

- Calanda Senza
- Calanda Edelbräu
- Ittinger Klosterbräu



#### Bierstil

- alkoholfreies Bier
- Spezialbier 5,2 % Vol.
- Lager 5,6%

5

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

## Heute Die Zauberei mit den Bierzutaten

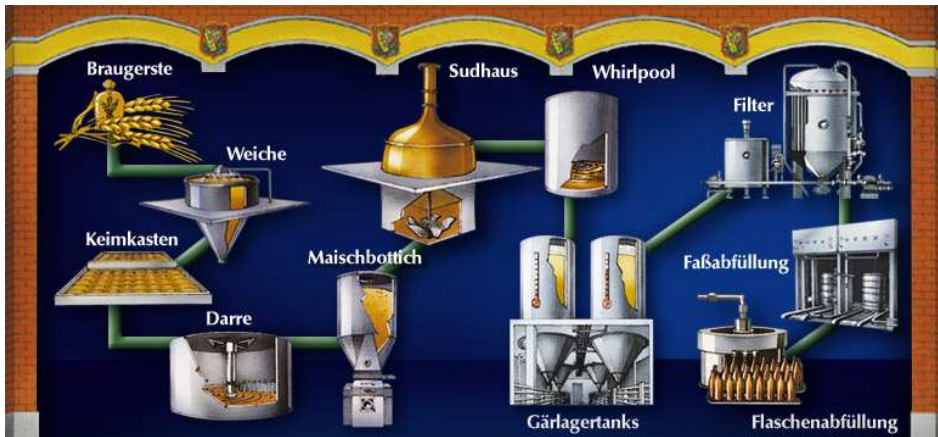
- **Brauwasser**  
helles Bier, weiches Wasser  
dunkle Biere, härteres Wasser
- **Malz**  
Der Röstgrad bestimmt die Biersorte und Bierfarbe
- **Hopfen**  
Aroma- und Bitterhopfen
- **Hefe**  
Der Bierstil orientiert sich an der Hefesenkung



6

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

## Heute Mehr Freiheit in der Bierherstellung



7

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

## Entwicklung Pro-Kopf-Konsum in der Schweiz

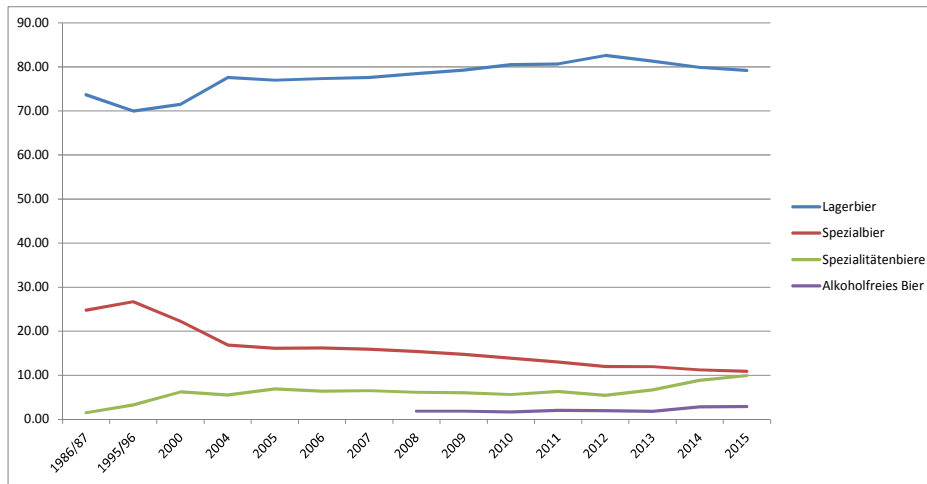


1990/91\* 95/96\* 2004 2005 2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015  
 RÜCKGANG DES PRO-KOPF-KONSUMS SEIT 1990/91: 22,1 %  
 \* BRAUJAHR, JEWEILS VOM 1. OKTOBER BIS 30. SEPTEMBER

8

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

## Heute Entwicklung der Biersorten



9

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

## Heute Die «Spezialitäten» sind eigenständige Bierstile

### Bierstile

#### spontangärrige

- Lambic
- Frucht-Lambic
- Gueuze

#### obergärrige

- Ale
- India Pale Ale
- Imperial Pale Ale
- Porter
- Stout
- Weizenbier
- Weissbier
- Trappistenbier

#### untergärrige

- Lager
- Exportbier
- Pils
- Märzen
- Bock
- Doppelbock
- Eisbock
- Schwarzbier



- Biermischgetränke

10

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

## Heute: 2. Verkostung

### Die «Spezialitäten» als eigenständiger Bierstil



11

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

## Heute: 2. Verkostung

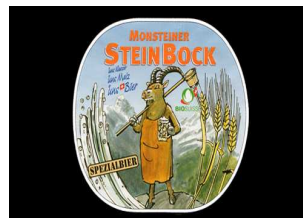
### Die «Spezialitäten» als eigenständiger Bierstil

#### Bierangebot

- VALSOT STA
- Gallus 612
- SteinBock-Bier

#### Bierstil

- Witbier 5 % Vol.
- Old Style Ale 5,6% Vol.
- Bock-Bier 6,5% Vol.



12

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

## Morgen Sorgfalt im Service von Bier

### **Servicetemperatur**

unterscheidet sich je nach Bierstil  
> 8°C bis < 16°C

### **Trinktemperatur**

helle und spritzige Biere > 10-12°C  
Dunkle/Starkbiere 14-16 °C  
Bierspezialitäten z.B. Barley Wine < 16°C

### **Das richtige Glas, ohne Logo**

unterscheidet sich je nach Bierstil



13

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

## Morgen Inszenierung im Service von Bier



Biere mit Korken werden geöffnet wie ein Wein und ebenfalls zum Probieren eingeschenkt.

Bier stacheln als schöne Inszenierung im Herbst und Winter.



14

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

## Morgen Inszenierung im Service von Bier

Die Bierkarte  
www.brasserie-federal.ch

701 Sonnenbräu Rheintaler Mais Bier				7.60
705 Rosengarten Einsiedler Alpenbier	5.20			
706 Wädli-Bräu-Ebus, Hanf-Bio-Bier		6.20		
707 Rosengarten Dinkel Einsiedler		5.40		
712 Appenzeller Castagna (Kastanienbier)		5.40		
702 Appenzeller Alpstein Bock (8% Vol)		6.80		
715 Stammheimer Hopfenbräu		6.20		
716 Appenzeller Holzfassbier	6.20			
720 Rosengarten Maisgold	5.40			
816 Cardinal Eve Litchi		5.40		
703 BIERA ENGIADINAISA Bunt Tschlin		6.80		

Leichtbier: Es besitzt bei normaler Vergärung mindestens einen Drittel weniger Kalorien und Alkoholgehalt als ein normales Vollbier. Leichtbier trinkt man sehr kalt. Der schlanke, milde Malzkörper erträgt nur wenig Hopfenbitter. Entsprechend mild sind diese Biere im Nachtrunk.

Edel und Leicht	30 cl	33 cl	50 cl	58 cl
813 Calanda Mezza (3,5%)				7.80
803 Cardinal Original Draft		5.20		
806 Eichhof Smiss Draft		5.20		
807 Mountain Twister (Alkoholfrei)		5.40		

Weizenbier/Weissbier: Das Aroma der obergärigen Hefe, die Bräunung, prägt den Charakter der Weissbiere. Die Resthefe im Flaschenboden trägt die Flüssigkeit und verleiht den Bieren meist einen leichten Bananen-Nelken Geschmack.

Weissbiere	30 cl	33 cl	50 cl
902 Appenzeller Weizenbier			7.60
903 Urweizen Bügel, Müller bräu			7.60
904 Das Weizen			7.60
905 Turbinenbräu Start	6.60		
906 Ur-Weizen Wädlibräu		6.60	
907 Schätzingarten Weisser Bügel			7.60
908 Ueli Weizen naturtrüb			7.60
909 CHOPEAB, Weizen		6.60	

15

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

## Morgen: 3. Verkostung

Drei aussergewöhnliche Biere



16

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration



## Morgen: 3. Verkostung

### Drei aussergewöhnliche Biere

#### Bierangebot

- L'Abbaye de Saint Bon-Chien
- Triple Blonde
- La Perla Nera



#### Bierstil

- Sauerbier Sour Ale 11 % Vol.
- Pilgrim Bière d'Abbaye 11.0% Vol.
- Imperial Stout 7% Vol.

17

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

**GASTRO SUISSE**



Das  
Intensiv-  
seminar

Der Schweizer Bier-Sommelier®  
Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

In Zusammenarbeit mit:  
 Schweizer Kellner-Verband  
 Associazione italiana delle birrerie  
 Associazione svizzera dei birrai

Weitere Informationen  
[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

18

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration