

ZHAW kürt 11 Bier-Sensoriker:innen

Seit 2017 führt das ZHAW-Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation - in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband (SBV) - den Kurs zum Erwerb der Sensorik-Lizenz Bier durch. Die Sensorik-Lizenz Bier vermittelt in Theorie und Praxis alle Kompetenzen, um Bier professionell beschreiben und beurteilen zu können. Im Februar 2023 konnten eine Bier-Sensorikerin und zehn Bier-Sensoriker ihre verdienten Lizenzen entgegennehmen.

Der Sensorik-Lizenz Bier Kurs vermittelt in Theorie und Praxis alle Kompetenzen, um Bier professionell beschreiben und beurteilen zu können. Vermittelt werden Grundlagen der Sinnesphysiologie und der sensorischen Wahrnehmung, angewandte und produktspezifische Sensorik sowie Methoden der sensorischen Evaluation. Nach erfolgreichem Bestehen der Prüfung erhalten die Teilnehmenden die Sensorik-Lizenz Bier der ZHAW und können Teil des Bier-Sensorik-Panels werden.

Bier-Sensoriker:innen sind im sich schnell verändernden Biermarkt gefragt. Eine zunehmende Biervielfalt, neue Geschmackserlebnisse und sich ändernde Konsumentenbedürfnisse stellen die Brauereien und Bierverkäufer:innen vor neue Herausforderungen. Damit Bier aus objektiver und sensorischer Sicht professionell beurteilt werden kann, hat die ZHAW zusammen mit dem SBV das Weiterbildungsprogramm zum Erwerb der Sensorik-Lizenz Bier entwickelt. Der Kurs richtet sich an

Brauereifachleute sowie Verantwortliche aus Handel und Gastronomie. Nach Abschluss des Kurses verfügen die Teilnehmenden über die Werkzeuge, um Bier objektiv zu beschreiben und zu beurteilen und können dieses Wissen an verschiedenen Orten einsetzen. So agieren die Inhaber:innen der Lizenz als Prüfpersonen bei Bierprämierungen wie dem Swiss Beer Award oder liefern bei der Produktentwicklung detaillierte Bierbeschreibungen.

Die elf neuen Lizenzinhaber:innen können mit Abschluss des Kurses Einsitz im Swiss Beer Panel nehmen. Das Swiss Beer Panel (SBP) ist die erste Anlaufstelle für Anfragen zur unabhängigen und objektiven Beschreibung und Beurteilung von Bieren. Mitglieder des SBP nehmen regelmässig an Sensorik-Weiterbildungen an der ZHAW teil und bleiben so fit in Sachen Bier-Sensorik.

Der Schweizer Brauerei-Verband gratuliert den erfolgreichen Absolventen und freut sich über die neue Bier-Sensorikerin und die neuen Bier-Sensoriker.

www.bier.swiss



Michael Bättig (Willisau), Andreas Baumann (Baden), Jonas Bieri (Bern), Nico Brunner (Jona), Beat Koller (Elfingen), Andreas Meier (Widen), Roger Peyer (Balsthal), Lucien Rüger (Hofstetten), Karin Stottele (Schaffhausen), André Streich (Schaffhausen), Martin Wyss (Luzern)

RECO electronic ag

Im Schossacher 19
8600 Dübendorf
Tel. 044 822 11 33

info@recoelectronic.ch
www.recoelectronic.ch



Android POS von FEC und Sunmi, KLaRCash® Kassensoftware

- Gastronomie, Self-Service, Take-Away, Foodtruck
- Detailhandel, Scanning-System, EFT, Textilreinigung
- Ein+Mehrplatzsysteme / Orderterminals u.v.m
- Mietkassen



KUNZ
GASTRO INNOVATION

Schlagrahmautomat
Über 50 Jahre
Erfahrung mit Schlagrahm!



Kunz Gastro Innovation AG
Im Gimmerz 56, 3283 Kallnach
Tel. 032 393 13 13
info@kunzgastro.ch, www.kunzgastro.ch



ORIGINAL
APPENZELER ALPENBITTER

EVERGREEN.
SEIT 1902.

APPENZELLER.COM

