



Medienmitteilung vom 13. Januar 2022

Sensorische Bewertung der Swiss Beer Award Biere

Ende 2021 haben 40 Bierexpertinnen und -experten in Einsiedeln mehr als 400 Biere sensorisch beurteilt und für die Bierprämierung bewertet. Diese Bewertung ist neben der Laboranalyse massgebend, welche Biere eine Swiss Beer Award Auszeichnung erhalten. Am 28. April 2022 wird in Baden eine öffentliche Prämierungs-Veranstaltung mit den teilnehmenden Brauereien ihren Bieren, Medienvertretern und Interessierten durchgeführt.

Die 40 Bierprofis setzten sich aus Braumeistern, Bier-Sommeliers und erfahrenen Bierprüfern zusammen. Unter ihnen befanden sich auch Mitglieder des Swiss Beer Panels und somit die Inhaber der Sensorik-Lizenz Bier. Diese Ausbildung wurde im Jahr 2017 erstmals von der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften angeboten, mit dem Fokus auf die wissenschaftlich fundierte, sensorische Bierbeurteilung.

An den insgesamt acht Bewertungstagen in der Beachplus Bar in Einsiedeln beurteilten 12 Teams à je 3-4 Bierexperten mehr als 400 Biere. Diese wurden blind verkostet, also ohne Rückschlüsse auf Biermarke oder Brauerei. Lediglich der Bierstil und allfällige Besonderheiten wurden mitgeteilt. Mithilfe eines digitalen Prüfformulars wurden Angaben zu Schaum, Aromatik, Konsistenz, Geschmack und weiteren Eigenschaften erfasst. In einer Konsensbildung gaben die Mitglieder der Jury unter der Leitung ihres Teamchefs ein abschliessendes Gesamturteil zum Bier ab. Jedes der Biere wurde von zwei unterschiedlichen Teams bewertet, um ein breit abgestütztes Urteil zu erhalten.

Gleichzeitig zur sensorischen Bewertung wurden die Biere in einem unabhängigen Labor analysiert sowie die Etiketten auf die lebensmittelrechtlichen Informationsvorgaben überprüft. Sowohl die sensorische wie auch die analytische Bewertung fliessen in das Gesamtergebnis ein, anhand welchem eruiert wird, ob das Bier eine Gold-, Silber-, Bronze- oder Anthrazit-Auszeichnung erhält oder nicht. Unabhängig vom Abschneiden des Bieres, erhalten die Brauereien zu jedem eingesandten Bier ein detailliertes Auswertungsblatt, auf welchem die sensorische Beschreibung und die zusammengefasste Bewertung der Juroren dargestellt werden. Ebenfalls bekommen die teilnehmenden Brauereien pro Bier die Laboranalyse sowie die Auswertung der Etiketten-Beurteilung.

Der Swiss Beer Award ist die nationale Bierprämierung der Schweiz. Alle Brauereien der Schweiz und Liechtenstein wurden eingeladen, ihre Biere mittels Laboranalyse und sensorischer Prüfung unabhängig bewerten zu lassen. Am 28. April 2022 erfolgt in Baden die Vergabe der Swiss Beer Award Prämierungen in feierlichem Rahmen.

Der Swiss Beer Award ist breit abgestützt. Im Steuerungsausschuss (Steering Committee) sind folgende Organisationen vertreten:

- Schweizer Brauerei-Verband, www.bier.swiss
- Interessengemeinschaft unabhängiger Schweizer Brauereien, www.bierig.ch
- Schweizerische Braumeistervereinigung, www.braumeistervereinigung.ch
- Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, www.biervielfalt.ch
- Bio Suisse, www.bio-suisse.ch
- Labor Veritas AG, www.laborveritas.ch
- Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, www.zhaw.ch

Weitere Informationen finden Sie auch unter www.swissbeeraward.ch.

./.

Für Rückfragen:

Christoph Lienert, stv. Direktor

Schweizer Brauerei-Verband

079 407 02 88

christoph.lienert@getraenke.ch

www.bier.swiss

[twitter @info_bier](https://twitter.com/info_bier)

www.facebook.com/schweizerbiere

www.instagram.com/schweizerbier



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



Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

zhaw
Life Sciences und
Facility Management
ILGI Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation