

# Schweizer Meisterschaft der Bier Sommeliers

## Allgemeine Informationen

- An der gesamten Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers wird der Rastal Teku Pokal 33,0 cl verwendet: <http://www.rastal.ch/96.0.de.260.html>
- Für die Vorrunde "Bierflavour erkennen" wird das Feldschlösschen Original (50 cl Mehrweg) als Grundbier verwendet.
- Für die Vorrunde "Bierflavour erkennen" werden die Aromakapseln von Doemens verwendet: <https://doemens.org/flavourstandards/>

## Informationen zur Bierpräsentation

- Die Bier-Präsentation soll 5 Minuten dauern. Die Zeit wird auf einer Uhr angezeigt.
- Die Präsentation ist an ein heterogenes, aber bieraffines Publikum gerichtet, wie es auch an der Schweizer Meisterschaft vor Ort sein wird. Es hat Bierkenner, Bier-Sommeliers, aber auch eher unerfahrene Bierfans dabei.
- Die Jury besteht aus bieraffinen Personen und/oder Bierkennern.
- Bei der Präsentation wird zwei Mitgliedern der Jury (mit "Bier hier" Schild gekennzeichnet) und sich selber eingeschenkt.
- Es muss Hochdeutsch, Französisch, Italienisch oder Englisch gesprochen werden.
- Für das Halbfinale soll ein eigenes Bier mitgebracht und präsentiert werden. Die Flaschengrösse und Anzahl sind so zu wählen, dass 3 Personen eingeschenkt werden kann:
  - 1 Flasche à 75 cl oder 50 cl
  - 2 Flaschen à 33cl oder 25 cl
- Im Halbfinale steht der Fokus der Bewertung der Jury auf der Ausführung der Präsentation, da das Bier und dessen Präsentation vorbereitet werden konnte.
- Im Finale sind die Voraussetzungen anders und die Jury bewertet entsprechend angepasst, da vorab nicht bekannt ist, welches Bier es zu präsentieren gilt.
- Im Finale läuft die Stoppuhr spätestens 10 Sekunden nach dem Aufdecken der Flasche oder ab dann, wenn der/die Finalist/in zu sprechen beginnt.