

Newsletter

Nr. 8, 2019

ASG-Kongress 2019: Recycling als Haupt- thema

Der jährliche Kongress der Arbeitsgemeinschaft der Schweizerischen Getränkebranche (ASG) steht vor der Tür. Am 2. und 3. Mai 2019 treffen sich Vertreter der Schweizerischen Getränkebranche, der Politik und Wirtschaft sowie geladene Referenten zum 62. Jahreskongress der ASG im Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken.

Das Hauptthema des diesjährigen Kongresses könnte aktueller nicht sein: Recycling. Im Zusammenhang mit den Klimadiskussionen sind Rohstoffe und namentlich Verpackungsmaterialien immer mehr im Fokus. Dabei stellen sich Fragen wie: Wie umweltfreundlich sind die einzelnen Verpackungen? Wie können geschlossene Kreisläufe hergestellt werden? Wie funktioniert das Recycling überhaupt? Vertreter der drei Recyclingorganisation von PET, Aluminium und Glas werden über diese Themen referieren.

Neben diesen spannenden Fragen werden auch andere Themen wie Aktuelles aus Bundesbern, die Lage der Weltwirtschaft, Alkoholprävention sowie Wein und Gesundheit behandelt. Auch das Networking kommt natürlich nicht zu kurz. Am Donnerstag wird nach dem Aperitif das Galadiner gehalten und anschliessend trifft man sich zum Austausch an der Hotelbar. Spannende Gespräche, nicht nur zum Thema Recycling, sind dabei vorprogrammiert.

Mehr Informationen zum Kongress und das ganze Programm finden sich auf der Website der ASG: www.getraenkebranche.ch

Michael Kräuchi erhält den goldenen Bierorden

Am Donnerstag, 25. April 2019, am Vorabend zum Tag des Schweizer Bieres, wurde in Bern die offizielle Eröffnung der Biersaison 2019 gefeiert. Traditionellerweise wurde auch der goldene Bierorden "ad gloriam cerevisiae" ehrenhalber verliehen. Vor zahlreichen Gästen aus Politik, Wirtschaft und Kultur wurde Michael Kräuchi, Geschäftsleitungsmitglied von Bern Welcome, mit dem Orden ausgezeichnet. Michael Kräuchi ist die treibende Kraft hinter dem Ziel, Bern als die Bierhauptstadt der Schweiz zu etablieren.

Der neue Ordensträger ehrenhalber hat sich – wie von den Ordenssatzungen vorgeschrieben – "in einer löblichen Weise wider den bierischen Ernst verdient gemacht". Michael Kräuchi ist die eigentliche Triebfeder hinter dem Bestreben, Bern als die Bierhauptstadt der Schweiz zu etablieren.

Statistische Tatsache ist, dass der Kanton Bern schweizweit die grösste Brauereidichte aufweist. Allein schon vor diesem Hintergrund ist es nachvollziehbar, dass die Kantons- und zugleich Hauptstadt der Schweiz diesen Titel für sich in Anspruch nimmt.

Das Ausrufen, die Bierhauptstadt zu sein, ist das Eine. Den Worten auch konkrete Taten folgen zu lassen, ist das Andere. "Hier

Das sind die besten Schweizer Fruchtsäfte und Cider

Der Schweizer Obstverband und Agroscope haben die besten Schweizer Fruchtsäfte und Cider erkoren. Der in der Süssmost-Szene bekannte Zürcher Fredy Boll aus Bergdietikon (ZH) holte sich den Kategoriensieg. Ebenfalls Gold in der Kategorie Apfelsaft erhielten Lukas Neuhaus, Hugelshofen (TG), Strickhof, Lindau (ZH), Golfpark Zürichsee, Siebnen (SZ), Felix Leutert, Maschwanden (ZH), Annelies und Guido Horber, Gossau (SG) und Kari Laimbacher, Rickenbach (LU).

Als zweitgrösste Kategorie ging der neu eingeführte Nektar hervor. 19 Proben wurden eingereicht, wovon 8 mit Gold prämiert wurden. Kategoriensieger wurde Cave Colline de



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

kommt Michael Kräuchi als treibende Kraft und mutiger Kreativkopf ins Spiel. Zusammen mit verschiedenen Partnern hat er es verstanden, innert kurzer Zeit attraktive und bierige Tourismusattraktionen für Gäste aus aller Welt, aber auch für Einheimische auszutüfteln und anzubieten", kommentiert Dr. Markus Zemp, Präsident des Schweizer Brauerei-Verbandes und Zeremonienmeister den Entscheid der Vorsteherschaft.

So gehört die Besichtigung von Stadtberner Brauereien ebenso selbstverständlich zum Tourismusangebot wie das Besuchen anderer berühmter Berner Sehenswürdigkeiten. Seit Anfang 2019 kann auch die Berner Biertour gebucht werden. Unter dem Titel "Die geführte Biertour durch die Berner Bierkultur! Gemeinsam mit einem erfahrenen Biersommelier auf den Spuren des Biers" können Interessierte an vier Standorten, in jeweils zwei Gasthausbrauereien und ausgewählten Bierbars der Berner Altstadt alles über Bier und dessen Herstellungsprozess erfahren. Professionelles Degustieren von verschiedenen Bieren steht dabei selbstverständlich auch auf dem Programm.

Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta
www.swissfruit.ch



Daval aus Sierre (VS). Bei den Kategorien Cider und Kernobstsaft/Süßmost gingen je 13 Proben ins Rennen. In beiden Kategorien gab es drei Goldprodukte. Beim Cider ist dies "Tris par Les Fruits de Martigny SA", Rides (VS) und beim Kernobstsaft/Süßmost, "Domaine Philippe et Laurence Jobin" aus Echichens (VD).

Schweizer Mostereien setzen auf das Mo-
degetränk Cider. Dies hat auch bei der
Prämierung Wirkung gezeigt. Von den 28
eingereichten Cider-Proben, inkl. Obst-
schaumwein wurden acht mit Gold ausge-
zeichnet. Weitere Informationen und Fotos:
www.fruchtsaft-cider.ch

Neue Kommunikationskampagne von Swiss Wine

Swiss Wine Promotion AG, die Vermarktungsorganisation des Schweizer Weins, hat eine neue Kommunikationskampagne gestartet. Im Zentrum der Kommunikation steht das bekannte Swiss Wine Logo, welches die sechs Weinbauregionen repräsentiert. Die neue Kampagne will die Identität der Schweizer Weinberge stärker hervorheben und bringt diese mit folgenden Kernbotschaften zum Ausdruck:

- **Diversität der Rebsorten und unverwechselbarer Charakter der einzelnen Weinbauregionen.** Die Schweiz ist ein Mikrokosmos an aussergewöhnlicher Vielfalt verschiedener Terroirs, Klimas, Rebsorten und Kulturen.
- **Hingebungsvolle Charakterköpfe.** Gewöhnliche Menschen, die ausser-



gewöhnliche Weine produzieren. Die Weinberge bringen visuell die Ausdauer und den Mut der Schweizer Winzer zum Ausdruck.

- **Spektakuläre Landschaften.** Weine, die in steilen Hanglagen zwischen Bergen und Seen gedeihen. Weinberge prägen das Schweizer Landschaftsbild und sind ebenso ein Zusatzwert für den Tourismus.
- **Ein traditionsreiches "Savoir-Faire".** Im Umgang mit der Natur ist der Winzer respektvoll und dennoch innovativ - die Arbeitsmethoden werden dem Zeitgeist angepasst, bleiben aber stark mit der Tradition verbunden.



Klare Sache: Spirituosen-Sommeliers sind gefragt

Im Februar 2019 wurden 14 neue Spirituosen-Sommeliers erfolgreich ausgebildet

Bereits über 70 Absolventen durchliefen seit 2013 mit Erfolg die Kurs-Module samt anspruchsvoller Prüfung zum "Schweizer Spirituosen-Sommelier®". Das Spezialisten-Seminar, durchgeführt von GastroSuisse in Kooperation mit dem Schweizerischen Spirituosenverband, trägt der Wiederentdeckung der Edelbrände, Destillate und Eau de Vie Rechnung. Es bildet im siebten Jahrgang in Folge die gefragten Experten für genussvolles Food Pairing und geistreiche Überraschungen aus. Neu widmet sich das Seminar während einem Tag allein der Vielfalt der Schweizer Edelbrände. Der SSV gratuliert den 14 neuen Absolventen, welche im Februar das Modul erfolgreich abgeschlossen haben und nun bestens geschult sind, um die Schweizer Edelbrände fachgerecht präsentieren zu können.



VERBAND SCHWEIZERISCHER MINERALQUELLEN UND SOFT-DRINK-PRODUZENTEN



ASSOCIATION SUISSE DES SOURCES D'EAUX MINERALES ET DES PRODUCTEURS DE SOFT DRINKS

Die ersten acht Schweizer Wasser-Sommeliers

Januar 2019 konnten die ersten acht erfolgreichen Absolventen des Seminars "Der Schweizer Wasser-Sommelier® - Professionell im Verkauf von Mineralwasser und alkoholfreien Essensbegleitern" ihre verdienten Zertifikate entgegennehmen. Die frisch zertifizierten Wasser-Sommeliers® sind nun bereit, das angeeignete Wissen rund um das Mineralwasser und alkoholfreie Essensbegleiter richtig einzusetzen und als Botschafter weiterzugeben. Dieser erste Kurs fand in der Deutschschweiz statt.

Marcel Kreber, Generalsekretär des Verbandes Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten (SMS), gratulierte an der Zertifikatsfeier den erfolgreichen, frisch zertifizierten Mineralwasserbotschaftern: "Als Schweizer Wasser-Sommeliers vermitteln Sie mit Ihrem erlernten Wissen, dass Mineralwasser ein einzigartiges Naturprodukt mit einer jahrhundertalten Geschichte

ist, welches ausserdem durch eine geschmackliche Vielfalt besticht, die es zu entdecken und zu geniessen gilt."

Ziel als Wasser-Botschafter ist aufzuzeigen, dass es für jede Situation ein passendes Mineralwasser gibt. Die Geschmacksvielfalt beim Wasser ist so gross, dass es für jeden ein Mineralwasser gibt, welches schmeckt. Dafür setzen sich die neu zertifizierten Schweizer Wasser-Sommeliers in der ganzen Schweiz ein. Sie können nun ihr Wissen weitergeben, sei dies in Restaurants und Bars, an Wasser-Degustationen oder an anderen Anlässen. Das Seminar "Der Schweizer Wasser-Sommelier® - Professionell im Verkauf von Mineralwasser und alkoholfreien Essensbegleitern" wurde im letzten Herbst zum ersten Mal von GastroSuisse in enger Zusammenarbeit mit dem Verband Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten durchgeführt. Der nächste Kurs findet im Herbst 2019 statt.

ASG: Die 1957 gegründete Arbeitsgemeinschaft der Schweizerischen Getränkebranche (ASG) ist der Dachverband der Schweizer Getränkeindustrie. Sie vertritt rund 30'000 Betriebe und repräsentiert einen Gesamtumsatz von ca. 14 Milliarden Franken. Folgende Sektoren sind in der ASG vertreten: Bier, Wein, Mineralwasser/Erfrischungsgetränke, Spirituosen und Obstsaft.

ASG-Kongress 2019

Der 62. ASG-Kongress findet am 2. und 3. Mai 2019 in Interlaken statt.