

Medienmitteilung – Geprüfter Brot-Sommelier / Geprüfte Brot-Sommelière

Erster Brot-Sommelier-Kurs in der Schweiz erfolgreich beendet

Luzern, 26.11.2025. Premiere in der Schweiz: Erstmals wurden an der Richemont Fachschule in Luzern acht Brot-Sommeliers ausgebildet – darunter auch die erste weibliche Vertreterin. Ein starkes Signal für die Wertschätzung des Handwerks, der Vielfalt und der Innovationsfreude.

Die Schweiz hat bereits zehn Brot-Sommeliers, diese wurden an der Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim ausgebildet. Am 16. April 2025 startete an der Richemont Fachschule in Zusammenarbeit mit der deutschen Bundesakademie die erste Brot-Sommelier-Ausbildung mit neun Teilnehmenden – und mit einer Premiere: Zum ersten Mal befand sich auch eine Frau in der Klasse, nämlich Gabi Meier (Bäckerei Konditorei Café Meier in Basel).

Ein Lehrgang mit Signalwirkung

Der renommierte Lehrgang vermittelt alles, was Brot einzigartig macht: von regionalen Traditionen über Food Pairing bis hin zur kreativen Inszenierung. Die Absolventin und Absolventen sind fortan Multiplikator:innen für Qualität, Geschmack und Innovation – und liefern dem Schweizer Bäckereihandwerk inspirierende Impulse für eine genussvolle Zukunft.

«Brot ist Kulturgut»

Reto Fries, Direktor Richemont Fachschule, betont die Bedeutung der neuen Ausbildung: «Der Lehrgang zum Brot-Sommelier stärkt unser Handwerk auf einer Ebene, die weit über die Produktion hinausgeht. Brot ist Kulturgut, Identitätsträger und ein zentraler Bestandteil unserer Ernährung. Wer diese Ausbildung abschliesst, vereint fundiertes technologisches Fachwissen mit sensorischer Kompetenz und einem tiefen Verständnis für die kulturelle Bedeutung des Brotes.

Damit schaffen wir Fachpersonen, die Brot analytisch einordnen, qualitätsorientiert beraten und Konsumentinnen und Konsumenten eine neue Tiefe des Genusses eröffnen können. Diese Expertise verbindet traditionelles Handwerk mit wissenschaftlicher Präzision, Kommunikation und Genusskultur. Der Abschluss als Brot-Sommelier ist deshalb nicht nur ein persönlicher Meilenstein, sondern ein echter Mehrwert für die gesamte Branche.»

Der nächste Lehrgang «Geprüfter Brot-Sommelier / Geprüfte Brot-Sommelière» an der Richemont Fachschule in Luzern startet am 19. Januar 2027.

Link: [Geprüfter Brot-Sommelier - Richemont Fachschule](#)



Foto von links: René Schweizer (Fischenthal, ZH), Werner Kast (Reute, AR), Alessandro Peter (Wil, SG), Gregor Menzi (Oberhelfenschwil, SG), Gabi Meier (Basel), Tobias Zürcher (Wichtrach, BE), Michael Rüedi (Aadorf, TG) und Ueli Niederberger (Weggis, LU).

Medienmitteilung und Fotos: www.swissbaker.ch/medienmitteilung

Medienauskunft:

Reto Fries, Direktor Richemont Fachschule, fries@richemont.swiss, Tel. 041 375 85 85

Urs Röthlin, Kursleiter, urs.roethlin@outlook.com



Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband
Association suisse des patrons boulangers-confiseurs
Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri

Seilerstrasse 9 | 3001 Bern
info@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch

Tel. 031 388 14 14
Fax 031 388 14 24
www.swissconfiseure.ch