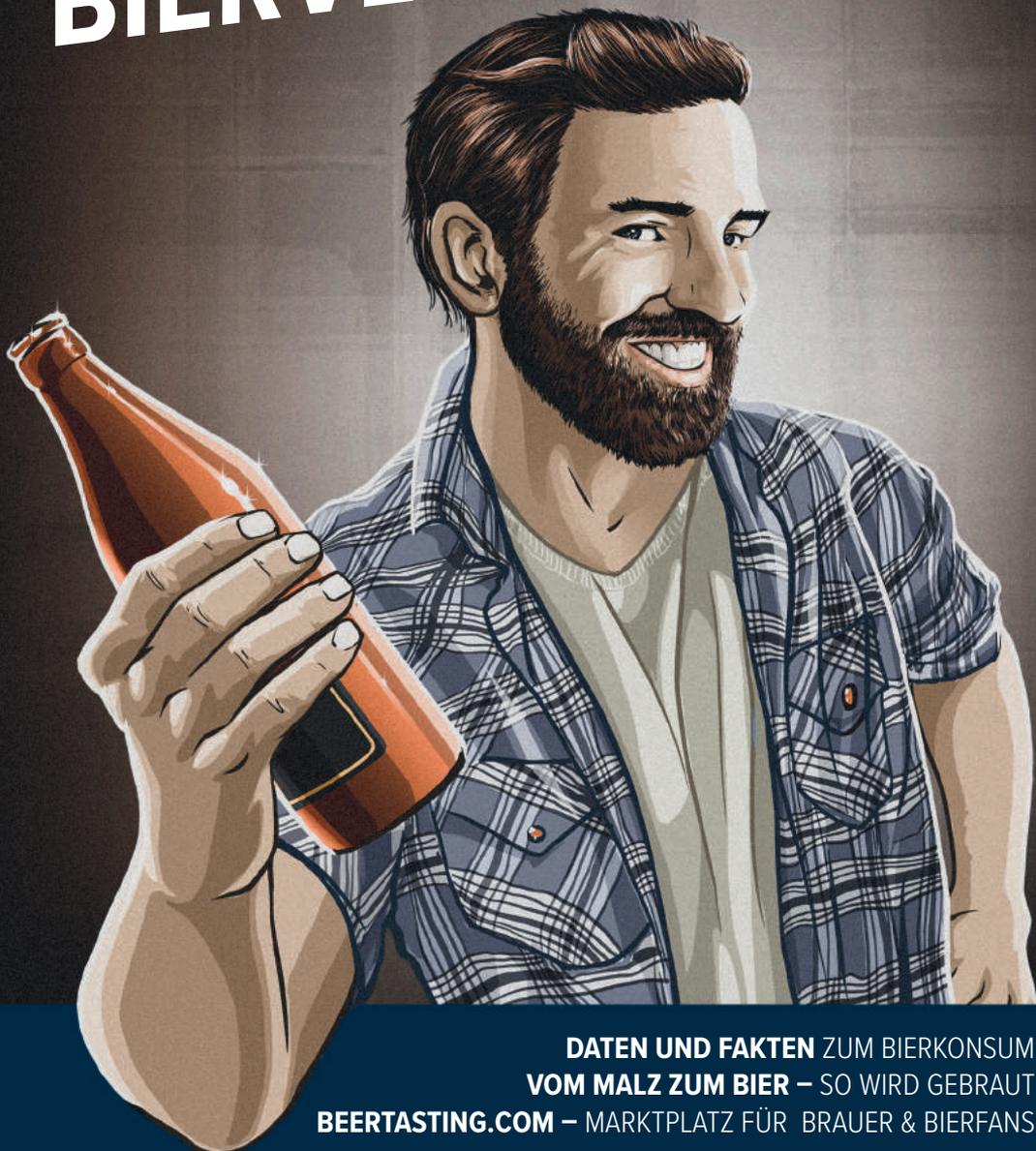


ORIGINAL
KALEA

TIPPS FÜR DIE RICHTIGE BIERVERKOSTUNG



DATEN UND FAKTEN ZUM BIERKONSUM
VOM MALZ ZUM BIER – SO WIRD GEBRAUT
BEERTASTING.COM – MARKTPLATZ FÜR BRAUER & BIERFANS

DAS IST KALEA

08/2020

Kalea (Hawaiianisch „Freude schenken“) ist ein kleines bierbegeistertes Unternehmen, das 2010 in Salzburg gegründet wurde und mit vielen unabhängigen Privatbrauereien zusammenarbeitet. Unser Wunsch ist es, mit biersinnlichen Geschenkideen mehr Bewusstsein für bierige Sortenvielfalt zu schaffen. Wir bieten den vielen Klein- und Privatbrauereien bzw. der „Craftbeer-Szene“ eine Plattform, auf der sie ihre Bierspezialitäten präsentieren können. Kalea begann 2010 mit dem Bieradventskalender. Er ist längst zum Kult-Artikel geworden und wird sogar vielfach kopiert. Der Erfolg des Kalenders hat das Team zu weiteren Angeboten und Bierboxen inspiriert. Besonders beliebt ist das BierAbo: Jeden Monat kommt ein Paket mit zwölf Bieren per Post direkt nach Hause.

Kontakt

Kalea Deutschland GmbH

Georg-Wrede-Straße 7
83395 Freilassing, Deutschland
Telefon: +49-8654-40698990
E-Mail: info@kalea.de.com

KALEA Österreich GmbH

Biberngasse 31
5020 Salzburg, Österreich
Telefon: +43-662-820474
Fax: +43-662-829402
E-Mail: info@kalea.at

Social Media

 www.facebook.com/originalkalea

 www.instagram.com/originalkalea



Das Team von Kalea



EDITORIAL

Peter und Alexandra Reimann

Liebe Kalea-Fans, vor mehr als zehn Jahren haben wir unser Start-Up-Unternehmen gegründet. Mit unserer Idee für Bier-Verkostungspakete sind wir auf große Skepsis bei den Händlern gestoßen. Doch wir ließen uns nicht von unserer Vision abhalten. Wir wollten ein Sprachrohr für kleine und unabhängige Brauereien sein, wollten deren wunderbare Biervielfalt verbreiten. Heute, elf Jahre später, wissen wir, es ist uns gelungen.

Vieles hat sich aus dem Erfolg der Bieradventskalender ergeben. Weitere, spannende Pakete sind entstanden, das monatliche Bier-Abo mit sehr speziellen Bieren, die Männer-Handtasche, die Hopfenstange, das Wies'n Tragerl und vieles mehr. Damit Sie viele Informationen zu den Bieren finden, haben wir vor vier Jahren die BeerTasting-App entwickelt. Sie ist längst zum Nachschlagewerk für viel mehr Biere als jene aus unseren Paketen geworden. Über 120.000 Biere sind inzwischen mitsamt den Infos zu den Brauereien erfasst. Schöner

Nebeneffekt für uns: das Feedback, das Sie dort zu den Bieren geben, ist für uns Ansporn, die Pakete laufend zu überprüfen, zu verbessern. Wir können auf Ihre Wünsche eingehen.

In diesem Jahr ist der BeerTasting.Shop neu dazu gekommen. Einfach und schnell können Sie auf dieser unabhängigen Bier-Plattform auf eine enorme Biervielfalt zugreifen. Die Brauereien, die ihre Biere im Shop anbieten, sind ausnahmslos Privatbrauereien. Zwei davon stellen wir Ihnen in diesem kleinen Heft vor. Sie haben die Kalea-Biere gebraut: den Perlenzauber und Bad Santa, unser Weihnachtsbier.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Genuss der Biere. Und vergessen Sie nicht den Blick in die App, es lohnt sich!

Peter Reimann und das Kalea-Team

WISSENSWERTES ZUM BIERKONSUM



Deutschland ist Europas Bierland Nummer 1. Kein Land braut mehr. 9,2 Millionen Hektoliter wurden im Jahr 2019 gebraut. Das sind 9,2 Milliarden Liter oder 18,4 Milliarden Krüge Bier. Knapp ein Drittel der deutschen Biertrinker halten Bier für gesünder als andere alkoholische Getränke.

BRAUEREIEN IN DEUTSCHLAND 2015: 1.359 2019: 1.548
BRAUEREIEN IN ÖSTERREICH 2015: 214 2019: 311
 53.747 DEUTSCHE TEILEN SICH EINE BRAUEREI. DIE ÖSTERREICHER MÜSSEN NUR MIT 28.617 BIERTRINKERN TEILEN.



Der **Österreichische** Brauereiverband hat herausgefunden, dass 9 von 10 Biertrinker:innen österreichische Biere und heimische Brauereien mit Nachhaltigkeit in Verbindung bringen. 60 Prozent der Bürger des Landes wünschen sich die Verwendung von Rohstoffen aus der österreichischen Landwirtschaft.



WER TRINKT WIE VIEL?

Europameister im Bierkonsum sind die **Tschechen** mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 143 Litern im Jahr 2019. Mit deutlichem Abstand folgen Deutschland und, auf Platz 3, Österreich.

PRO-KOPF-VERBRAUCH DEUTSCHLAND: 104,8 LITER | PRO-KOPF-VERBRAUCH ÖSTERREICH: 103,2 LITER

LIEBLINGSBIER

Das Lieblingsbier in Deutschland ist das Pils. Mehr als 50 Prozent des Bierabsatzes entfällt auf den gut gehopften Bierstil. Anders in Österreich. Das helle Lager gewinnt in der Alpenrepublik mit einem Anteil von stolzen 61 Prozent. Märzen sagen die Österreicher dazu, sie meinen damit nicht das bayerische Märzenbier, das stärker und zumeist dunkler ist. Pils in Österreich? Ist eine Nische. Sein Anteil am Gesamtumsatz beträgt nur 3 Prozent. Das sind die offiziellen Zahlen der Brauereiverbände.

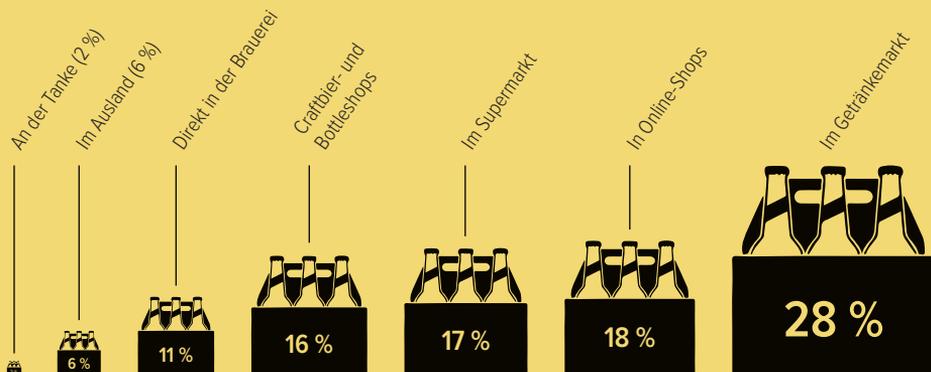
Wir haben die Probe auf's Exempel gemacht und unsere BeerTaster nach ihrem Lieblingsbier gefragt. Also Sie, liebe Kalea-Fans, die Sie unsere Biere in der BeerTasting App bewerten. Sie sind unsere BeerTaster. Viele haben sich an unserer Umfrage in der BeerTasting App beteiligt. Wo unsere BeerTaster leben, ob in Österreich, Deutschland, Italien, der Schweiz oder sonst irgendwo auf der Welt? Es war uns einerlei. Das Ergebnis bringt einen sehr hopfigen Sieger ans Licht.



Die Lieblingsbiere der BeerTaster

BIER KAUFEN! ABER WO?

WIR HABEN DIE BEERTASTER GEFRAGT, WO SIE SICH AM LIEBSTEN IHR BIER HOLEN.



Bier hat gar nicht so viel Alkohol, verglichen mit anderen alkoholhaltigen Getränken wie Wein, Schnaps oder dergleichen. Stimmt das? Weit gefehlt! Ab und an findet man nämlich sehr wohl ein sehr starkes Gebräu.

- | | | |
|----------|----------------------------|------------------|
| Platz 1 | Mystery of Beer | 70 % Vol. |
| | *t Koelschip (Niederlande) | |
| Platz 2 | Snake Venom | 67 % Vol. |
| | Brewmeister (Schottland) | |
| Platz 3 | Armageddon | 65 % Vol. |
| | Brewmeister (Schottland) | |
| Platz 4 | Start the Future | 60 % Vol. |
| | *t Koelschip (Niederlande) | |
| Platz 5 | Der Schorschbock 57 | 57 % Vol. |
| | Schorschbräu (Deutschland) | |
| Platz 6 | The End of History | 55 % Vol. |
| | Brewdog (Schottland) | |
| Platz 7 | Obelix | 45 % Vol. |
| | *t Koelschip (Niederlande) | |
| Platz 8 | Der Schorschbock 43 | 43 % Vol. |
| | Schorschbräu (Deutschland) | |
| Platz 9 | Sink the Bismarck | 41 % vol. |
| | Brewdog (Schottland) | |
| Platz 10 | Der Schorschbock 40 | 40 % vol. |
| | Schorschbräu (Deutschland) | |



WO GIBT'S DIE MEISTEN BRAUEREIEN?

Nord-Süd-Gefälle, gesegneter Süden. Die meisten Braustätten sind in Bayern. Aber: Dort, und in Thüringen, nahm die Anzahl der Brauereien in den letzten 15 Jahren ab. Im Rest der Republik erlebt man ein stetiges Wachstum. Es ist wohl nicht zuletzt dem Craftbier geschuldet. Hurra, es lebe das Bier!

	1995	2019
Baden-Württemberg:	173	210
Bayern:	726	647
Berlin/Brandenburg:	22	73
Hessen:	54	84
Mecklenburg/Vorpommern:	9	22
Niedersachsen/Bremen:	40	83
Nordrhein-Westfalen:	107	162
Rheinland-Pfalz/Saarland:	37	74
Sachsen:	32	77
Sachsen-Anhalt:	15	24
Hamburg/Schleswig-Holstein:	22	49
Thüringen:	45	43

BeerTasting-App runterladen und mitmachen! Umfragen, News und Fakten rund um das Thema Bier, über 120.000 Biere vergleichen und bewerten und Favoriten abspeichern. Erhältlich im App Store und im Google Play Store!



Foto: istockphotos.com / wolk

HOPFEN

DAS GRÜNE GOLD

Die kleine grüne Hopfendolde war die Triebkraft der Craftbeer Bewegung. Sie ist ein wahres Wundermittel. Das Salz in der Suppe, die Seele des Bieres, das grüne Gold. Sie schenkt dem Bier seine typische Bittere und eine Fülle an aromatischen Gerüchen.

Der Hopfen ist ein Hanfgewächs. Von Mai bis August schlängelt sich die Kletterpflanze um die Drähte in den Hopfengärten und wächst in schwindelerregende Höhen. Zwischen den feinen Blättern der Dolden reift das Lupulin, ein grünlich-gelbes Pulver. Es enthält etwa 2.000 Inhaltsstoffe. Viele davon sind sehr gesundheitsfördernd. Zum Beispiel das Xanthohumol. Wissenschaftliche Studien belegen, dass es Entzündungen hemmt und sogar Krebs vorbeugen kann.



Wichtig für das Bier und seinen Geschmack sind jedoch andere Stoffe. Die Alphasäure und weitere Bitterstoffe der Harze. Sie machen das Bier haltbar und bringen die typische Bittere hinein. Die ätherischen Öle aus dem Lupulin schenken dem Bier vielfältige Aromen. Sie lassen es mal kräutrig, harzig oder fruchtig riechen. Das Bier im Glas duftet nach Grapefruit, Melisse oder Holunder? Nach Kokos, grünem oder schwarzem Tee, nach Melone, Ananas oder Zitrone?

Zauberhafte Hopfenöle

Die Brauer und Brauerinnen brauchen weder Grapefruit noch Mango, wenn sie fruchtig duftende Biere brauen möchten. Es reicht, jene Hopfensorte zu finden, deren ätherische Öle die gewünschten Aromen beinhalten. Dabei können sie aus ca. 200 Hopfensorten wählen, sie haben also die Qual der Wahl. Einige Hopfensorten gelten heute als unverzichtbar für hopfenbetonte Craftbiere. Sie sind die Stars der Bierszene. Viele kommen aus dem Westen der USA oder aus der Hallertau, dem berühmten Anbaugebiet zwischen Ingolstadt und Landshut.

HOPFENSTARS DER BEERTASTER

Wir haben die User der BeerTasting-App nach ihren Lieblings-Hopfensorten gefragt. Das sind die Top Ten:

1. Citra (16,0 %)
2. Cascade (15,5 %)
3. Simcoe (10,3 %)
4. Amarillo (10,1 %)
5. Hallertauer (8,8 %)
6. Mosaic (7,2 %)
7. Perle (6,0 %)
8. Chinook (4,3 %)
9. Saazer (3,9 %)
10. Centennial (3,1 %)



Foto: Adobe Stock

In den Hopfengärten wachsen von Mai bis August die Hopfendolden heran.

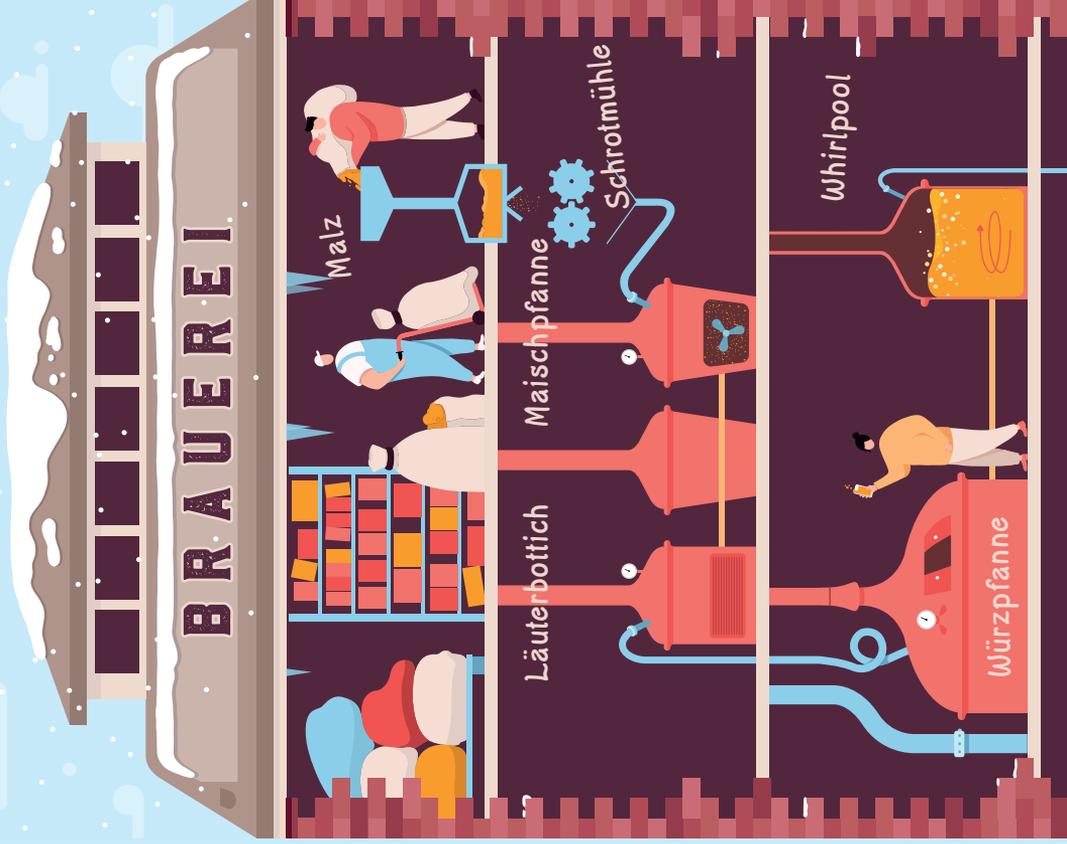
VOM MALZ ZUM BIER

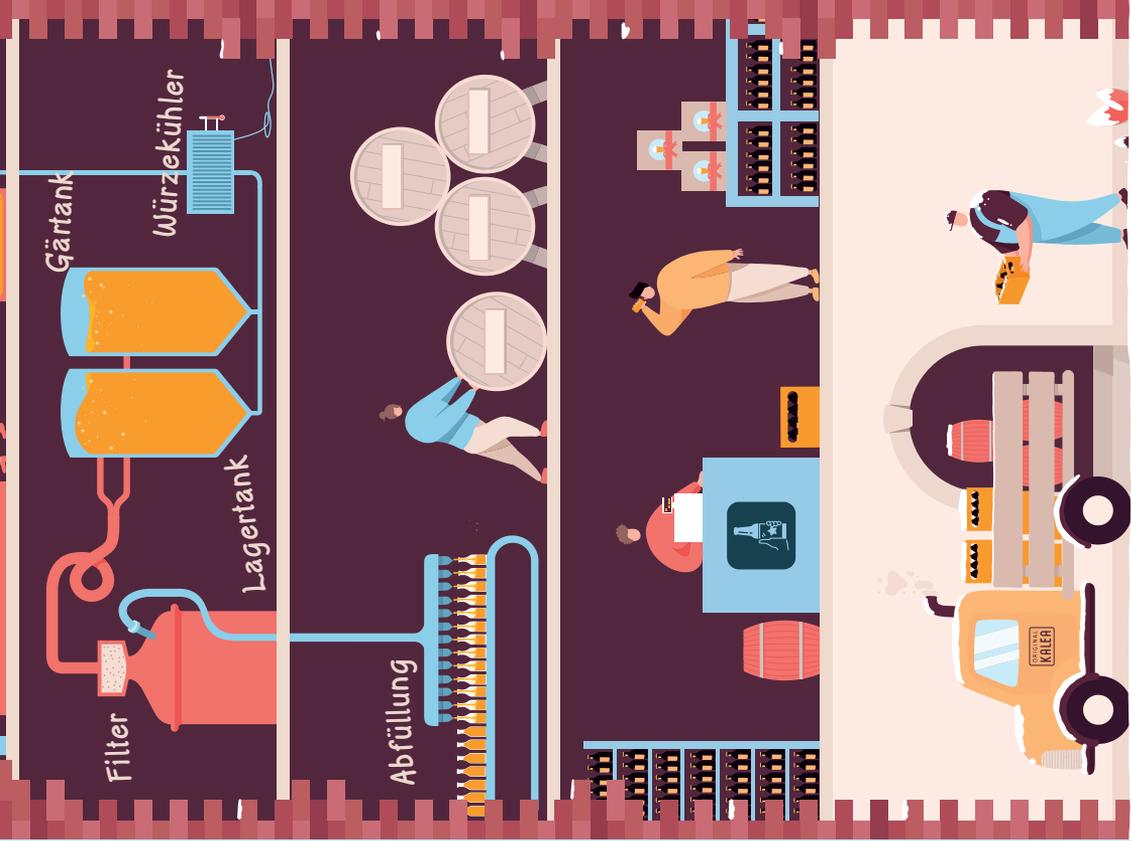
WASSER, MALZ, HOPFEN, HEFE – DAS WEISS JEDER. ABER WIE GENAU FUNKTIONIERT DAS MIT DEM BIER? WIR ZEIGEN EUCH DEN BRAUPROZESS!

Das Malz bezieht der Braumeister im ganzen Korn aus der Mälzerei. Er wählt die Malzsorten aus, die er für sein Rezept braucht. Helles Malz für helle Biere, dunkles Malz für dunkle Biere. Je stärker das Bier, desto mehr Malz ist notwendig. Es muss jetzt geschrotet werden.

In der Maischpfanne wird das Malzschrot mit warmem Wasser vermischt und langsam erhitzt. Dabei wird die Stärke des Korns in Malzzucker umgewandelt. Im Läuterbottich werden die festen Bestandteile, die Treber, von den flüssigen, der Würze, getrennt.

In der Würzpfanne wird die Würze kräftig gekocht und der Hopfen hinzugefügt. Er bringt Bittere und feines Aroma ins Bier. Der Braumeister kann dazu unter mehr als 200 Hopfensorten auswählen. Im Whirlpool setzen sich Trubstoffe und feste Hopfenreste am Boden ab.





Der erste Tag ist fast zu Ende. Die Würze wird gekühlt und kommt in den Gärtank. Dort wandelt die hinzugefügte Hefe den Malzucker in Alkohol um: aus Würze wird Bier. Nach etwa einer Woche bekommt das junge Bier im kalten Lagertank viel Zeit zum Reifen.

Nach drei, vier oder noch mehr Wochen kalter Lagerung ist das Bier fertig. Es muss nur noch abgefüllt werden. So mancher Bierstil wird zuvor filtriert, z. Bsp. Pils und helles Lager. Zwickel, Kellerbier oder Hefeweißbier bleiben unfiltriert. Sie kommen naturtrüb in Flaschen oder Fässer.

Das Bier ist abgefüllt. Wichtig ist jetzt die richtige Aufbewahrung. Dunkel und kühl steht Bier am liebsten. Vor allem Licht schadet dem Aroma. Für Starkbiere lohnt es sich, einen richtigen Lagerkeller einzurichten. Stehend gelagert verändert sich das Bier, wird rund und bekommt Tiefe.

Kalea bringt die Biervielfalt zu den Biergenießern. Im neuen BeerTasting.Shop ist das Stöbern einfach. Vielleicht mit einem Klick auf das Bier-Abonnement. Dann kommen jeden Monat zwölf Spezialitäten aus privaten Brauereien direkt nach Hause.

Bierstile und Farben

DEN CHARAKTER DES BIERES ERKENNEN

PILS

Trinktemperatur: 7° - 12° C Alkohol: 4,5 - 6 %
Beliebt in: Norddeutschland

HELLES/MÄRZEN

Trinktemperatur: 7° - 9° C Alkohol: 4,8 - 5,7 %
Beliebt in: Österreich, Bayern

WEIZEN

Trinktemperatur: 5° - 8° C Alkohol: 5 - 6 %
Beliebt in: Bayern

KELLER/ZWICKEL

Trinktemperatur: 7° - 8° C Alkohol: 4,5 - 5,4 %
Beliebt in: Niederbayern, Ostösterreich

HELLER BOCK

Trinktemperatur: 8° - 10° C
Alkohol: 6,3 - 7,4 % Beliebt in: Bayern

INDIA PALE ALE

Trinktemperatur: 8° - 10° C Alkohol: 5,0 - 7,5 %
Beliebt in: USA

DUNKEL

Trinktemperatur: 9° C Alkohol: 4,5 - 5,0 %
Beliebt in: Ostdeutschland

PORTER/STOUT

Trinktemperatur: 12° - 13° C Alkohol: 4,5 - 9,5 %
Beliebt in: Irland, Großbritannien

PILS



Farbe: strohfarben, helles Gold
Schaum: stabil, cremig, reinweiß
Duft: blumig-würziger Edelhopfen
Geschmack: hopfenbetont, schlank
Unser Tipp: Waldhaus, Uttendorfer

Kühl, feinperlend, gerade und bitter, mit trockenem Abgang. Niedrige Malzsüße, die Hopfenbittere dominiert bis zum Abgang. Trockener und gerader als ein böhmisches Pilsner mit einer Bittere, die länger verbleibt. Mittlerer bis leichter Körper, mittlere bis viel Kohlensäure.

HELLES/MÄRZEN



Farbe: dunkles Gold bis tief orange-rot
Schaum: haltbare Schaumkrone
Duft: toastartiges Malzaroma
Geschmack: Malzig, toastartig
Unser Tipp: Augustiner München u. Salzburg

Anfängliche malzige Süße, der Abgang etwas trocken. Mäßig hopfenbitter. Mittlerer Körper, cremige Konsistenz und mittlerer Kohlensäuregehalt. Dies ist eine der klassischen Biersorten, mit einer Malzigkeit, die oft als sanft, komplex und elegant bezeichnet wird, aber nie appetitverderbend.

WEIZEN



Farbe: trüb, helles Stroh bis Gold
Schaum: langanhaltend, cremefarben
Duft: Banane, Brot und Nelke
Geschmack: Banane, Nelke
Unser Tipp: Schneider, Gutmann

Deutlicher Bananen- und Nelkengeschmack, begleitet durch brotartigen Geschmack von Weizen mit cremigem Mundgefühl. Die Hopfenbittere ist sehr niedrig. Der hohe Kohlensäuregehalt verbindet all diese Geschmacksnoten im Hintergrund. Zum Abgang leicht und spritzig.

KELLER/ZWICKEL



Farbe: leicht trüb, hell-gelblich
Schaum: wenig, instabil, cremig
Duft: süßlich, leicht hopfig
Geschmack: süßlich, vollmundig
Unser Tipp: Pinzgau Bräu, Raschhofer

Es wird nicht gefiltert und nicht gespundet und direkt nach dem Nachgärungsprozess abgefüllt. Es erfolgt keine kalte Reifung. Es ist geprägt durch eine leichte Hopfenbittere und eine mittel ausgeprägte Malzigkeit. Durch die Hefe- und Eiweißstoffe hat es einen süßlichen, vollmundigen Geschmack.

HELLER (WEIZEN) BOCK



Farbe: tiefes Gold bis dunkelbraun
Schaum: cremig, stabil, weiß/beige
Duft: malzige und karamellartig
Geschmack: malzig, toastartig
Unser Tipp: Ladenburger; Aventinus

Diese untergärige Spezialität ist ein absolutes Saisonprodukt. Ein relativ helles, starkes, malziges Bier. Der Hopfencharakter ist deutlicher als bei anderen Bocksorten. Starker Malzcharakter, toastartig. Im Vergleich z.B. zu einem Pils wird beim Brauen mehr Malz eingesetzt.

INDIA PALE ALE



Farbe: bernstein- bis kupferfarbig
Schaum: hell und langanhaltend
Duft: hopfig, blumig, grasig, Citrus
Geschmack: hopfig, toastartig
Unser Tipp: : Rieder, Camba Bavaria

Das I.P.A. wurde im 18. Jh. in England für die Seefahrt nach Indien hergestellt. Intensives Hopfenaroma mit fruchtigem, blumigem Charakter, oft „hopfengestopft“ und mit grasiger Note. Ein dichtes Malzprofil als Ausgleich zum Hopfen. Die Bittere darf bis in den Nachgeschmack anhalten. Mittelrockener bis trockener Abgang.

DUNKEL



Farbe: kupferfarben bis dunkelbraun
Schaum: cremig hell bis braun
Duft: malzig mit Röstaromen
Geschmack: Röst- & Brotgeschmack
Unser Tipp: : Schlappe Seppel, Schnaitl

Dunkle Biere haben bis zum Ende des 19. Jahrhunderts den Biergeschmack in Deutschland dominiert. Bei Geruch und Geschmack überwiegt das Malzaroma, oft sind sehr deutliche Schokoladen-, Röst- oder Broteindrücke wahrnehmbar. Hohe Vollmundigkeit, wenig Kohlensäure, somit süffig.

PORTER/STOUT



Farbe: tiefrot bis leicht schwarz
Schaum: feinporig, creme bis beige
Duft: malzig süß, karamell
Geschmack: ausgeprägt malzsüß
Unser Tipp: Bosch Porter, Schwarze Tinte

Der Name kommt von den Lastenträgern englischer Häfen. Starke Porter werden Stout genannt. Europäische Porter (untergärig) sind malzsüß mit karamelligen, lakritzartigen Noten. Britische Porter (obergärig) sind weniger stark und süßlich, aber mit mehr Schoko- und Röstgeschmack.

Die Pilsner Urquell Brauerei
im tschechischen Pilsen.

AUS PILSEN IN DIE WELT

Bierblogger Martin Voigt von proBIER.TV erzählt die Geschichte der beliebtesten Biersorte Deutschlands.

Bestellt man in einem Lokal in Deutschland „Ein Bier“, ist die Chance recht groß, dass man ein Pilsner bekommt. Deutschland ist das Land der Pilstrinker. Der Anteil von Pils am Gesamtausstoß von Bier beträgt stolze 55 Prozent. Wobei der Norden mehr Pils genießt als der Süden Deutschlands.

Ein Bayer in Böhmen

Klar, Pilsner Bier kommt aus Tschechien, aber wusstet ihr, dass ausgerechnet ein Bayer diesen Bierstil erfunden hat? Im Jahr 1842 wurde der bayerische Braumeister Josef Groll aus Vilshofen in Niederbayern nach Pilsen abgeworben. Das Bier, das damals in Pilsen gebraut wurde, war nämlich alles andere als ein qualitatives Highlight. Das musste anders werden. Man blickte sehnsuchtsvoll nach

Bayern, denn dort wurde sehr gutes, untergäriges Bier gebraut. Was lag näher, als sich einen Bayern in die Brauerei zu holen. In gewisser Weise war Groll aber nicht der richtige Mann für diesen Job, denn ihm schwebte anderes, neues vor. Die damals in Bayern üblichen dunkleren Malze ließ er links liegen und kreierte stattdessen ein Rezept mit sehr hellem Malz. Dazu gab er viel vom böhmischen



Martin Voigt mit Urquell-Braumeister Vaclav Berka

Saatzer Hopfen. Am 11. November 1842 war es dann soweit. Sein neues Bier wurde erstmalig angezapft und war sofort derartig beliebt, dass es sich schnell über die Grenzen der Stadt hinweg als Bier nach „Pilsner Brauart“ einen Namen machte. Dem überregionalen Erfolg des Bieres half sicher auch die Erfindung der Eisenbahn in der Mitte des 19. Jahrhunderts. Auf der Schiene wurde der Transport quer durch Europa viel leichter möglich. So gelangte das Bier von Josef Groll, das Pilsener Bier, auch nach Österreich und Deutschland. Etwas verwunderlich ist, ob des Erfolgs des Bieres, dass der Braumeister bereits nach drei Jahren wieder in seine deutsche Heimat zurück geschickt wurde. Die Bayern hatten die Hoheit über die Sudkessel in Pilsen trotzdem, denn man beschäftigte



Bis heute wird in Pilsen nach dem Ur-Rezept gebraut



Fotos (4): Martin Voigt

Böhmisches Pils: typisch ist der Buttergeschmack

bis ins Jahr 1900 ausschließlich bayerische Braumeister in der Produktion. Das „Bier nach Pilsner Brauart“ wurde im Volksmund bald zum bekannten „Pils“ oder „Pilsner“.

Unverändert bis heute

In der Pilsener Brauerei wird noch heute Bier nach dem Originalrezept von Josef Groll gebraut. Man investiert viel Mühe, dass das Bier seinen Geschmack im Laufe der Jahre so wenig wie möglich verändert. Dieses klassische „Böhmische Pils“ hat durch seine kürzere Lagerzeit einen leichten, aber typischen Buttergeschmack. Kenner lieben diesen und fragen auch gezielt danach. Das Pils deutscher Brauart hat diese Butternote nicht. Norddeutsches Pils besticht durch seinen extrem schlanken Körper und die ausgeprägte Herbe. Es ist auch deutlich heller als das goldfarbene tschechische Vorbild, auch ist es etwas weniger bitter. In Bayern und Teilen Österreichs ist „bayerisches Pils“ ein Begriff. Dieses ist gegenüber seinem norddeutschen Pendant aufgrund der verwendeten Malze eine Nuance dunkler und hat etwas mehr Körper, dafür ist es aber wieder deutlich bitterer. Kaum ein Bierstil hat in den letzten Jahren – insbesondere bei den Craftbeer Brauereien – so stark an Popularität gewonnen wie das Pils. Eigentlich eine gute Gelegenheit, sich eines zu gönnen und auf den bayerischen „Ur-Vater“ anzustoßen. Mit einem tschechischen „Na zdraví“!

Alles von Martin Voigt gibt es auf www.probiertv und auf seinem YouTube-Kanal youtube.com/probiertv



DIE FREUDE AN DER BIERVIELFALT

Der Genuss eines Bieres beginnt mit einem befriedigenden und kräftigen Schluck aus dem Glas. Kaum jemand wird sich wohl in diesem Moment über sein Bier Gedanken machen. Eine andere Art des Biergenusses ist die Freude an der unendlichen Biervielfalt.

Es gibt heute eine enorme Breite an köstlichen Bieren. Die Palette reicht von leicht-spritzig-hopfigen bis zu schwer-tiefgründig-edelsüßen Bieren. Die Vielfalt an Düften, Geschmäckern und Konsistenzen im Bier ist riesengroß. Eine sorgsame Bierverkostung hilft, diese schätzen zu lernen.

Bier schmecken - Bier verstehen

Vor dem ersten Schluck steht die Vorbereitung. Das Bier ist gekühlt, es sollte nicht kälter als 8 Grad Celsius sein. Ist das Bier zu kalt, können sich die Aromen nur schlecht entfalten.

Der Blick auf das Etikett

[Bewertungsblatt Punkt 1]

Das Auge trinkt mit. Der erste Blick gilt deshalb der Flasche. Welchen Eindruck hinterlassen Flaschenfarbe, Flaschenform und Etikett? Für unsere Beurteilung wiegt die Optik schwer. Gefällt uns die Optik nicht, mindert das meist die Freude am Genuss.

Farbe und Schaum

[Bewertungsblatt Punkt 2]

Man spült das BeerTasting-Glas mit kaltem Wasser aus und schenkt das Bier so ein, dass sich Schaum entwickelt. Bis auf

wenige Bierstile ist ein schöner Schaum ein Qualitätsmerkmal und macht das Bier optisch attraktiv. Feinporig und stabil soll er sein. Farbe und Klarheit müssen zum Bierstil passen. Die Bierfarben reichen von sehr hellen Gelbtönen über bernsteinfarbene Töne bis hin zur feurig dunklen und tiefschwarzen Farbgebung.

Der Duft

[Bewertungsblatt Punkt 3]

Noch vor dem ersten Schluck ist der Duft dran. Die Nase wird ins Glas gehalten und der Duft aufgenommen. Wer denkt, er rieche nichts, täuscht sich. Jeder Mensch



Foto: Birgit Rieber

Birgit Rieber, versierte, leidenschaftliche Bierfrau. In ihren beerkeeper Trainings bringt sie den Teilnehmern bei, was im Bier wichtig ist. In den BeerTasting.Club-News berichtet sie regelmäßig aus der Bierwelt. Mehr unter www.beerkeeper.net

vermag weit mehr Gerüche wahrzunehmen als er benennen kann. Deshalb macht auch das Verkosten im Freundeskreis viel Spaß – meist findet wenigstens eine Person das richtige Wort für den wahrgenommenen Duft. Manche Düfte überraschen uns. Wenn wir Pfirsich riechen, oder Apfel, Maracuja, Mango, Karamell, Schokolade, Kaffee...

Der Geschmack

[Bewertungsblatt Punkt 4]

Beim ersten Schluck achten wir zuerst auf die Rezenz. Diesen „Frischeindruck“ empfinden wir aufgrund der Kohlensäure und jenen Inhaltsstoffen, die meist vom Hopfen, manchmal auch vom Malz, stammen. Im zweiten Schritt nehmen wir Mundgefühl und Bittere wahr. Ein Bier kann „wässrig“ oder „masig“ bzw. „breit“, „schlank“ oder „vollmundig“ sein. Der angenehm bittere Geschmack entsteht durch die Zugabe von Hopfen. Jeder Bierstil hat seine definierte „Bittere“.

Zuletzt folgt der Nachtrunk. Er sollte der krönende Abschluss sein. Ausschlaggebend für die Qualität und die Beurteilung des Geschmacks eines Bieres ist die Harmonie zwischen Hopfen und Malz. Wenn alle Attribute zum Bierstil passen und wir uns auf den nächsten Schluck freuen, dann haben wir ein gutes Bier im Glas.

Du kannst deine persönlichen Eindrücke in der BeerTasting.Club App festhalten. Oder du verwendest das Bewertungsblatt auf der letzten Seite.



DER GROSSE BEERTASTING.APP-GUIDE



Finde dein Bier

Es ist ganz einfach. Scanne das Etikett deiner Flasche, die App bringt dich direkt zum Bier und damit zu allen wichtigen Informationen. Fassbiere und Biere ohne Etikett kannst du über die Bierliste suchen. Wenn du es schaffst, ein Bier zu finden, das nicht in der Datenbank ist, kannst du dieses über die Bieranfrage zu uns schicken und gleichzeitig bewerten, wir pflegen es in die App ein. Du wirst benachrichtigt, sobald es sich in deinem Bierkeller befindet.

Bewerte dein Bier

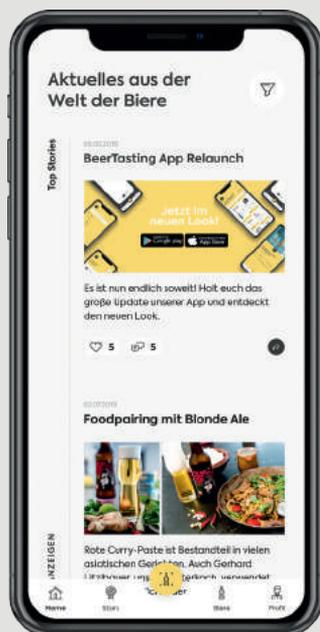
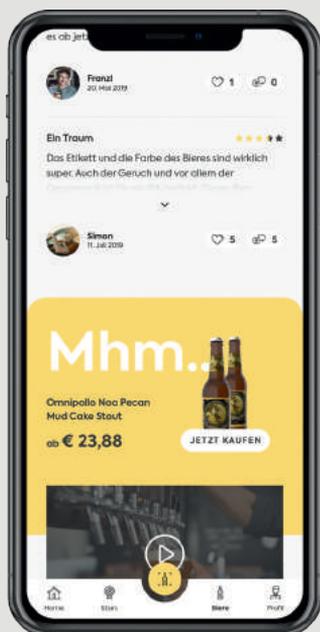
Die Bierbewertung ist das wichtigste Tool in der BeerTasting.App und schnell zu bedienen. Gib dich einfach dem Biergenuss aufmerksam hin und schiebe den Regler der einzelnen Kriterien nach deinem Empfinden nach rechts. Fertig. Du wirst zum BeerTaster und die App zu deinem Biertagebuch. Mach dir Notizen, die nur du siehst. Schreibe eine Rezension für die Community. Und vergiss nicht: Fleißige BeerTaster werden belohnt!

Checke die Fakten

Bier, Brauerei, Bierstil, Alkoholgehalt, ober- oder untergärig... Hier findest du alle wichtigen Informationen zu deinem Bier auf einen Blick. Mit dem „Daumen hoch“-Symbol gibst du zu verstehen, dass dir dieses Bier einfach schmeckt. Wenn du es bereits bewertet hast, klicke auf das Bierflaschen-Icon und die BeerTasting.App zählt mit, wie oft du dieses Bier trinkst. Schmeckt es heute anders? Dann kannst du deine Bewertung natürlich auch wieder ändern. Cheers!

FÜR ANDROID UND IPHONE

Alles anders? Nicht alles, aber vieles. Das Design ist neu, man sieht es sofort. Die Grundfunktionen sind dieselben. Sie sind besser geworden und vor allem macht die App jetzt noch mehr Spaß.



Erlebe den Genuss

Die BeerTasting-Community ist lebendig und ihre BeerTaster sind berechtigt. Das belegen tausende Rezensionen, nachzulesen in der App. BeerTaster schreiben über ihren Biergenuss und lassen uns an ihren Kostnotizen teilhaben. Rezensionen sind öffentlich, jeder kann sie lesen. Wenn sie dich neugierig machen, führt dich das „Mhm...“ zu jenem Webshop, der dir das Bier nach Hause bringt. Hast du auch Lust, Biere zu beschreiben? Die Beer-Tasting-Community freut sich.

Hüte deine Biere

BeerTasting ist mehr als „nur“ deine App zur Bierbewertung. Sie ist auch dein Biertagebuch. In deinem Profil wird ordentlich gelistet, was und wie du bewertet hast. Dort stehen alle Statistiken für dich bereit. So hast du den absoluten Überblick. Schau rein und staune, wie sich dein Biergenuss verändert, entwickelt und wie du immer mehr zum versierten Top BeerTaster wirst.

Bleibe informiert

Die Bierwelt ist immer in Bewegung. Neue Trends entstehen, oder neue Bierstile. Brauereien werden gegründet, manchmal verkauft oder geschlossen. Glyphosat im Bier? Wir berichten. Bierfestivals finden mal hier und mal dort statt. Wir nennen die Termine. Mit offenen Augen und Ohren sind wir für euch unterwegs und berichten über die Szene, porträtierten Brauereien und Brauer. Manchmal gibt es etwas zu gewinnen, Bierbücher vielleicht oder - Bier.



BEERTASTING.APP TOP TEN

Etiketten

Es zählen die inneren Werte. Das heißt beim Bier: Es muss vor allem gut schmecken. Doch was ist mit dem Äußeren, mit der Optik? Vor prall gefüllten Bierregalen zeigt sich: Wer auffällt, hat gute Chancen, im Einkaufskorb zu landen. BeerTasting.Club präsentiert die Top Ten aus dem deutschsprachigen Raum.





Fotos: Brauereien

DEM GUTEN TREU. FLÖTZINGER BRÄU.

Die Rosenheimer Brauerei Flötzingler ist dieses Jahr die Braustätte des „Bad Santa“, der Kalea „Special Edition“, die jährlich woanders gebraut wird.



Die Rosenheimer Brauerei Flötzingler ist in Familienhand – und das soll auch so bleiben

Die älteste Brauerei Rosenheims ist fest in Familienhand. Seit 60 Jahren leitet der Bräu Franz Steegmüller die Geschicke der Braustätte, an seiner Seite Tochter Marisa Steegmüller und ihr Mann, Andreas Steegmüller-Pyhr. „Dem Guten treu“ lautet der Slogan der Flötzingler Brauerei. „Dem Guten treu“, das ist für die Inhabersfamilie weit mehr als bloßes Marketing. Es ist Bekenntnis und Verpflichtung zur Güte der Flötzingler Biere.

Tradition, moderne Technik und viel Zeit

Die Biervielfalt ist groß, über 20 Biere zählt das Sortiment. Darunter Helles, Zwickl, Pils, Dunkles, Leichtes, verschiedene Weißbiere und viele Spezialitäten. Sie sind nach dem



Das Angebot von Flötzingler Bräu umfasst über 20 verschiedene Biersorten

bayerischen Reinheitsgebot gebraut, auch das ist für die Steegmüllers Treue zum Guten. Dem Neuen verschließt man sich dennoch nicht, man kombiniert die traditionelle Braukunst mit bester, moderner Technik. Der behutsame Umgang mit den kostbaren Rohstoffen, dem Hopfen aus Holledau und Tettngang, dem Malz aus der Region, zieht sich durch den gesamten Produktionsprozess. Eine wichtige Rolle spielt die Zeit: mindestens sechs Wochen reift das Bier in den kalten Kellern der Flötzingler Brauerei, ehe es zur Abfüllung kommt. „Hui, des is‘ a guats Bier“, schwärmt der Bräu und freut sich auf den zweiten Schluck eines ganz besonderen Bieres aus seiner Brauerei. Er hat *Bad Santa* im Glas.

WIR LIEBEN BIERVIELFALT

Ein gar nicht geringer Teil der Biere in den Verkostungspaketen wird exklusiv für Kalea gebraut. Dazu gehören limitierte Sondersude und die Biere der Gipsy-Edition. Dem Kalea-Bekenntnis zur Biervielfalt entsprechend werden die Gipsy Biere jedes Jahr in einer anderen Brauerei gebraut und neu interpretiert.

BAD SANTA

Seit 2016 wird Bad Santa, das Kalea-Christmas Special, gebraut. Das Jahrgangsbier ist für den besonderen Genuss am Weihnachtsabend gemacht. Es stellt die Braumeister:innen vor große Herausforderungen. Wir ziehen den Hut vor ihrem Können. Sie bewerben sich mit kreativen und geschmackvollen Ideen darum, Bad Santa brauen zu dürfen. 2020 erhielt die Privatbrauerei Flötzingen den Zuschlag. Das Geheimnis um den Bierstil wird erst am Weihnachtstag gelüftet.

Chronologie der „Bad Santas“

2016: Festbier (Brauerei Schnaitl, Oberösterreich)

2017: Heller Bock (Hirschbräu, Allgäu)

2018: Dunkler Weizendoppelbock (Brauerei Ried, Oberösterreich)

2019: Heller Weizenbock (Weltenburger Klosterbrauerei, Niederbayern)





KAUZEN BRÄU – TRADITION UND MODERNE

Die Brauerei aus dem unterfränkischen Ochsenfurt hat dieses Jahr die Kalea Special Edition des Perlenzaubers gebraut.

Der Kauzen-Bräu Karl-Heinz Pritzl blickt mit Stolz auf die mehr als 210-jährige Geschichte seiner Brauerei. 1809 wurde sie erstmals erwähnt, seit 1849 liegt sie in den Händen der Familie. Vieles hat sich im Laufe der Zeit verändert, die Leidenschaft für das Brauhandwerk im Allgemeinen und die Liebe zur regionalen Braukunst Unterfrankens sind geblieben. Man sieht es am Sortiment der Ochsenfurter Brauerei. Helles, Pils, Weißbiere, Bockbiere...Klassische Bierstile, gebraut nach den Regeln des Bayerischen Reinheitsgebots. Stete Investitionen haben Kauzen Bräu zu dem gemacht, was es heute ist: eine hochmoderne, mittelständische und unabhängige Brauerei. Und: die Nachfolge im

Familienbetrieb ist gesichert. Sohn Jacob steht schon an der Seite seines Vaters. Er ist Braumeister mit Leib und Seele und Betriebswirt mit exzellentem Hochschulzertifikat.

Lust auf Neues

Die Kalea Perlenzauber Edition 2020 wurde nicht von ungefähr an Kauzen Bräu vergeben. Schon einmal war ein Bier aus der Brauerei im Bieradventskalender vertreten und wurde prompt zum besten Bier gewählt. „Ein hopfengestopftes Weißbier haben wir bisher noch nicht gemacht.“, lacht Jacob Pritzl, „eine gute Gelegenheit, unser Können einmal mit einem ganz anderen Bier zu zeigen.“ Während beim klassischen

Weißbier der Hopfen im Hintergrund steht, ist er im diesjährigen Perlenzauber, einem hopfengestopften Weißbier, wichtig. Es ist eine Kunst, Hopfensorte und -menge so auszuwählen, dass der typische Charakter des Weißbiers erhalten bleibt und zudem Bittere und Aromen des Hopfens zur Geltung kommen. Pritzl und seinem Braumeister ist es bestens gelungen, meinen wir von Kalea und freuen uns über Ihre Bewertung und ein offenes Feedback in der BeerTasting.App.

PERLENZAUBER

Perlenzauber ist das zweite Bier in der Kalea Gipsy Edition. Wie Bad Santa wird auch dieses Bier in jedem Jahr von einer anderen Brauerei hergestellt. Kalea will kleinen und unabhängigen Brauereien die Möglichkeit bieten, ihre Braukunst zu demonstrieren. Das Ziel ist, ein Bier mit besonderen Hopfensorten („Perlen“) zu brauen. Kalea lässt den Braumeister:innen freie Hand bei der Umsetzung an den Sudkesseln. In diesem Jahr ist Perlenzauber ein hopfengestopftes Weißbier geworden. Perfekt gebraut von den Kapazitäten des Ochsenfurter Kauzen Bräu.

Chronologie des „Perlenzaubers“

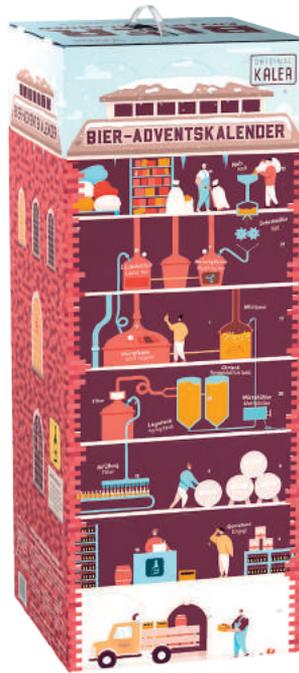
2017: Pale Ale (Hohenthanner Schlossbrauerei, Niederbayern)

2018: Pale Ale (Herrnbräu, Ingolstadt, Oberbayern)

2019: Pale Ale (Camba Bavaria, Seeon, Oberbayern)



BIER-ADVENTSKALENDER



DER NEUE LOOK!

Die neuen Adventskalendereditionen von Kalea. Das Design wurde von Künstlern entworfen und zeigt den Brauprozess eines Bieres inkl. der anschließenden Party mit Bierverkostung.



BIER-ADVENTSKALENDER DAS ORIGINAL

Seit 2010 überrascht dieser Kalender jährlich mit einer exklusiven Bierauswahl von „kleinen“ und „familiengeführten“ Brauereien. Mit dem inkludierten Verkostungsglas wird der Advent zur biersinnlichsten Zeit im Jahr.



INTERNATIONAL BEER TASTING CALENDAR

„In 24 Bieren um die Welt“ – Der International Beer Tasting Calendar überrascht mit 24 internationalen Bieren. Die Biere werden für diesen Adventskalender großteils exklusiv importiert.



CRAFT BEER ADVENT CALENDAR

Bierkenner und Craft-Beer-Fans kommen bei diesem Kalender ins Schwärmen. Mit 24 ausgewählten Craft-Bieren und dem speziell entwickelten Verkostungsglas bietet dieser Kalender ein „craftiges“ und gehopftes Verkostungserlebnis.

2019
2018
2017
2016
2015
2014
2013
2012
2011

SIEGEBIERE BIER-ADVENTKALENDER
EDITION DEUTSCHLAND 



**SCHNEIDER WEISSE
TAP 6**

**STÖRTEBEKER
ATLANTIK ALE**



**KALEA SPECIAL
PERLENZAUBER**

**RIEGELE
WEIZEN-DOPPELBOCK**



**SCHLAPPE SEPEL
WINTERBOCK**

**KARMEITEN
KLOSTERGOLD**



**WELDE
NATURSTOFF**

**KAUZEN BRÄU
KÄUZLE**



**FLENSBURGER
PILSENER**

SIEGEBIERE BIER-ADVENTKALENDER
EDITION ÖSTERREICH 



**STIEGL
COLUMBUS 1492**

**HOPS AND MALT
AMBEAR**



**NEUFELDNER ORGANIC
DRY HOPPED SUD**

**KALEA SPECIAL
BAD SANTA**



**SCHNAITL
STILLE NACHT**

**UTTENDORFER
PILS**



**NEUFELDNER
HOPFERL**

**BRAUHAUS GUSSWERK
STEINBIER**



**TRUMER
PILS**

SIEGEBIERE CRAFT BEER
ADVENT CALENDAR



**HOPPE NEW ENGLAND
PALE ALE**

**SAMUEL SMITH
CHOCOLATE STOUT**



**THWAITES
13 GUNS**

**CREW REPUBLIC
DRUNKEN SAILOR**



**CAMBA
HOP GUN**

Wir sagen DANKE für die Bierbewertungen in der BeerTasting.App und die ausgefüllten Bewertungsblätter.

Hier seht ihr die Siegerbiere aus den jeweiligen Kalea Bieradventskalendern der Vorjahre.





MÄNNERHANDTASCHE XXL

Das Tragen einer Handtasche ist ab sofort nicht nur Frauen vorbehalten. Mit dieser bierigen Handtasche interessieren sich auch Männer für Mode und trauen sich damit sogar in der Öffentlichkeit zu zeigen. Gefüllt ist diese Handtasche mit einer bunten Auswahl an lebensnotwendigen Getränken. Dank des gemütlichen Tragegriffs ist dieser Artikel das ideale Mitbringsel zu jeder Party und wird von den anderen Partygästen gerne entgegengenommen.



HOPFENSTANGE

Ein komplettes Bierverskostungs-Erlebnis in einer einzigartigen Box! In dieser über ein Meter langen „Stange“ befinden sich sieben exklusive Bierspezialitäten in 0,5l-Bierdosen. Das perfekte Mitbringsel zu jeder Grillfeier, Party oder zum gemeinsamen Fußballabend.



WIESN TRÄGERL

8 zünftige Festbiere aus Bayern zaubern die Wiesn ins eigene Wohnzimmer. Verkoste und vergleiche die unterschiedlichen Festbiere und genieße die „Wiesn“ mit Freunden zu Hause.



DIE KALEA NOSTALGIE BEER BOX

Das perfekte Geschenk: vier Bierspezialitäten in einer hochwertigen Metallbox im Retro-Design! Ob als Mitbringsel zu Partys, als kleine Aufmerksamkeit unter Freunden, als Geschenk für die Familie oder einfach nur, um die eigene Wohnung zu dekorieren. Die Boxen sind hochwertig geprägt und können nach der Verkostung der Biere für vieles wieder verwendet werden.



12ER SPEZIALITÄTEN-/CRAFT-BEER-BOX

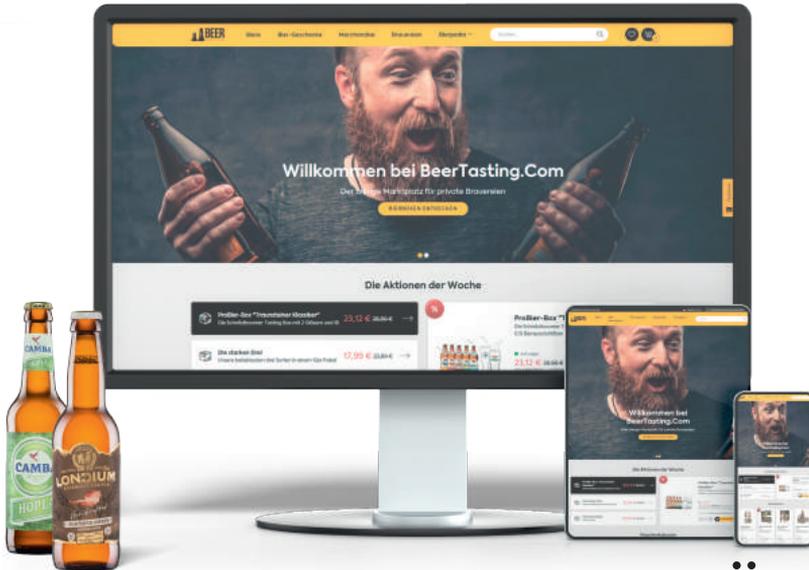
Zwölf ausgewählte Bierspezialitäten in einer hochwertigen Metall-Box mit Prägung und Tragegriff

- » Besondere Biere von unterschiedlichen kleinen Brauereien
- » Fokus auf Biere, die im Handel nicht erhältlich sind
- » Durch Zugabe von Eiswürfeln kann das Bier gekühlt werden
- » Idealer Geschenkartikel für Bierliebhaber

INTERNATIONAL TASTING BOX

EUROPEAN BEER STARS TASTING BOX





DIE BEERTASTING-WELT WÄCHST

BeerTasting.com – der unabhängige Marktplatz für Brauer & Bierfans

Die Vision war klar: Eine Plattform für die Bier-Community musste her, auf der Brauer und Bier-Fans nachhaltig vernetzt werden. Besonders die kleinen und mittelständischen Brauereien sollten die Möglichkeit bekommen, unkompliziert, schnell und kostengünstig ihren individuellen Webshop zu erstellen.

Die Bierfreunde erhalten in nur *einem* Warenkorb die ganze Vielfalt der Bier-szene – inklusive Spezialitäten, die sonst nur schwierig erhältlich oder sehr lokal verfügbar sind. Der Marktplatz ist direkt mit der BeerTasting.App verknüpft und die Rezensionen im Shop basieren zu 100 Prozent auf den ehrlichen Meinungen der treuen und erfahrenen Bier-Community.

Es ist was los auf dem Marktplatz

Derzeit tummeln sich 50 Privatbrauereien auf dem Marktplatz – bis zum Winter wer-

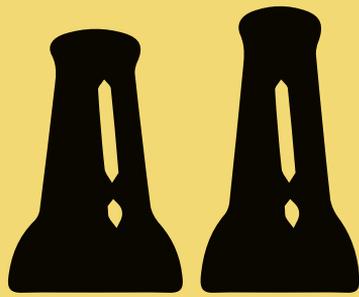
den es doppelt so viele sein. Der Einkauf funktioniert schnell und simpel. Lieblings-biere in den Warenkorb legen, bezahlen, fertig. Schon nach wenigen Tagen steht die Bierlieferung vor der Haustür – und das mit einem Frische-Bonus, denn: der Versand erfolgt direkt von der Brauerei zum Kunden. Ganz ohne Umwege.

Bierpakete, Geschenkboxen und mehr

Die Kunden stellen sich ganz nach ihrem Geschmack individuelle Bierpakete zusammen, ordern fertige Probierpakete und originelle Geschenkboxen. Besonders beliebt ist das Bier-Abo: Jeden Monat bekommt man als „Dauerauftrag“ 12 verschiedene Bier-Spezialitäten nach Hause geliefert.



Jetzt testen:
www.beertasting.com



BEER TASTING SHOP

DER UNABHÄNGIGE MARKTPLATZ FÜR BIER

NEU!
Der Onlineshop
für BeerTaster!

Nachhaltig von privaten Brauereien kaufen

Probierpakete und individuelle Bierboxen

Frisches Bier ohne lange Umwege

Einfache Bestellung & schnelle Lieferung

Bierrezensionen aus der BeerTasting.App

DEM BIER ZULIEBE



BEERTASTING.COM

KENNST DU SCHON DAS

BIERABO



- » Monatlich **12 neue Bierspezialitäten** kennenlernen und genießen
- » **Keine Wiederholungen**
- » Inklusive einer BeerTasting **Verkostungs-Urkunde**
- » **Bequeme Lieferung** nach Hause
- » **Tolle Geschenkidee** für einen bleibenden Eindruck (auch ideal als **Gruppengeschenk**)

Bestelle jetzt dein Bierabo unter
www.beertasting.com

Neu! Die erste
Ausgabe kommt im
coolen Look der
BierAbo-Starteredition

BIER
ABO



Partnerbrauereien von Kalea

[WWW.INSTAGRAM.COM/ORIGINALKALEA](https://www.instagram.com/originalkalea)
[#ORIGINALKALEA](https://www.instagram.com/originalkalea) [#BEERTASTING](https://www.instagram.com/originalkalea)

DIE GROSSE KALEA BIERVERKOSTUNG



Bewerte jedes Merkmal mit 0-5 Punkten. Die Biere mit den meisten Punkten haben die Verkostung gewonnen. Viel Spaß beim Verkosten!

Bier										Punkte gesamt					Rang
		1. Etikett	2. Farbe und Schaum	3. Geruch	4. Geschmack										
1.															
2.															
3.															
4.															
5.															
6.															
7.															
8.															
9.															
10.															
11.															
12.															
13.															
14.															
15.															
16.															
17.															
18.															
19.															
20.															
21.															
22.															
23.															
24.															



Bewerte die Biere auch mit deinem Handy über die kostenlose BeerTasting.App. Diese liefert dir zusätzliche Informationen zu den Bieren und hilft dir, die verkosteten Biere noch besser untereinander zu vergleichen. Download auf www.BeerTasting.App

