

ORIGINAL
KALEA

KALEA.COM

TIPPS FÜR DAS RICHTIGE BEERTASTING



BRAUFAKTEN

DATEN UND ZAHLEN ZUM BIER

BRAUPROZESS

VON DER GERSTE ZUM BIER

DAS IST KALEA

01/23

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 Bier-spezialitäten präsentieren können. Kalea begann 2010 mit dem Bieradventskalender. Er ist längst zum Kult-Artikel und zum fixen Verkostungspaket für Bierinteressierte in der Adventszeit geworden. Der Erfolg hat das Team zu weiteren Angeboten und Bier-boxen inspiriert. Besonders beliebt ist das Bierabo: Jeden Monat kommt ein Paket mit zwölf Bieren per Post direkt nach Hause.

Kontakt

Kalea Deutschland GmbH

Schlenkenstraße 2
83395 Freilassing, Deutschland
Telefon: +49-8654-40698990
E-Mail: info@kalea.com

KALEA Österreich GmbH

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

Social Media

-  facebook.com/originalkalea
-  instagram.com/originalkalea
-  youtube.com/beertastingclub
-  tiktok.com/@originalkalea
-  linkedin.com/company/originalkalea



Das Team von Kalea



EDITORIAL

Peter und Alexandra Reimann

Liebe Kalea-Fans, vor mehr als 13 Jahren haben wir unser Start-Up-Unternehmen gegründet. Mit unserer Idee der „BeerTasting-Pakete“ sind wir auf große Skepsis bei den Händlern gestoßen. Doch wir ließen uns nicht abhalten. Wir wollten ein Sprachrohr für kleine und unabhängige Brauereien sein, wollten deren wunderbare Biervielfalt verbreiten. Heute, 13 Jahre später, wissen wir: Es ist uns gelungen. Unsere Pakete reisen inzwischen über die Weltmeere, in die USA, nach Japan und sogar nach Australien.

Vieles hat sich aus dem Erfolg der Bieradventskalender ergeben. Weitere, spannende Pakete sind entstanden. Das monatliche Bierabo mit sehr speziellen Bieren, die Männer-Handtasche, die Hopfenstange, das Wies'n-Trägerl, die Maibock Tasting Box oder die European Beer Star Gewinnerbox.

Damit du viele Informationen zu den Bieren findest, haben wir 2016 die BeerTasting-App entwickelt. Sie ist längst zum Nachschlagewerk für viel mehr Biere als jene aus unseren Paketen geworden. Über 225.000

Biere sind darin mitsamt den Informationen zu den Brauereien erfasst. Schöner Nebeneffekt für uns: Das Feedback, das wir dort von Euch erhalten, ist für uns Ansporn, die Pakete laufend zu verbessern. Wir können damit auf Eure Wünsche eingehen.

So oft wurden wir gefragt, wo man die Biere aus den Paketen bestellen kann! Wir haben darauf reagiert und den BeerTasting-Marktplatz (beertasting.com) ins Leben gerufen. Einfach und schnell kannst du auf dieser unabhängigen Bier-Plattform auf eine enorme Biervielfalt zugreifen. Mehr als 65 Privatbrauereien bieten dort ihre Produkte an. Auf kurzem Weg kommen die Biere direkt aus den Brauereien zu dir nach Hause.

Wir wünschen viel Spaß beim Genuss der Biere. Und vergiss nicht, einen Blick in die App zu werfen.

Peter Reimann und Alexandra Reimann
und das Kalea-Team

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: Bayern, Österreich

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, Craft Beer Community

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: Autenrieder, 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: Flötzinger, Erl-Bräu

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, Wieninger

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: 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: Schneider

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, Berliner Berg

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. Mitteltrockener bis trockener Abgang.

DUNKEL



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

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, Dietrichinger

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.

Three tall, elegant beer glasses are lined up on a wooden surface. The glass on the left contains a light golden beer with a thick white head of foam. The middle glass contains a dark, almost black beer with a thin layer of foam. The glass on the right contains an amber-colored beer with a thick white head of foam. Each glass has a logo that says 'Original Pilsener BEER TASTING'.

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 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 „masstig“ 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.



Ideal für die Bierverkostung geeignet: Das Original Kalea Verkostungsglas. Durch seine spezielle Form lassen sich Aroma, Farbe und Schaum perfekt beurteilen.

FAKTEN ZUR BRAUWIRTSCHAFT

DER CRAFTBIER-BOOM!



Der Craftbier-Boom hat in den USA zu einem steilen Anstieg an Braustätten geführt. In der Folge profitierte auch die Brauwirtschaft in Europa von der neuen Lust auf Viel-

falt und Biere aus kleinen Brauereien. Der Blick in die Statistik zeigt es eindrücklich. Wir vergleichen die Anzahl der Braustätten im Laufe der Jahre.

Quelle: Brewers Association, Deutscher Brauer-Bund, Verband der Brauereien Österreichs

	USA	DE	AT
2021	8.960	1.512	309
2020	8.884	1.528	309
2019	8.502	1.552	311
2018	7.722	1.542	298
2017	6.767	1.500	273
2016	5.780	1.411	235
2015	4.847	1.392	214
2010	1.813	1.333	172
2005	1.447	1.281	137
2000	1.566	1.279	106

GLÜCKLICHE SCHWEIZER

Schaut man sich die Anzahl der Brauereien im Verhältnis zur Einwohnerschaft an, so ist die Schweiz ein bierseliges Land. Nirgends in Europa ist die Brauereidichte höher als bei den Eidgenossen – sagt der Schweizer Brauerei-Verband und rechnet aus, wie hoch die Anzahl an Brauereien pro 1 Million Einwohner ist. In der Schweiz können sich 7.634 Menschen eine Brauerei „teilen“, in Österreich sind es 28.577 und in Deutschland 52.638 Menschen.



Verhältnis Brauereien zur Einwohnerzahl

1. Schweiz: 131
2. Tschechien: 58
3. Luxemburg: 53
4. Slowenien: 50
5. Niederlande: 45
6. Dänemark: 37
7. Schweden: 36
8. Österreich: 35
9. Lettland: 34
10. Frankreich: 33
17. Deutschland: 19

Quelle: Schweizer Brauerei-Verband (2019)



WO GIBT'S DIE MEISTEN BRAUEREIEN?



Deutsches Nord-Südgefälle: Gesegneter Süden.

Die meisten Braustätten sind in Bayern, auf Platz zwei folgt, mit deutlichem Abstand, Baden-Württemberg. Auch wenn die Stadtstaaten in der Statistik nicht gesondert aufscheinen, ist klar: Die meisten Neugründungen gab es in Hamburg und Berlin, in den Epizentren der deutschen Craftbeer-Szene.



Österreichisches Ost-Westgefälle: gesegneter Osten.

Fulminanter Anstieg an Brauereigründungen in Niederösterreich und Wien. Stabilität und Konstanz dagegen im Ländle. Aber auch in Österreich bestätigt sich der allgemeine Trend zur Vielfalt: Nirgendwo gibt es weniger Brauereien als zehn Jahre vorher.

	2010	2020
Bayern	637	640
Baden-Württemberg	185	208
Nordrhein-Westfalen	128	153
Niedersachsen/Bremen	62	87
Hessen	62	79
Sachsen	57	79
Rheinland-Pfalz/Saarland	55	77
Berlin/Brandenburg	39	68
Thüringen	44	47
Schleswig-Holstein/HH	18	46
Sachsen-Anhalt	22	23
Mecklenburg-Vorpommern	24	21

FAKTEN ZUR DEUTSCHEN BRAUWIRTSCHAFT

- » Deutschland hat 1.528 Braustätten.
- » Nur 26 deutsche Brauereien haben einen jährlichen Bierausstoß von über einer Million Hektolitern. Acht davon bringen es sogar auf mehr als zwei Millionen.
- » Aus den Sudkesseln der 26 größten Brauereien stammen 60,3 Prozent des in Deutschland produzierten Bieres.
- » 73,3 Prozent aller deutschen Brauereien produzieren weniger als 5.000 Hektoliter Bier pro Jahr. Der Anteil dieser Braustätten an der Gesamtjahreserzeugung beträgt jedoch nur 0,8 Prozent.

	2010	2020
Niederösterreich	29	80
Oberösterreich	40	60
Steiermark	31	47
Wien	13	30
Salzburg	20	29
Tirol	17	27
Kärnten	12	20
Burgenland	5	9
Vorarlberg	5	7

FAKTEN ZUR ÖSTERREICHISCHEN BRAUWIRTSCHAFT

- » Österreich hat 309 Braustätten
- » In sieben Braustätten werden mehr als 500.000 Hektoliter Bier pro Jahr hergestellt.
- » Aus deren Sudkesseln stammen 75,5 Prozent des in Österreich produzierten Bieres.
- » 277 Braustätten bringen es auf einen Jahresausstoß von unter 20.000 Hektolitern. Sie sorgen für 1,1 Prozent der Gesamtjahreserzeugung von Bier in Österreich.
- » Die Österreichische Brauwirtschaft ist fest in den Händen der Brau Union, die ihrerseits zu Heineken, dem zweitgrößten Bierkonzern der Welt, gehört. Deutlich mehr als 50 Prozent der in Österreich hergestellten Biere kommt aus einer Brauerei, die zur Brau Union gehört.

DIE GRÖSSTEN DER WELT

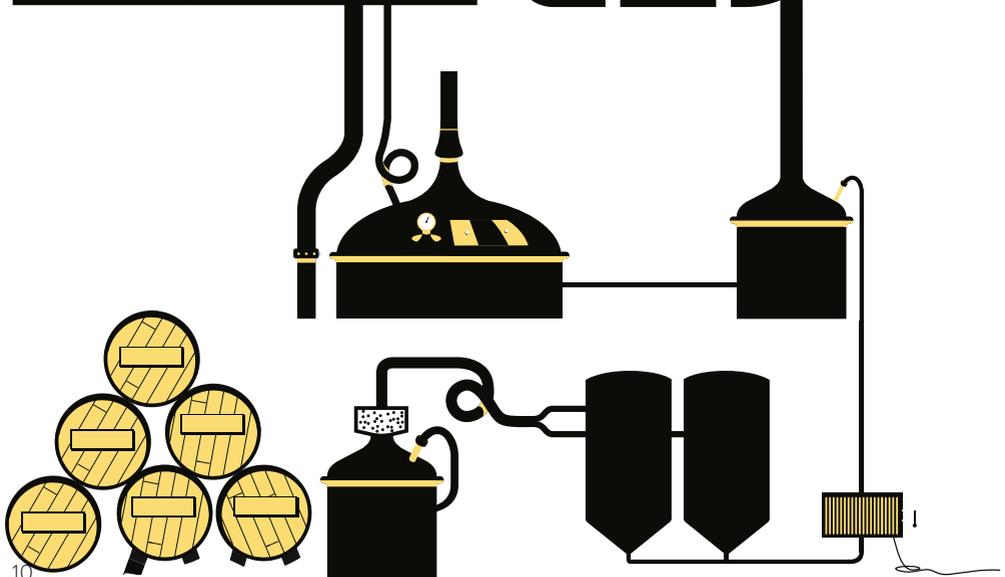
Das sind die größten Brauereien und Brauereigruppen der Welt. Jedes dritte Bier kommt aus einer Brauerei, die zum größten Konzern gehört!

Gruppe	Land	Anteil
1 AB InBev	BE	25,7 %
2 Heineken	NL	12,2 %
3 Carlsberg	DK	6,1 %
4 CR. Snow Breweries	CN	5,9 %
5 Molson Coors	USA/CA	4,6 %
6 Tsingtao Berwery	CN	4,4 %
7 Asahi Group	JP	3,1 %
8 BGI / Groupe Castel	FR	2,0 %
9 Efes Group	TR	2,0 %
10 Yanjing	CN	1,9 %
22 Radeberger Gruppe	DE	0,6 %
24 TCB Bet.Ges.	DE	0,5 %
25 Oettinger Gruppe	DE	0,5 %
31 Krombacher Gruppe	DE	0,3 %
32 Bitburger Gruppe	DE	0,3 %
33 Paulaner Gruppe	DE	0,3 %

HIER WIRD GEBRAUT

Wo wird am meisten Bier gebraut? Man würde nicht sofort an China denken. Doch die Asiaten sind mit 341 Millionen Hektolitern Spitzenreiter.

Land	Millionen Hektoliter
1 China	341
2 USA	211
3 Brasilien	152
4 Mexiko	127
5 Deutschland	87
6 Russland	78
7 Japan	47
8 Vietnam	40
9 Polen	38
10 Spanien	35
33 Österreich	9,6
56 Schweiz	3,4



Die größten Hopfenanbaugelände der Welt befinden sich in Deutschland und den USA. Dreiviertel der deutschen Anbaufläche ist in der Hallertau, zwischen Ingolstadt und Landshut. Auch im Gebiet Elbe-Saale, in Tettang und Spalt wird Hopfen großflächig angebaut. Österreich hat drei Anbaugelände. Im Mühlviertel, im Waldviertel und in der Südsteiermark wird auf 267 Hektar Fläche Hopfen kultiviert.



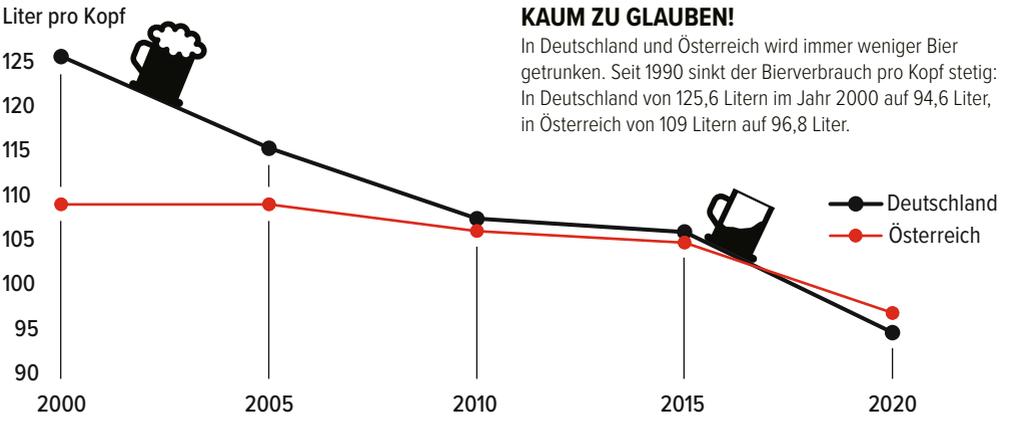
Weitere Anbaugelände sind Neuseeland (780 ha), Australien (743 ha) und Spanien (562 ha).



WER TRINKT WIE VIEL?

Europameister im Bierkonsum sind die **Tschechen** mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 142 Litern im Jahr 2020. Mit deutlichem Abstand folgen Österreich und, auf Platz 3, Deutschland.

PRO-KOPF-VERBRAUCH DEUTSCHLAND: 94,6 LITER | ÖSTERREICH: 96,8 LITER



HOPFEN

Das grüne Gold ist so wichtig fürs Bier. Was steckt dahinter?

Die Geschichte des Bieres ist viele, viele tausend Jahre alt, doch erst seit ca. 800 Jahren wird der Hopfen als Zutat zum Brauen kultiviert und hat die anderen, früher verwendeten Kräuter verdrängt. Um seine Eigenschaften als Heilpflanze weiß der Mensch bei weitem länger.



Humulus lupulus, so der botanische Name, gehört zur Familie der Hanfgewächse. Er rankt sich in den Hopfengärten in luftige Höhen, kann im Mai und Juni bis zu 30 cm täglich wachsen.



Die Hopfenpflanze ist zweihäusig, es gibt also weibliche und männliche Pflanzen. Zum Bierbrauen verwendet man fast ausschließlich die unbefruchteten Dolden der weiblichen Pflanze.



Hopfen will sandig-lehmigen Boden, warme Tage und kühle Nächte, gleichmäßige Feuchtigkeit und Sonne. Er wächst auf der ganzen Welt zwischen dem 35. und dem 70. Breitengrad nördlicher und südlicher Breite.

Hopfen ist natürliches Konservierungsmittel und zugleich Aromageber.



Zwischen den Blättern der Dolde bildet sich ein goldgelbes Pulver, das Lupulin. Es enthält ca. 2.000 Inhaltsstoffe, von denen vor allem Bitterstoffe und die ätherischen Öle für das Bierbrauen wichtig sind.



Die Bitterstoffe bringen die Bittere ins Bier, die ätherischen Öle verzaubern mit ihrem Duft unsere Nasen.



Weltweit sind rund 400 verschiedene Hopfensorten verfügbar.



Die Hopfendolden werden nach der Ernte binnen 24 Stunden getrocknet. Dieser Rohhopfen wird größtenteils weiterverarbeitet. Nach der Entfernung grober Bestandteile wird zermahlen, anschließend zu Pellets gepresst und vakuumverpackt. Jetzt ist der Hopfen, kühl gelagert, lange haltbar.

FOOD & BEER PAIRING

Bier zum Essen. Seit Menschengedenken ist es Usus, das schäumende Gebräu zum Essen zu trinken. Beer & Food Pairing geht einen Schritt weiter, ist mehr als reines Begleiten oder gar Durstlöschen. Man sucht nach jener Kombination, die beides, das Bier und die Speise, in Beziehung zueinander setzt. Durch das Zusammenspiel aller Komponenten soll der Gaumengenuss vollkommen werden.

	 Besonders	 Vorspeise	 Fisch	 Hauptspeise	 Dessert	 Käse
Pils	Apertif	Salate, Geflügel	Meeresfrüchte, gegrillter Fisch			Frischkäse, Schafskäse Rotschmierkäse
Helles Lager, Öster. Märzen	Allrounder	cremige Suppe		Guter Allrounder	Gugelhupf, Nusskuchen	Mild würziger Weichkäse, halbfeste Schnittkäse
Weizenbier	Nach dem Sport	Salat mit Fisch oder Geflügel, Spargel, Gemüse	gebratener oder pochierter Fisch, Sushi	Geflügel	Fruchtige Desserts, Panna Cotta	Milder Frischkäse
Pale Ale	Apertif	asiatische Suppen, Beef Tataré		Steaks, Burger	Fruchtige Desserts	Bergkäse, würzige Hartkäse
Kellerbier/ Zwickel		klare Suppen, Salate, Gemüse		Schweins- und Kalbsbraten, vegetarische Gerichte	Desserts mit Nüssen u. Obst	Weichkäse, Camembert und Brie.
Wiener Lager			Carpaccio v. Rind Entenbrust	Wiener Schmitzel Gulasch		würzige Schnittkäse
Heller Weizenbock				kräftige Braten, Steaks, Wildgerichte	Apfelstrudel, Obstkuchen	Bergkäse, würziger Schafskäse
India Pale Ale	Session IPAs: Apertif!	würzige Salate, scharfe Suppen		Asiatische Gerichte, Curry, Steaks, Wildgerichte	Fruchtige und süße Desserts	Blauschimmel Stilton
Dunkel		kalter Braten, Würste		Schmorgerichte Eintopf Gulasch	Nuss-, Schokokuchen, Torten, Creme Caramel	Weichkäse, mild-würziger Käse
Dunkler Weizenbock				Hirschbraten	Kaiserschmarrn, Scheiterhaufen	Rotschmier Blauschimmel
Porter/Stout			Austern, Muscheln	geräucherte Speisen, kräftige, würzige Braten	Schoko- und Vanilledesserts	Schimmelkäse, Cheddar, Ziegenkäse, reifer Hartkäse

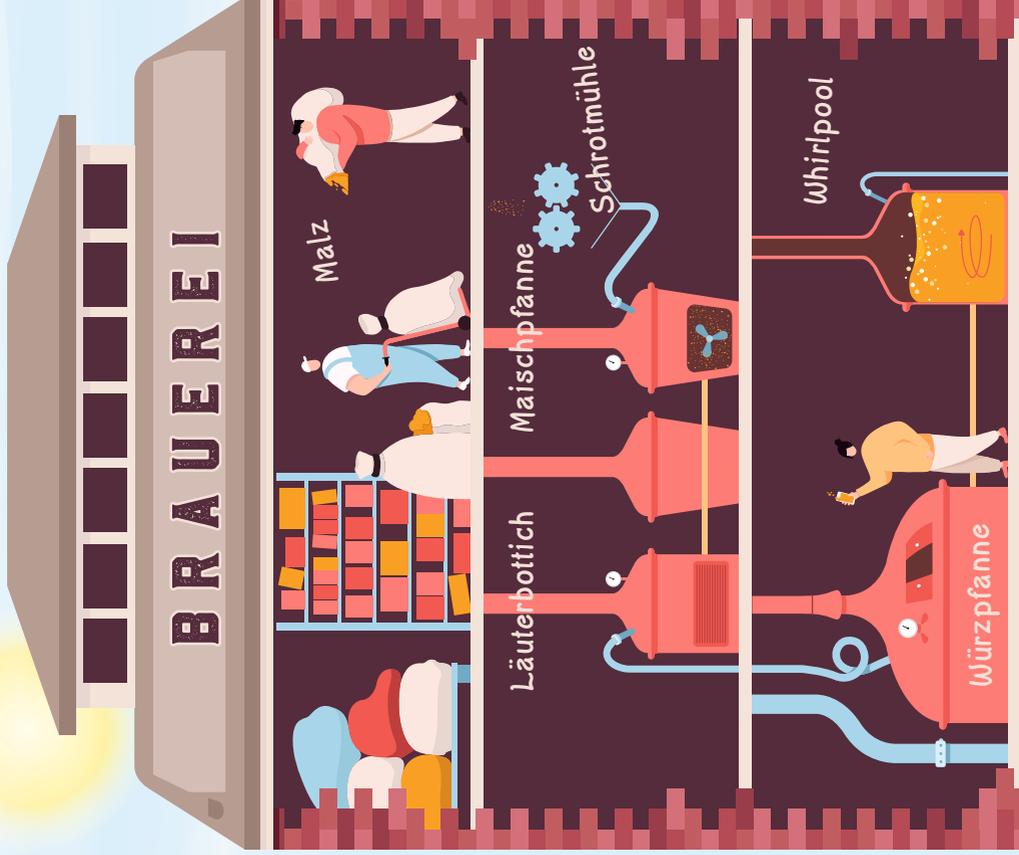
VOM MALZ ZUM BIER

**WASSER, MALZ, HOPFEN, HEFE – DAS WEISS JE-
DER. 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.

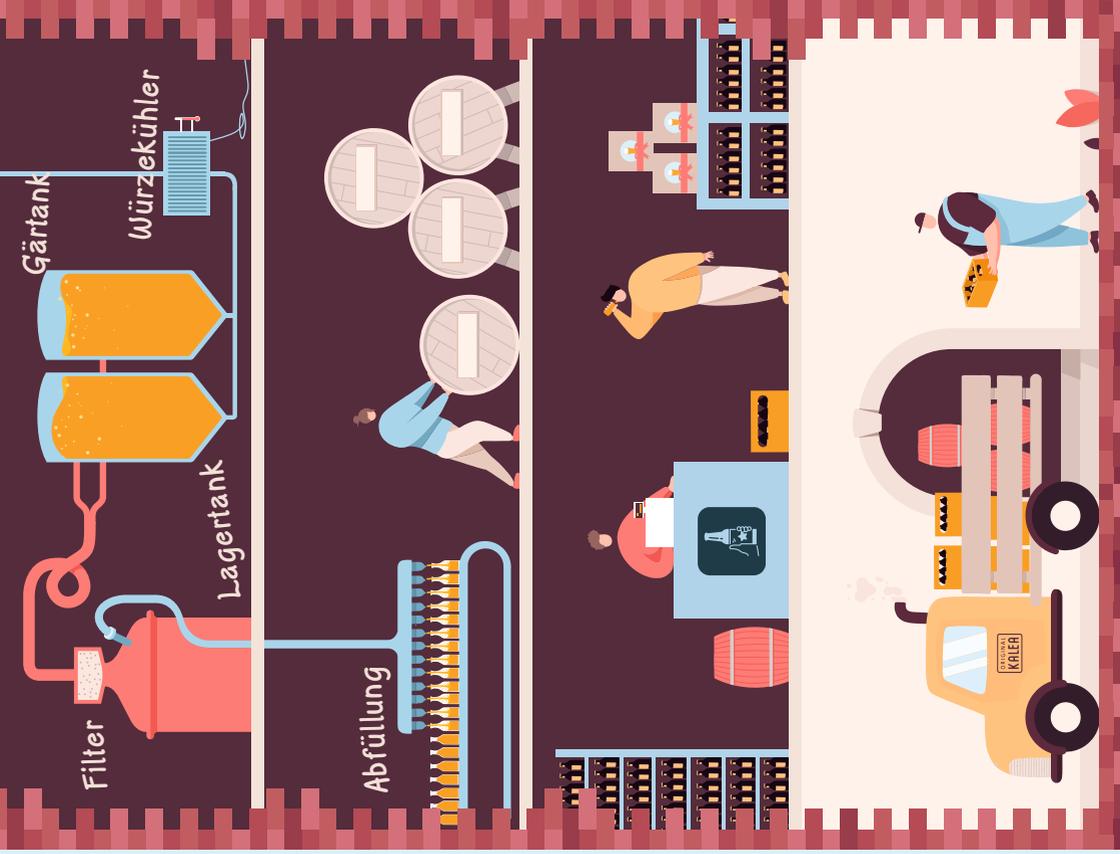


Der erste Tag ist fast zu Ende. Die Würze wird gekühlt und kommt in den Gärtank. Dort wandelt die hinzugefügte Hefe den Malzzucker in Alkohol um: aus Würze wird Bier. Nach etwa einer Woche bekommt das junge Bier im kalten Lagertank viel Zeit zum Reifen.

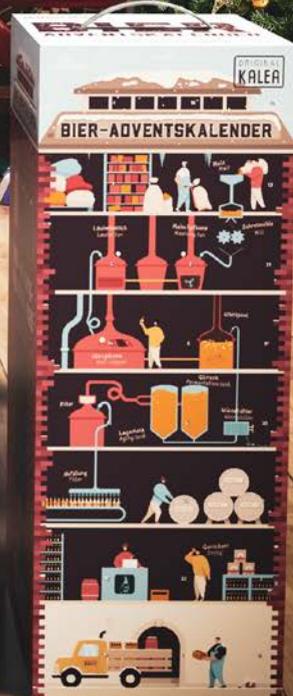
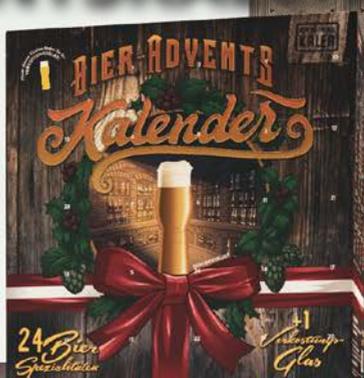
Nach drei, vier oder noch mehr Wochen kalter Lagerung ist das Bier fertig. Es muss nur noch abgefüllt werden. So mancher Bierstil wird zuvor filtriert, z. Bsp. Pils und helles Lager. Zwickel, Kellerbier oder Hefeweißbier bleiben unfiltriert. Sie kommen naturtrüb in Flaschen oder Fässer.

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 Biergenießer:innen. Im neuen BeerTasting.Shop ist das Stöbern einfach. Vielleicht mit einem Klick auf das Bierabo? Dann kommen jeden Monat zwölf Spezialitäten aus privaten Brauereien direkt nach Hause.



DIE ORIGINAL KALEA *Bier*ADVENTSKALENDER



Entdecke die Vielfalt der Kalea Bier-Adventskalender online auf kalea.com – der QR-Code führt direkt zur Übersicht!



SIEMBERBIERE BIER-ADVENTSKALENDER EDITION DEUTSCHLAND



Weitere Siegerbiere aus den Vorjahren: Karmeliten Klostergold (2014), Welde Naturstoff (2013), Kauzen Bräu Käuzle (2012), Flensburger Pilsner (2011)

SIEMBERBIERE BIER-ADVENTSKALENDER EDITION ÖSTERREICH



Weitere Siegerbiere aus den Vorjahren: Uttendorfer Pils (2014), Neufeldner Hopferl (2013), Brauhaus Gusswerk Steinberg (2012), Trumer Pils (2011)

SIEMBERBIERE CRAFT BEER ADVENT CALENDAR



Weitere Siegerbiere aus den Vorjahren: Camba Hop Gun (2015)



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.



MAIBOCK TASTING BOX

Diese hochwertige Kartonage ist gefüllt mit 12 verschiedenen Maibock-Spezialitäten, welche mit ihrer spritzig-herben Note eine perfekte Brücke zwischen den süßen Böcken des Winters und den erfrischend-bitteren Bieren des Sommers darstellen!



WIESN TRAGERL

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



MÄNNERHANDTASCHE HELL

Du bist auf der Suche nach dem perfekten Geschenk oder Mitbringsel für einen Fan heller Lagerbiere? Dann ist die Männer-Handtasche Hell die beste Wahl! 10 ausgewählte Biere in 0,5l-Flaschen aus privaten Brauereien in Bayern laden zur Bierverkostung ein!

12ER MÄNNER TOOLBOX XL



Biersorten sind Symbolabbildungen

DIE KALEA NOSTALGIE BEER BOX



MEIN BIERGARTEN-BOX



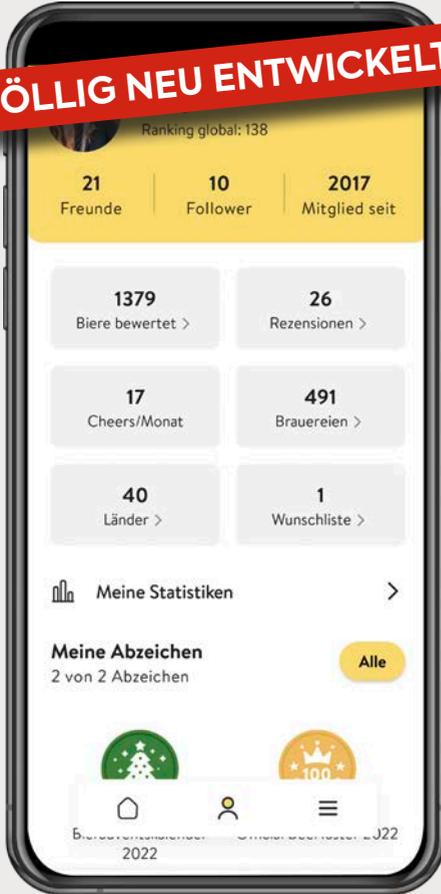
12ER SPEZIALITÄTEN-BOX





DER GROSSE BEERTASTING.APP-GUIDE

VÖLLIG NEU ENTWICKELT!



Die BeerTasting-App ist DIE deutschsprachige Plattform zur Bierbewertung und ein Must Have für alle Bierliebhaber, Bierfetschisten, Bierfreunde und Bier-Connaisseurs. Auch Bier-Anfänger sind hier herzlich willkommen – wir freuen uns über jedes Mitglied unserer Community!

Mit der umfassenden Beer Tasting App tauchst du vollkommen in die Welt des Bieres ein und lernst alles, was du schon immer über das flüssige Gold wissen wolltest.

- » Manage deine Biere in deinem „digitalen Bierkeller“
- » Checke die Fakten zu deinen Lieblingsbieren
- » Finde dein Bier in unserer umfassenden Datenbank
- » Bewerte dein Bier via Schnell- oder Detailbewertung
- » Bleibe informiert und checke den Newsbereich



**QR-Code scannen und
App runterladen!**

FÜR ANDROID UND IPHONE

BEERTASTER WERDEN BELOHNT!

All jene BeerTaster, die 100 oder mehr Bewertungen im Jahr 2022 geschafft hatten, bekamen im Laufe der ersten Jänner-Tage dieses Jahres ihre wohlverdiente Belohnung!

Auch im Jahr 2023 sollen die Fleißigsten zum Jahresabschluss einen Bonus genießen. Wenn du zwischen 01. Januar 2023 und 31. Dezember 2023 über 100 Bewertungen in der BeerTasting App für Android und iOS erreichst, erwartet dich eine bierige Belohnung! Alle infrage kommenden BeerTaster werden Mitte Januar 2024 per Mail über ihren Gewinn benachrichtigt. Wir möchten uns an dieser Stelle erneut für die zahlreiche Teilnahme an der Aktion des vergangenen Jahres bedanken und freuen uns auf ein erlebnisreiches & bieriges Jahr mit euch!





BEERTASTING
LIVE



BEERTASTING LIVE GEHT IN DIE DRITTE RUNDE!

LIVE TASTINGS

Video Specials

BeerTasting LIVE geht in die dritte Runde!

Auch im Jahr 2023 kommt **BeerTastingLIVE** zurück. An allen 24 Tagen im Advent werden exklusive Verkostungsvideos auf unserem YouTube-Channel hochgeladen, welche sich mit den tagesaktuellen Bieren unserer Bieradventskalender beschäftigen.

BeerTasting-Community mit dabei!

Bei diesen Videos werden auch einige der besten **BeerTaster der BeerTasting-App** mit dabei sein! Gemeinsam diskutieren sie über ihre Geschmackseindrücke, sprechen über aktuelle Trends & Themen aus der Welt des Bieres und vieles mehr!

24 *Tage*
24 *Biere*
24 *Videos*

SEI LIVE DABEI AUF youtube.com/BeerTastingClub

DAS WAREN DIE LIVE-TASTINGS 2022

Super Moderation, super Inhalt...freu mich auf das nächste Jahr!

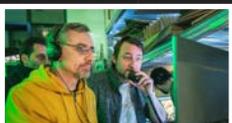
Täglich live mit spannenden Gästen und spektakulären Bieren – das waren die Live-Tastings 2022!

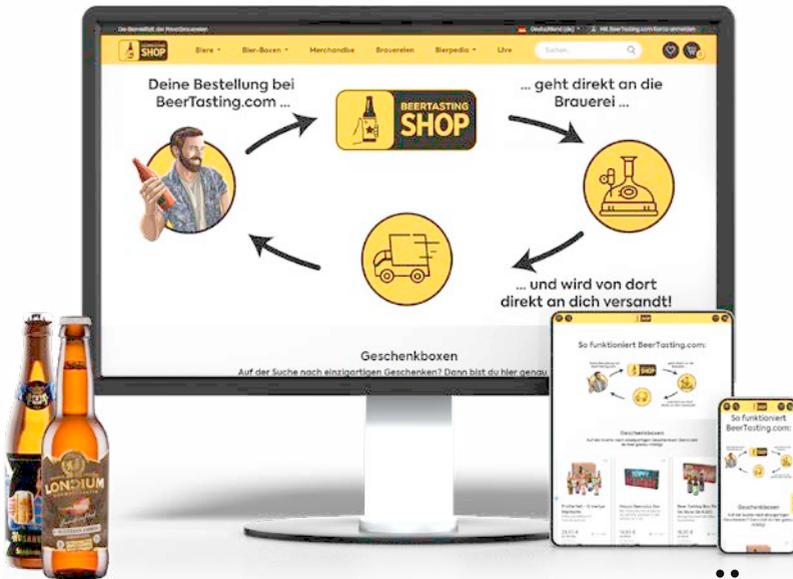
Hello from Utah, in the United States. What a great start to the calendar. This is my first time trying the beer advent calendar.

Great beers great location good time!

Da habt ihr euch richtig viel angetan, Respekt! Hat mir echt den Advent verschönert.

Sehr interessantes Thema heute, die Gäste waren sehr spannend!





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.

Derzeit tummeln sich mehr als 65 Privatbrauereien auf dem Marktplatz. Der

Einkauf funktioniert schnell und simpel. Probierset 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

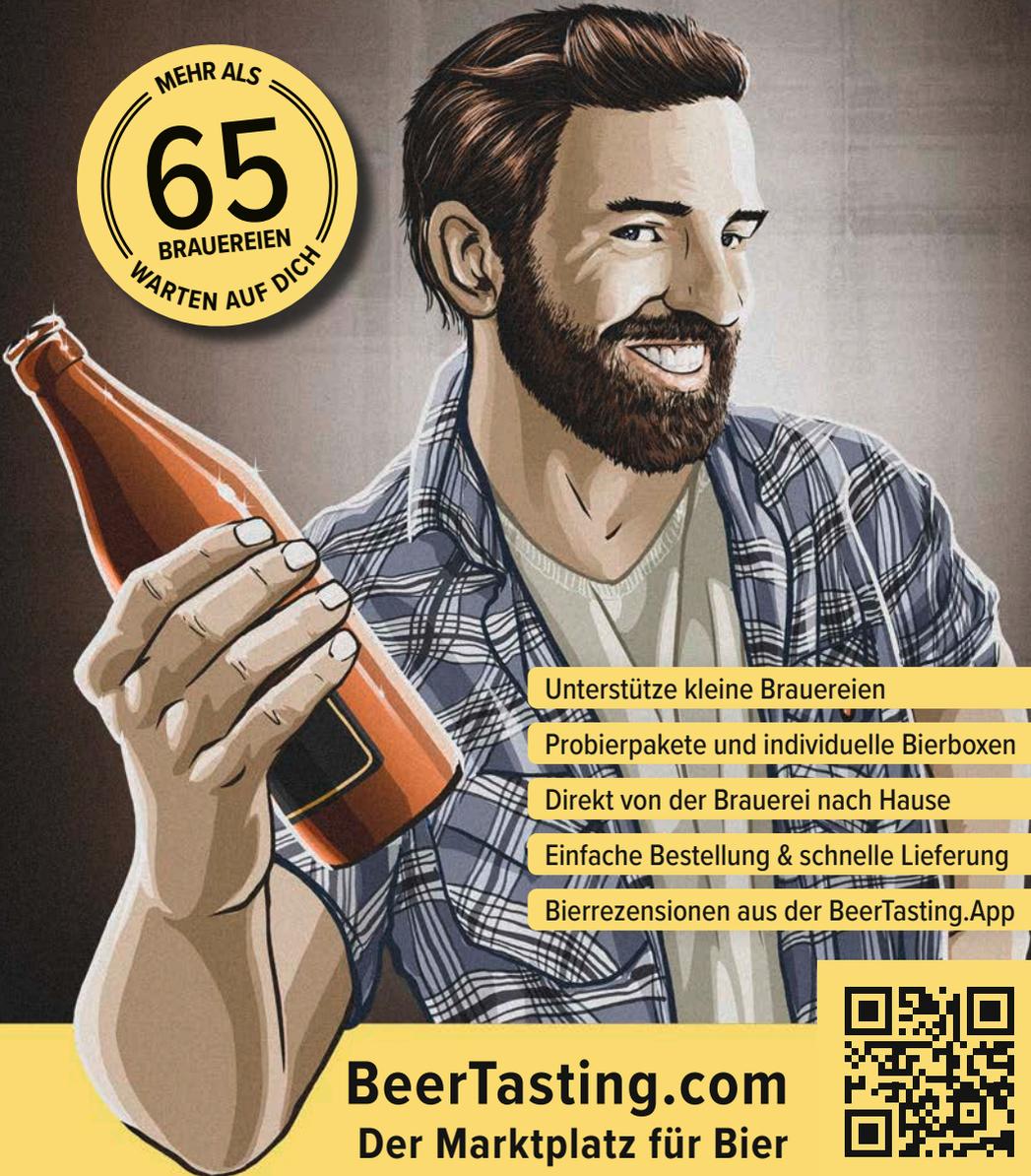
Die Kunden stellen sich ganz nach ihrem Geschmack individuelle Bierpakete zusammen, ordern fertige Probierpakete und originelle Geschenkboxen. Besonders beliebt ist das Bierabo: Jeden Monat bekommt man als „Dauerauftrag“ 12 verschiedene Bier-Spezialitäten nach Hause geliefert.

Jetzt testen:
www.beertasting.com



BEERTASTING SHOP

MEHR ALS
65
BRAUEREIEN
WARTEN AUF DICH



Unterstütze kleine Brauereien

Probierpakete und individuelle Bierboxen

Direkt von der Brauerei nach Hause

Einfache Bestellung & schnelle Lieferung

Bierrezensionen aus der BeerTasting.App

BeerTasting.com
Der Marktplatz für Bier



KENNST DU SCHON DAS

BIERABO



- » Monatlich **12 neue Bierspezialitäten** kennenlernen und genießen
- » 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



FOLGE UNS AUF SOCIAL MEDIA!



Neu! Jetzt auch auf
TikTok!

[tiktok.com/@originalkalea](https://www.tiktok.com/@originalkalea)



[facebook.com/originalkalea](https://www.facebook.com/originalkalea)



[youtube.com/beertastingclub](https://www.youtube.com/beertastingclub)



[instagram.com/originalkalea](https://www.instagram.com/originalkalea)



[tiktok.com/@originalkalea](https://www.tiktok.com/@originalkalea)

DEIN PERSÖNLICHES VERKOSTUNGSBLATT

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

	Bier	1. Etikett	2. Farbe und Schaum	3. Geruch	4. Geschmack	Punkte gesamt	Rang
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

