

TIPPS FÜR DAS RICHTIGE BEERTASTING



PERLENZAUBER & BAD SANTA 2025

LERNE UNSERE DIESJÄHRIGEN BIERSESPEZIALITÄTEN
UND IHRE BRAUSTÄTTEN KENNEN

DAS IST KALEA

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 Geschenkkideen 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 und zum fixen Verkostungspaket für Bierinteressierte in der Adventszeit geworden. Der Erfolg 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

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/@originalkalea
 tiktok.com/@originalkalea
 linkedin.com/company/originalkalea



Das Team von Kalea



Alexandra und Peter Reimann

EDITORIAL

Liebe Kalea-Fans,
vor mehr als 15 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, 15 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 oder das Bayern-Tragerl. 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 300.000 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.

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

Alexandra und Peter Reimann
und das Kalea-Team



MÄNNERHANDTASCHEN 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 Tragegriffs ist dieser Artikel das ideale Mitbringsel zu jeder Party.



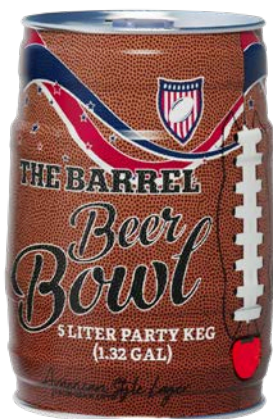
NEU IN 2025: DAS ALPENTRAGERL

Diese steile Auswahl bietet 10 Bierspezialitäten von Privatbrauereien aus dem Alpenraum. Entdecke dein neues Lieblingsbier aus Bayern und Österreich!



BAYERN-TRÄGERL

10 zünftige Festbiere aus Bayern zaubern die Wiesn ins eigene Wohnzimmer. Verkoste und vergleiche die unterschiedlichen Festbiere und genieße bayerisches Lebensgefühl zu Hause.



ENTDECKE UNSERE PARTYFÄSSER

Feiere wie ein Profi mit unseren 5-Liter-Partyfässern! Mit unseren handlichen Fässern wird jede Feier zum unvergesslichen Event. Perfekt für Campingtrips, Fußball und Super Bowl oder einfach nur, um das Leben zu genießen.

12ER MÄNNER TOOLBOX XL



DIE KALEA NOSTALGIE BEER BOX



NO HANGOVER-BOX (ALKOHOLFREI)



12ER SPEZIALITÄTEN-BOX



DIE ORIGINAL KALEA *Bier*ADVENTSKALENDER



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



SIEGERBIERE BIER-ADVENTSKALENDER EDITION DEUTSCHLAND

	2024		2023		2022		2021
Günzburger Rad-Weizen		Schneider Weisse TAP7 Original		Honers Hirsch Hefe-Weisse		Weldebräu Citra Helles	
	2020		2019		2018		2017
Kauzen Bräu Perlenzauber 2020		Schneider Weisse Aventinus Tap 6		Störtebeker Atlantik Ale		Hohenthanner Br. Perlenzauber 2017	

Weitere Siegerbiere aus den Vorjahren: Riegele Weizen Doppelbock (2016) Schlappe Seppel Winterbock (2015), Karmeliten Klostergold (2014), Welde Naturstoff (2013), Kauzen Bräu Käuzle (2012), Flensburger Pilsner (2011)

SIEGERBIERE BIER-ADVENTSKALENDER EDITION ÖSTERREICH

	2024		2023		2022		2021
Brauerei Schnaitl Meisterbräu		Stiegl Columbus 1492		BrauSchneider India Pale Ale		Mohrenbräu Mohren Spezial	
	2020		2019		2018		2017
Golser Bio Weissbier		Stiegl Columbus 1492		Hops and Malt Ambear		Neufeldner Organic Dry Hopped Sud	

Weitere Siegerbiere aus den Vorjahren: Schnaitl Bad Santa (2016), Schnaitl Stille Nacht (2015), Uttendorfer Pils (2014), Neufeldner Hopperl (2013), Brauhaus Gusswerk Steinbier (2012), Trumer Pils (2011)

SIEGERBIERE CRAFT BEER ADVENT CALENDAR

	2024		2023		2022		2021
Maisel Hopfenreiter		Maisel West Coast IPA		Mashsee Beverly Pils		Brlo IPA	
	2020		2019		2018	Hier seht ihr die Siegerbiere aus den Kalea Bieradventskalendern der Vorjahre.	
Riegele Augustus 8		Hoppe New England Pale Ale		Samuel Smith Chocolate Stout			

Weitere Siegerbiere aus den Vorjahren: Thwaites 13 Guns (2017) Crew Republic Drunken Sailor (2016) Camba Hop Gun (2015)



Aldersbacher

Bad Santa 2025

Festbier
Brauerei Aldersbach
Alk. 5,9% Vol



KAISER
BRAUEREI

Perlenzauber 2025

Kellerpils
Kaiser Brauerei
Alk. 4,9% Vol



PERLENZAUBER: NATURTRÜBER SCHWABE

Das Perlenzauber-Bier wird jedes Jahr von einer anderen Brauerei gebraut. In diesem Jahr fiel unsere Wahl auf die Kaiser Brauerei in Geislingen an der Steige (Baden-Württemberg). 1881 gegründet, brauen die Schwaben ober- und untergärige Biere aus regionalen Rohstoffen und eigenem Brunnenwasser und nach dem deutschen Reinheitsgebot.

Das Perlenzauber Kellerpils ist ein naturtrübes Bier mit 4,9 % Alkohol mit lebendiger Hefetrübung und cremiger Schaumkrone. Die Aromahopfensorten Chinook und Krush verleihen dem Bier ein fruchtig-frisches Bouquet: Zitrone, Grapefruit und ein Hauch Mango machen jeden Schluck zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

BAD SANTA AUS DEM KLOSTER

Wenn der Bad Santa auf seiner jährlichen Brauereitour unterwegs ist, ist er immer auf der Suche nach außergewöhnlichen Brauereien. Im Süden Deutschlands ist er dabei auf die Brauerei Aldersbach im niederbayerischen Vilstal gestoßen, die auf fast 800 Jahre Tradition zurückblicken kann. Im Jahr 1812 erwarb Adam Freiherr von Aretin das Kloster samt Brauerei, seitdem ist die Brauerei Aldersbach im Familienbesitz der Familie von Aretin. Das Bad Santa ist ein blankes, tiefgoldfarbenedes Festbier mit feinporiger Schaumkrone und leichter Restsüße, gepaart mit feinen Aromen des Hallertauer Hopfens „Tradition“. Ein Alkoholgehalt von 5,9 % und 13° Stammwürze machen es zu einer süffigen Festbierspezialität.

CHRONOLOGIE DES „PERLENZAUBERS“

- 2024:** Wiess, Privatbrauerei Gaffel (Köln, Nordrhein-Westfalen)
- 2023:** Pale Ale, Schlossbräu Rheder (Rheder, Ostwestfalen, Nordrhein-Westfalen)
- 2022:** Hopfengestopftes Pils, Memminger Brauerei (Memmingen, Schwaben, Bayern)
- 2021:** Hopfengestopftes Märzen, Fürst Carl Schlossbrauerei (Ellingen, Bayern)
- 2020:** Hopfen Weisse, Kauzen Bräu (Unterfranken, Bayern)
- 2019:** Pale Ale, Camba Bavaria (Seeon, Oberbayern)
- 2018:** Pale Ale, Herrnbräu (Ingolstadt, Oberbayern)
- 2017:** Pale Ale, Hohenthanner Schlossbrauerei (Niederbayern)

CHRONOLOGIE DES „BAD SANTA“

- 2024:** Dunkler Doppelbock, Bürgerbräu (Bad Reichenhall, Oberbayern)
- 2023:** Weizenbock, Brauerei Ladenburger (Neuler, Ostalbkreis, Baden-Württemberg)
- 2022:** IPA, Brauerei Raschhofer (Oberösterreich)
- 2021:** Dunkler Bock, Privatbrauerei Schnitzlbauer (Bayern)
- 2020:** Heller Bock, Flötzingen Brauerei (Bayern)
- 2019:** Heller Weizenbock, Weltenburger Klosterbrauerei (Niederbayern)
- 2018:** Dunkler Weizendoppelbock, Brauerei Ried (Oberösterreich)
- 2017:** Heller Bock, Hirschbräu (Allgäu)
- 2016:** Festbier, Brauerei Schnaitl (Oberösterreich)

Bierstile und Farben

DEN CHARAKTER DES BIERES ERKENNEN

PILS

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

HELLES

Trinktemperatur: 6° - 7° C Alkohol: 4,5 - 5,2 %
Beliebt in: Bayern und dem Rest der Welt

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: Norddeutschland (Maibock)

INDIA PALE ALE

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

MÄRZEN

Trinktemperatur: 8° - 10° C Alkohol: 4,5 - 6 %
Beliebt in: Österreich

DUNKEL

Trinktemperatur: 8 - 10° C Alkohol: 4,5 - 6 %
Beliebt in: Ostdeutschland

PORTER/STOUT

Trinktemperatur: 8° - 12° C Alkohol: 4,5 - 6 %
Beliebt in: Irland, Großbritannien



PILS

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

Spritzig, feinperlend. Frisch grasige Hopfenblume, manchmal kräutrig. Wenig Malzsüße, schlank und trocken. Die Hopfenbittere dominiert, sie begleitet jeden Schluck bis in den langen Abgang. Regt den Appetit an.



HELLES

Farbe: Helles Gelb bis goldfarben
 Schaum: schneeweiße, feste Schaumkrone
 Duft: Etwas Honig, getreidig, ggf. Schwefelnote
 Geschmack: Leichte Süße, milde Bittere. Balanciert.

Feine Honigsüße, gut eingebundene Kohlensäure. Erfrischend und durstlöschend. Milde Hopfenaromen, die im Hintergrund bleiben. Dies ist eine der klassischen Biersorten, deren Trinkgenuss am besten mit süffig beschrieben wird.



WEIZEN

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

Typisch für alle Weizenbiere ist der deutliche wahrnehmbare Duft nach Banane und/oder Gewürznelke. Cremig weiches Mundgefühl neben guter Spritzigkeit. Leichtes Süße-Säure-Spiel am Gaumen. Die Hopfenbittere ist kaum wahrzunehmen.



KELLER/ZWICKEL

Farbe: leichte bis kräftige Trübung
 Schaum: meist fester, feinporiger Schaum
 Duft: zitrusfrisch, fruchtig, leicht hopfig
 Geschmack: süßlich, vollmundig

Keller- bzw. Zwickelbiere sind unfiltriert. Manche haben nur einen seidigen Schimmer, andere eine dichte Trübung. Hefe- und Eiweißstoffe machen die Biere vollmundig, und kernig. Kräftig, manchmal mit süßlicher Malzaromatik. Die Hopfenbittere ist balanciert.



HELLER (WEIZEN) BOCK

Farbe: tiefes Gold bis helles Bernstein
 Schaum: Schneeweiß bis Beigefarben
 Duft: Blütenhonig, Biskuit, Toffee
 Geschmack: vollmundig, malzig, fruchtig

Böcke sind oft saisonal im Winter oder zur Fastenzeit erhältlich. Weizenböcke haben die typischen Aromen nach Banane oder Gewürznelke. In untergärigen Böcken dominieren Honig- und Aprikose-Noten. Beide sind vollmundig, weich im Anstrich. Intensiv, meist mit zurückhaltender Bittere.



INDIA PALE ALE

Farbe: helles Bernstein bis Kupfer
 Schaum: cremefarben und stabil
 Duft: harzig, fruchtig, exotische Fruchtaromen
 Geschmack: dominierende Bittere

IPA wurde im 18. Jh. in England für die Kolonien in Indien hergestellt. Heute betören uns exotische Fruchtaromen aus dem Hopfen. Am Gaumen drängt sich Bittere dominant in den Vordergrund. Sie wird vom kräftigen Malzkörper bis in den Nachtrunk getragen.



MÄRZEN

Farbe: Bernsteinfarben
 Schaum: cremefarben, dicht und stabil
 Duft: Leichte Karamell- und Röstnoten, brotig
 Geschmack: Vollmundig, süßlich, malzaromatisch

Märzenbiere sind der Vorläufer der Oktoberfestbiere. In alten Zeiten wurde nur im Winterhalbjahr gebraut. Im März hergestellte Biere, waren kräftig und stark, um die Haltbarkeit zu erhöhen. Im Herbst wurde Platz gemacht, die Märzenbiere „weggetrunken“ - bei den Oktoberfesten.



DUNKEL

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

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: schokoladen- bis kaffeebraun
 Schaum: feinporig, bräunlich
 Duft: Schokolade, Kaffee, Lakritz
 Geschmack: intensiv malz- und röstaromatisch

Der Name Porter kommt von den Lastenträgern englischer Häfen. Aus Porter entstand das intensive und röstaromatische Stout, ursprünglich stärker als Porter, heute oft schwächer, wie das Irish Stout. Imperial Stouts hingegen sollten nicht weniger als 7,5 % Alkohol haben.



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 Rezens. 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 „mas-tig“ bzw. „breit“, „schlank“ oder „voll-mundig“ 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.

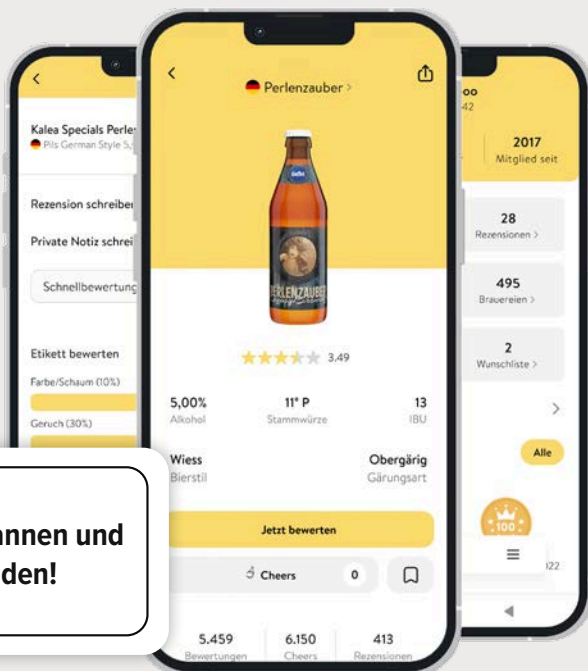


Ideal für die Bierverkostung geeignet: Das Original Kalea Verkostungsglas. Durch seine spezielle Form lassen sich Aroma, Farbe und Schaum perfekt beurteilen.

DER GROSSE BEERTASTING.APP-GUIDE



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



BeerTasting.APP – Deine Reise vom Biertrinker zum echten BeerTaster! Die BeerTasting.APP wurde 2016 von KALEA entwickelt – ursprünglich als Informationsplattform für die Biere in den beliebten Bierkalendern und Biergeschenken.

Warum du die BeerTasting.APP nutzen solltest:
Als aktiver BeerTaster profitierst du von zahlreichen Vorteilen:

- » Infos zu jedem Bier & jeder Brauerei
- » Hinter jedem Bier findest du spannende Details: von Brauart und Stil bis hin zur Geschichte der Brauerei.
- » Bewertungen und Meinungen der Community
- » Lies, was andere Nutzer denken – bilde dir

eine eigene Meinung, bevor du dein nächstes Bier öffnest.

- » Eigene Bewertungen festhalten
- » Durch regelmäßige Nutzung entwickelst du ein besseres Verständnis für Geschmack, Stilrichtungen und Brauqualität. Jede Verkostung wird zu einem echten Erlebnis!
- » Bierwissen vertiefen mit den BierNews
- » Bleib immer up to date und erweitere dein Wissen – ob neue Biertrends, Stilporträts oder Brauerei-Insights.
- » Wachse mit der App
- » Vom Genießer zum BeerTaster – und mit etwas Ausdauer zum TOP BeerTaster, der jährlich für 100 Bewertungen mit exklusiven Extras belohnt wird.

FÜR ANDROID UND IPHONE



BEERTASTING.APP

EXKLUSIVE METALLSCHILDER

DIE BELOHNUNG FÜR FLEISSIGE BEERTASTER

100 Biere pro Jahr
verkosten, edles
Metallschild bekommen!

Jährlich neu · 20x15 cm groß
hochwertige Prägung · cooler Look

Werde Official BeerTaster! Die Beer-Tasting-Community wächst stetig – mittlerweile zählen wir über 230.000 BeerTaster! Rund 10 % davon nutzen die BeerTasting.APP regelmäßig – sei es als Nachschlagewerk oder um neue Biere zu bewerten.

Doch nur die engagiertesten unter ihnen schaffen es in den Kreis der TOP BeerTaster: Wer 100 verschiedene Biere pro Jahr bewertet, darf sich zu dieser exklusiven Gruppe zählen. Diese Leistung wird natürlich belohnt: Als Anerkennung gibt es das begehrte Metallschild „Official BeerTaster 2025“ – und das ist noch nicht alles: TOP Taster werden zudem regelmäßig mit bierigen Überraschungen überrascht – etwa durch exklusive Bierpakete, die von Brauereien mit spannenden Neuheiten

befüllt werden. Also: Mach mit, entdecke neue Biere und werde Teil der Bewegung!

Lade dir jetzt die BeerTasting APP herunter und werde Teil unserer Community!



BEERTASTING CHALLENGE

Die digitale Bier-Schnitzeljagd mit der BeerTasting.APP

BeerTasting Challenge – das Highlight für Bierfans

Die BeerTasting Challenge zählt zu den absoluten Highlights für alle BeerTaster! Was 2023 in Salzburg begann, hat sich rasant weiterentwickelt: 2024 wurden bereits München, Wien und Linz zur Spielwiese für Bierliebhaber. Das Prinzip: Besuche 10 unterschiedliche Brauereien, koste 10 verschiedene Biere und sichere dir das exklusive BeerTasting Challenge Metallschild als Belohnung.

Da nicht jede Stadt über 10 Brauereien verfügt, werden Brauereien aus ganz Europa eingeladen und clever in Gastwirtschaften oder Bars versteckt. Eine Bierschnitzeljagd der besonderen Art! Alle teilnehmenden Locations findest du in der BeerTasting App. Dort bewertest du die Biere und über die Geolocation wird sichergestellt, dass

du wirklich vor Ort warst. Mögeln? Keine Chance! Die Teilnehmerzahl ist limitiert: Nur 2.000 Plätze pro Stadt! Der Spaß steht im Vordergrund, sei dabei, wenn es heißt: Bier entdecken, Freunde treffen und die Stadt neu erleben.

Save the Date

Die nächste Salzburg-Challenge ist für den 30. Mai 2026 geplant. (Achtung: Terminänderung möglich!)

Du willst eine Challenge in deiner Stadt?

Dann melde dich beim BeerTasting-Team unter info@beertasting.com. Das Konzept ist einfach, genial – und wenn die Community auch deine Stadt entdecken kann, ist die Freude garantiert! Mehr Infos in der App oder auf [BeerTasting.com](https://beertasting.com).



Die BeerTasting-Challenge zurück in Salzburg



Zufriedene Teilnehmer und Besucher.



Salzburg, wir kommen wieder!



BEERTASTING COMMUNITY AWARD 2025

DAS OFFIZIELLE PUBLIKUMSVOTING IM RAHMEN DES EUROPEAN BEER STARS 2025

Der BeerTasting Community Award 2025 ist das offizielle Publikumsvoting im Rahmen des European Beer Star. Zur Teilnahme qualifiziert sind deutsche und österreichische Brauereien, die 2024 beim European Beer Star mit einem Bier ausgezeichnet wurden, den Community Award 2024 gewonnen haben oder in der BeerTasting-App herausragend bewertet wurden.

WIE FUNKTIONIERT DER COMMUNITY AWARD?

Beim Community AWARD füllen Brauereien ihre Biere in neutrale Flaschen ab – ohne Etikett und mit einheitlichem Kronenkorken. So bleibt anonym, welche Brauerei hinter welchem Bier steckt. Die Verkostung erfolgt also blind und unbeeinflusst. Über die BeerTasting App kann jeder bequem von zu Hause aus teilnehmen und seine Bewertung abgeben.

DIE GEWINNER 2024

Deutschland: Schnitzlbaumer Brauerei, Traunstein

Österreich: Stiegl Brauerei, Salzburg





Ettl Hopfenkoffer

Verkostete die fünf Biersorten der Privatbrauerei Ettl im „Ettl Hopfenkoffer“. Zwei 0,50l-Flaschen von jeder Sorte laden zum Bierabenteuer in den Bayerischen Wald ein!



Helles in der 0,50l-Dose

Ideal für unterwegs, das Ettl Helles in der Dose.

Das Team der Privatbrauerei Ettl



Privatbrauerei Ettl – Tradition trifft Innovation

Seit dem 1. Mai 2024 gehört die traditionsreiche Privatbrauerei Ettl zur Kalea-Familie und bringt damit über 480 Jahre Braukunst in unser Sortiment. Gegründet im Jahr 1543, liegt die Brauerei im Herzen des Bayerischen Waldes, einer Region, die nicht nur für ihre hohe Brauereidichte, sondern auch für ihre exzellente Wasserqualität bekannt ist. Die perfekte Grundlage für charaktervolle Biere.

Mit viel Leidenschaft und handwerklichem Können werden in der Brauerei Ettl seit Jahrhunderten Biere gebraut, die ihre Heimat widerspiegeln. Die Hauptsorten Hell, Kellerbier und Weißbier stehen für klassische, bodenständige Bierstile, wie sie in der Region verwurzelt sind. Besonders charmant: Die Etiketten zieren Tiermotive aus der heimischen Fauna und symbolisieren die enge Verbundenheit von Natur, Mensch und Braukunst im Bayerischen Wald. Für Kalea ist die Brauerei Ettl nicht nur ein Ort mit beeindruckender Geschichte, sondern auch eine neue Quelle für exklusive Bierspezialitäten, die eigens für die Kalea-Pakete gebraut werden. So entsteht ein spannender Mix aus Tradition und Innovation, der den einzigartigen Charakter der BeerTasting-Pakete weiter stärkt – und Bierfans immer wieder aufs Neue begeistert.



Tiermotive aus der Fauna des Bayerischen Waldes zieren die Etiketten der Privatbrauerei Ettl

Aus der Geschichte

1543 Erste urkundliche Erwähnung einer Übergabe des Erbrechtsbrief zur Führung einer „Taverne mit Braugerechtigkeit“.

1747 Über 120 Jahre bleibt die Brauerei im Besitz der Familie Müller.

1867 Xaver Ettl ersteigert das Anwesen, das er 1896 an seine Tochter übergibt. Die Brauerei ist nun in Besitz der Familie Ettl.

1963 Marianne Ettl heiratet den Brauersohn Kuno Bruckmayer, der erhebliche Modernisierungen der Brauerei durchführt.

2017 Ein Dreierteam übernimmt die Brauerei und investiert in eine moderne Abfüllanlage.

2024 Kalea übernimmt die Brauerei und überarbeitet Auftreten und Sortiment. Darüber hinaus wird eine neue Dosenabfüllanlage installiert.

PRIVATE LABELING

BIER UND LIMO IN DEINEM LOOK

Deine eigene Flasche – dein Moment, dein Design!

Ganz neu bei KALEA: Gestalte deine individuelle Flasche oder Dose – ganz nach deinem Geschmack! Egal ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum oder Vereinsfest – mit deiner eigenen Flasche wird jedes Event zum Highlight.

- » **Schon ab 400 Flaschen oder 1.000 Dosen**
- » **Dein Design mit Bild & Text – wir gestalten es für dich**
- » **Nur € 2,– pro Stück**
- » **Befüllt mit Bier oder Limo – auch aus deiner Region möglich**

Ob Fußballverein, Feuerwehr oder Familienfeier – eine persönliche Flasche ist ein echter Hingucker und sorgt für unvergessliche Momente. Wir füllen dein Wunschgetränk ab, z. B. ein süffiges Bier von der Privatbrauerei Ettl oder einem Partner aus deiner Region – ganz wie du möchtest! Und so einfach geht's: Schick uns einfach ein Bild mit kurzem Text an info@kalea.com und wir kümmern uns um den Rest.

Bier oder Limo, schlicht oder wild, traditionell oder modern. Alle Farben, alle Ideen. Alles ist möglich! Optional erhältlich: Gestaltung der Etiketten durch erfahrene Grafikdesigner sowie wiederverwendbare Dosen- und Flaschenträger.

FAKTEN ZUR DOSE

- » Vollflächiger 360° Druck, Bilder und Verläufe
- » Schon ab 1080 Stück erhältlich
- » Jede Dose wird frisch abgefüllt und hat ein Mindesthaltbarkeitsdatum von einem Jahr
- » Veredelungen möglich (matt, glänzend uvm.)
- » 500 ml, 330 ml oder 330 ml Sleek

Schick uns jetzt deine Ideen für deine eigene Bierdose, dein eigenes Bieretikett oder deine Limo!

FAKTEN ZUR FLASCHE

- » Hochwertiges, wasserlösliches Rundum-Etikett mit Schutzlack zur besseren Haltbarkeit
- » Schon ab 400 Stück erhältlich
- » Jede Flasche wird frisch abgefüllt und hat eine Mindesthaltbarkeit von neun Monaten
- » Erhältlich in 500 ml und 330 ml

KONTAKT

E-Mail: info@kalea.com

Web: www.kalea.com



Unser Sortiment: Von der klassischen Bierdose über die schlanke Sleekdose bis zu Bierflaschen.



Für Vereine

Heimsieg! Darauf ein Bier –
und welches schmeckt schon
besser, als das eigene?

Zur Hochzeit

Zum schönsten Tag des Le-
bens das passende Getränk:
Die eigene Bierspezialität!



Für Unternehmen

Ob für Mitarbeiter oder Kunden
– mit der eigenen Biersorte
bleibt man in Erinnerung!

Für Partys

Feiern gehört dazu – genauso
wie das richtige Bier!



Zum Geburtstag

Das perfekte Geschenk zum
Geburtstag oder als Über-
raschung für die Gäste.

DIE DOSE – GUT FÜR'S BIER?

Bier in der Dose erlebt seit einigen Jahren ein erstaunliches Revival, ausgehend von der Craftbeer-Szene, in der die Verpackung geschätzt und sie deshalb immer öfter eingesetzt wird. Doch die Bierdose hat auch ein mächtiges Imageproblem. Sie steht für Billigbier, schnell und möglichst kostengünstig für Discounter und Tankstellen produziert. Sie gilt zudem als wenig nachhaltig. „Ist das wirklich so?“ fragen wir uns und schauen einmal genauer hin.

DIE DOSE KANN SINN MACHEN

- Die Dose ist leicht und daher im privaten Bereich - beispielsweise beim Wandern und Radfahren - ein echter Vorteil. Zudem spart die Dose Platz im Rucksack – vor allem, wenn sie leergetrunken ist. Denn eines ist klar: die Dose gehört ins Recycling.
- Die Dose ist unzerbrechlich und damit eine gute Wahl für Festivals oder andere große Veranstaltungen. Gut, dass es heutzutage auch richtig tolle Biere und Bierstile in diesem Gebinde gibt.
- Die Dose ist schnell gekühlt.

GUT FÜR DIE QUALITÄT DES BIERES

- Die Dose ist lichtundurchlässig. Dass Bierflaschen meist dunkelbraun sind, hat einen wichtigen Grund. Braunes Glas schützt das Bier vor Lichteinfluss, welcher die Qualität von Bier beeinträchtigt. Es entsteht der sogenannte „Lichtgeschmack“: Das Bier fängt an unangenehm zu riechen – in Fachkreisen wird dieser Geruch mit dem Sekret des Stinktieres verglichen und „Skunk“ genannt.
- Die Dose ist luftundurchlässig. Sauerstoff wirkt sich negativ auf die Bierqualität aus. Der Kronkorken auf Bierflaschen verhindert zwar das Ausfließen von Bier, nicht aber einen, wenn auch geringen, Lufteintrag. Das Bier altert, es oxidiert und schmeckt nicht mehr frisch.
- CO₂ kann nicht entweichen. Die Dichtigkeit der

Dose verhindert auch das Entweichen von CO₂. Das ist gut für den Frischeeindruck unseres Bieres. Es bleibt länger spritzig.

- Hopfenaromen bleiben erhalten. Vor allem hopfenbetonte Bierstile wie Pale Ales oder IPAs profitieren von der Dichtigkeit der Dose. Die typischen Aromen dieser Produkte gelangen über flüchtige ätherische Öle, die im Lupulin des Hopfens enthalten sind, ins Bier. Sie bleiben viel länger erhalten.
- Die Dose ist geschmacksneutral. Ein wichtiger Punkt. Getränkedosen sind so beschichtet, dass der Inhalt nicht mit dem Metall in Berührung kommt.

GUT FÜR DIE UMWELT

- Die Dose spart Gewicht. Die Wand einer Bierdose ist heute dünner als ein menschliches Haar und wiegt nur noch 16 Gramm. Je leichter,



Neu von Kalea: 3 Bayerische Bierspezialitäten in 0,50l-Dosen im praktischen Trager!

desto geringer der CO₂-Fußabdruck. Das ist vor allem für den Online-Versand von Bieren ein enormer Vorteil.

- Die Dose spart Platz. Für den Transport von Bierflaschen benötigen wir Kisten. Zwanzig 0,5 Liter-Flaschen sind in einer Kiste von denen 40 auf eine Transportpalette passen, also 800 Flaschen. Auf dieselbe Palette können 70 Trays mit 24 Dosen gestapelt werden, das macht 1.680 Dosen pro Palette.
- Recycling. Die Recyclingquote von Bierdosen liegt in Deutschland bei fantastischen 99 Prozent. In Österreich derzeit leider nur bei 70 Prozent, was sich nach der Einführung des Dosenpfands zum 1. Januar 2025 sicher ändern wird. Erstaunlicherweise ist die Schweizer Quote, obwohl die Dose dort nicht bepfandet ist, bei 94 Prozent. Die Menschen in der Schweiz haben begriffen, dass jede Dose zählt und wertvoller Rohstoff ist. Aus einer Dose kann wieder eine neue Dose hergestellt werden. Beim Glasrecycling funktioniert das nicht. Dort

brauchen wir einen Anteil an neuen Rohstoffen, der zwischen 10 und 40 Prozent liegt.

- Dose versus Mehrwegflasche. Die Mehrwegflasche hat enorme Vorteile, ohne Zweifel. Sie kann viele Male neu befüllt werden. Doch es gibt auch ein „aber“. Dann nämlich, wenn das Bier weite Wegstrecken zur Bierliebhaberin und zum Biergenießer zurücklegt. Die Mehrwegflasche muss zurück in die Brauerei transportiert werden. Vor allem bei jenen Flaschen, die den Namen der Brauerei eingepreßt haben, ist das ein großer logistischer und energetischer Aufwand. Flaschen müssen gewaschen werden, auch das benötigt Energie und Wasser. Jetzt gewinnt die Dose.
- Am 24. Januar 1935 kommt in Virginia, USA, das erste Bier in der Dose auf den Markt.
- In Deutschland füllt die Henninger Brauerei 1951 erstmals Bier in die Dose.
- Ab 1958 wird Bier statt in Weißblech- in Aludosen abgefüllt.



BEERY GREETINGS

Neu von Kalea: Souvenir-Sammeldosen

Regionaler Geschmack, internationaler Look: Jede Dose bringt den einzigartigen Charakter der jeweiligen Region in den Geschmack des Bieres!

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

