

ORIGINAL
KALEA

KALEA.COM

TIPPS FÜR DAS RICHTIGE BEERTASTING



BRAUFAKTEN

DATEN UND ZAHLEN ZUM BIER

BRAUPROZESS

VON DER GERSTE ZUM BIER

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

HELLES/MÄRZEN

Farbe: dunkles Gold bis tief orange-rot
Schaum: haltbare Schaumkrone
Duft: toastartiges Malzaroma
Geschmack: Malzig, toastartig
Unser Tipp: Flötzingen, Erl-Bräu

WEIZEN

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

KELLER/ZWICKEL

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

HELLER (WEIZEN) BOCK

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

INDIA PALE ALE

Farbe: bernstein- bis kupferfarben
Schaum: hell und langanhaltend
Duft: hopfig, blumig, grasig, Citrus
Geschmack: hopfig, toastartig
Unser Tipp: Rieder, Berliner Berg

DUNKEL

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

PORTER/STOUT

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

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.

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.

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.

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.

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.

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. Mitteltröckener bis trockener Abgang.

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.

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 FREUDE AN DER BIERVERVIELFALT

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 „Frischeeindruck“ 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 Craftbeer-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: 39

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	2010	2020	
Bayern	637	640	Niederösterreich	29	80
Baden-Württemberg	185	208	Oberösterreich	40	60
Nordrhein-Westfalen	128	153	Steiermark	31	47
Niedersachsen/Bremen	62	87	Wien	13	30
Hessen	62	79	Salzburg	20	29
Sachsen	57	79	Tirol	17	27
Rheinland-Pfalz/Saarland	55	77	Kärnten	12	20
Berlin/Brandenburg	39	68	Burgenland	5	9
Thüringen	44	47	Vorarlberg	5	7
Schleswig-Holstein/HH	18	46			
Sachsen-Anhalt	22	23			
Mecklenburg-Vorpommern	24	21			

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.

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.

DIE GRÖSSTEN DER WELT

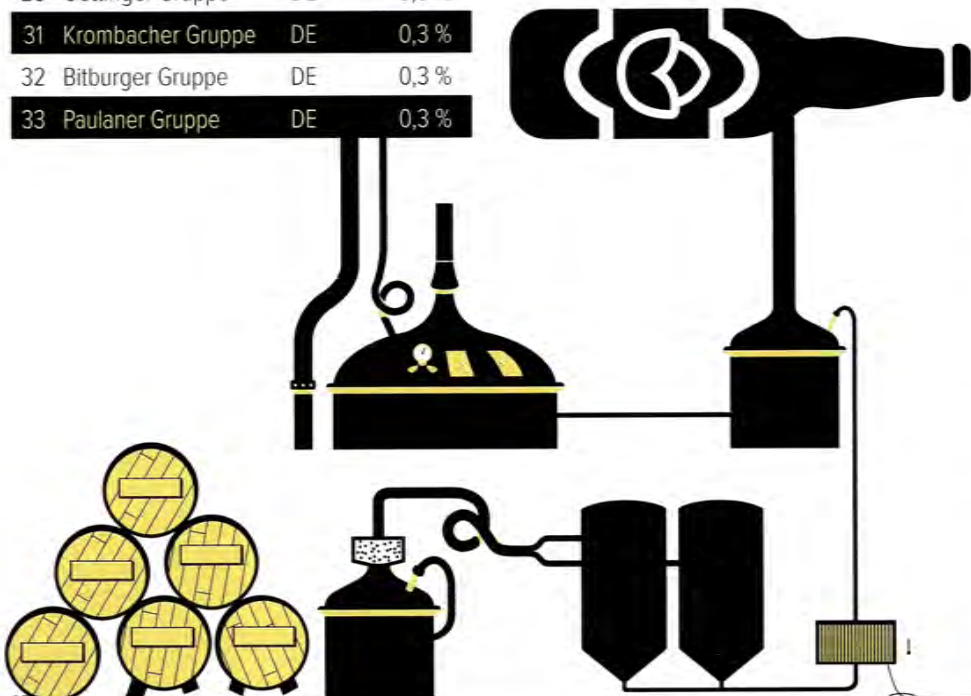
Das sind die größten Brauereien und Brauereigruppen der Welt. Jedes dritte Bier kommt aus einer Brauerei, die zum größten Konzern gehört!

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 Brewery	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 Tettmang 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.



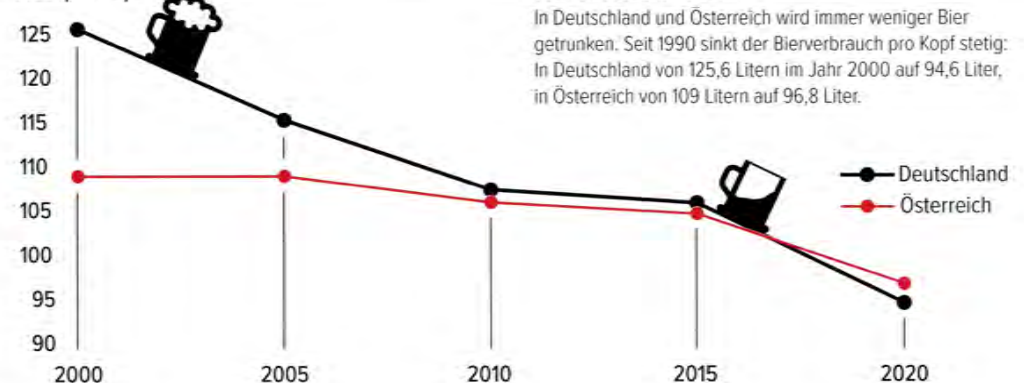
Weitere Anbaugelände sind Neuseeland (780 ha), Australien (743 ha) und Spanien (562 ha).

WER TRINKT WIE VIEL?

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

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.

Liter pro Kopf



KAUM ZU GLAUBEN!

In Deutschland und Österreich wird immer weniger Bier getrunken. Seit 1990 sinkt der Bierverbrauch pro Kopf stetig: In Deutschland von 125,6 Litern im Jahr 2000 auf 94,6 Liter, in Österreich von 109 Litern auf 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 Gebraü 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	Aperitif	Salate, Geflügel	Meeresfrüchte, gegrillter Fisch	Guter Allrounder	Gugelhupf, Nusskuchen	Frischkäse, Schafskäse, Rotschmierkäse
Helles Lager, Öster. Märzen	Allrounder	cremige Suppe	gebratener oder pochiertes Fisch, Sushi	Geflügel	Fruchtige Desserts, Panna Cotta	Mild würziger Weichkäse, halbfeste Schnittkäse
Weizenbier	Nach dem Sport	Salat mit Fisch oder Geflügel, Spargel, Gemüse	asiatische Suppen, Beef Tatare	Steaks, Burger	Fruchtige Desserts	Milder Frischkäse
Pale Ale	Aperitif	klare Suppen, Salate, Gemüse	Carpaccio v. Rind, Entenbrust	Schweins- und Kalbsbraten, vegetarische Gerichte	Desserts mit Nüssen u. Obst	Bergkäse, würzige Hartkäse
Kellerbier/ Zwickel				Wiener Schnitzel, Gulasch		Weichkäse, Camembert und Brie.
Wiener Lager				kräftige Braten, Steaks, Wildgerichte		würzige Schnittkäse
Heller Weizenbock				Asiatische Gerichte, Curry, Steaks, Wildgerichte		Bergkäse, würziger Schafskäse
India Pale Ale	Session IPAs: Aperitif!	würzige Salate, scharfe Suppen		Schmorgerrichte Eintopf, Gulasch		Blauschimmel, Stilton
Dunkel		kalter Braten, Würste		Hirschbraten		Weichkäse, mild-würziger Käse
Dunkler Weizenbock				geräucherte Speisen, kräftige, würzige Braten		Rotschmier, Blauschimmel
Porter/Stout			Austern, Muscheln			Schimmelkäse, Cheddar, Ziegenkäse, reifer Hartkäse

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.

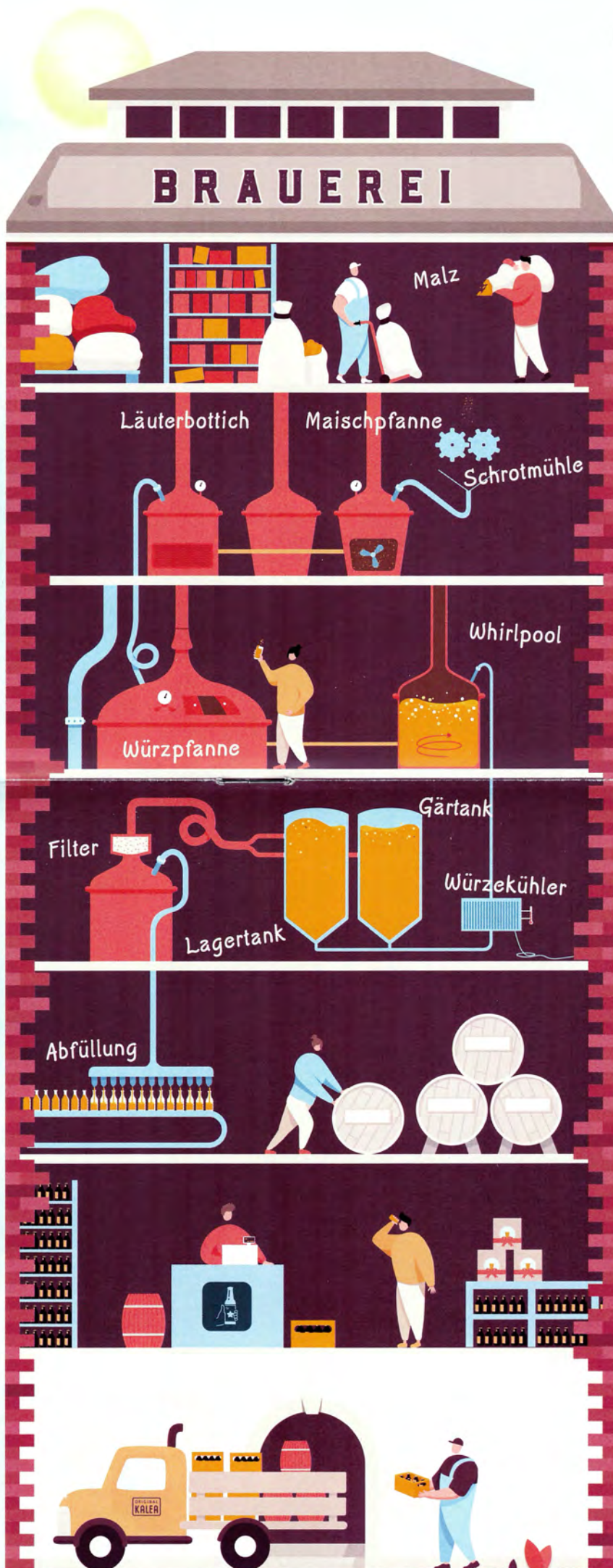
In der Würzpfanne wird die Würze kräftig gekocht und der Hopfen hinzugefügt. Er bringt Bittere und feines Aroma ins Bier. Der Braumeister kann dazu unter mehr als 200 Hopfensorten auswählen. Im Whirlpool setzen sich Trubstoffe und feste Hopfenreste am Boden ab.

Der erste Tag ist fast zu Ende. Die Würze wird gekühlt und kommt in den Gärtank. Dort wandelt die hinzugefügte Hefe den 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 BierADVENTSKALENDER



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



SIEGERBIERE BIER-ADVENTSKALENDER EDITION DEUTSCHLAND

	2022		2021		2020		2019
Honers Hirsch Hefe-Weisse		Weldebräu Citra Helles		Kauzen Bräu Perlenzauber 2020		Schneider Weisse Aventinus Tap 6	
	2018		2017		2016		2015
Störtebeker Atlantik Ale		Hohenthanner Br. Perlenzauber 2017		Riegele Weizen Doppelbock		Schlappe Seppel Winterbock	

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

SIEGERBIERE BIER-ADVENTSKALENDER EDITION ÖSTERREICH

	2022		2021		2020		2019
BrauSchneider India Pale Ale		Mohrenbräu Mohren Spezial		Golser Bio Weissbier		Stiegl Columbus 1492	
	2018		2017		2016		2015
Hops and Malt Ambear		Neufeldner Organic Dry Hopped Sud		Brauerei Schnaitl Bad Santa		Brauerei Schnaitl Stille Nacht	

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

SIEGERBIERE CRAFT BEER ADVENT CALENDAR

	2022		2021		2020		2019
Mashsee Beverly Pils		Brlo IPA		Riegele Augustus 8		Hoppe New England Pale Ale	
	2018		2017		2016		
Samuel Smith Chocolate Stout		Thwaites 13 Guns		Crew Republic Drunken Sailor			

Hier seht ihr die Siegerbiere aus den 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.



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 TRÄGERL

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



MEIN BIERGARTEN-BOX



DIE KALEA NOSTALGIE BEER BOX



12ER SPEZIALITÄTEN-BOX

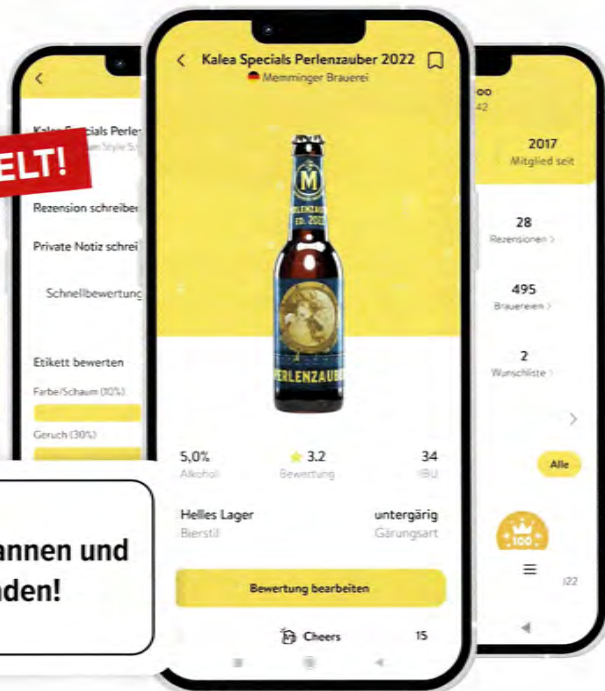


DER GROSSE BEERTASTING.APP-GUIDE

VÖLLIG NEU ENTWICKELT!



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



Die BeerTasting-App ist DIE deutschsprachige Plattform zur Bierbewertung und ein Must Have für alle Bierliebhaber, Bierfetišisten, 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

BEERTASTER WERDEN BELOHNT!

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, erwartest dich gegen einen minimalen Unkostenbeitrag eine bierige Belohnung!

Dieses Belohnungspaket setzt sich zusammen aus 6 ausgezeichneten Bieren und einem „Official BeerTaster 2023“-Metallschild. Die Farben werden sich von Jahr zu Jahr ändern und den Farben von verschiedenen Bierstilen entsprechen. In diesem Jahr ist der Bierstil Pils an der Reihe! Alle



Die Auszeichnung für fleißige BeerTaster kommt jährlich in einer neuen Bierfarbe

infrage kommenden BeerTaster werden von uns automatisch 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!



ERKUNDE DIE
STADT



VERKOSTE DAS
BIER

HOZART
STADT

BEERTASTING CHALLENGE

SALZBURG

ALTSTADT
MÜLLN

YAKHAM
KIEFERING

AUSTRIA
47.8095° N
13.0550° O

— SAVE THE DATE —

17. JUNI 2023

10.00 - 20.00 UHR — STADT SALZBURG

20 Brauereien, verteilt in der ganzen Stadt Salzburg. Folge dem Tasting-Way und finde sie alle. Bist du erfolgreich und erreichst davon mindestens 10, dann wartet am Ende eine edle Belohnung auf dich!

NOHNTAL
MAXGLAN

MEHR INFOS ZUR ERSTEN
BEERTASTING-CHALLENGE:



WEIS
MOZIG

WAS ERWARTET DICH GENAU?

Mach mit bei der ersten Bier-Schnitzeljagd der Welt! An 20 Stationen in Salzburg, die über die ganze Stadt verteilt sind, erwarten dich bierige Spezialitäten und eine Menge Spaß. Manche Stationen, zum Beispiel der Stieglkeller, sind sogar auf und an den Salzburger Hausbergen zu finden – du packst also lieber festes Schuhwerk ein!

BEERTASTING.APP

Möglich gemacht wird die Challenge durch die BeerTasting-App für iOS und Android. In der App wird es am Tag des Events möglich sein, bei jeder Station das verkostete Bier mit einem Check-In einzutragen. Wer mindestens 10 Stationen erreicht, erhält sogar eine Belohnung!

DIE BELOHNUNG: „OFFICIAL BEERTASTER“-METALLSCHILD

Teilnehmer:innen der BeerTasting-Challenge erhalten ein exklusives Official BeerTaster-Metallschild, wenn mindestens 10 Stationen erreicht wurden. Also halte dich besser ran: 10 Stunden können sehr schnell vergehen!

BEERTASTING CHALLENGE SALZBURG

STADT SALZBURG, 17. JUNI 2023
10:00 BIS 20:00 UHR



KALEA.COM



NEU DER KALEA- ONLINESHOP

In unserem Online-shop findest du auch eine Vielzahl an Ausrüstung für deine nächste Bierverkostung: Gläser, Flaschenöffner, Untersetzer und vieles mehr!

Auf der Suche nach einem passenden Geschenk? Bei den Bierboxen von KALEA ist für jeden (Bier-)Geschmack etwas dabei. Während mit den Tasting-Boxen echte Bier-Erlebnisse verschenkt werden, hält die Männerhandtasche alles bereit, was man(n) sonst so braucht. Entdecke diese und viele weitere Bierspezialitäten in dem umfassenden KALEA Biergeschenke-Sortiment!

Erkunde jetzt unser umfassendes Sortiment unter WWW.KALEA.COM!

Tasting Together

ORIGINAL
KALEA

NEU!



KENNST DU SCHON DAS

AA 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)

Jetzt mit dem Code **BIERABO2023** ein 6- oder 12-Monatsabo bestellen und sparen!



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/@originalkalea](https://www.youtube.com/@originalkalea)



[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

