

ORIGINAL
KALEA

DIE GROSSE KALEA- *Bierverkostung*



BIERIGES NOMADENTUM
Seite 10

BIER GEWINNEN
Seite 11

FOOD PAIRING
Seite 14

Außerdem: Verkostungstipps, Biersorten und -farben, Siegerbiere, Neuheiten

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 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

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

Liebe Kalea-Fans,

als wir vor zehn Jahren aus einer Idee die ersten Bier-Verkostungspakete unter dem Start-Up-Unternehmen Kalea zusammengestellt haben, war die Skepsis vonseiten der Händler groß. Doch wir waren uns sicher, weil wir von unserer Intention, unserer Vision und der Bierauswahl überzeugt waren. Wir wollten ein Sprachrohr für kleine und unabhängige Brauereien sein, wollten deren wunderbare Biervielfalt verbreiten. Heute, zehn Jahre später, wissen wir, es ist uns gelungen.

Vieles hat sich aus dem Erfolg der Bieradventskalender und aller anderen Pakete ergeben. Wir haben dann die BeerTasting.Club-App entwickelt, weil wir jedem Kalenderbesitzer mehr Informationen über die enthaltenen Biere mitteilen wollten. Dank der App haben wir auch ein super Feedback von jedem Bier erhalten und konnten unsere Verkostungspakete dadurch fortlaufend verbessern. Die App hat heuer, im dritten Jahr ihres Bestehens, eine neue und frische Optik erhalten und bietet nicht nur Informationen über die Biere in unseren Paketen, sondern über 40.000 Weitere.

Zu unserem BeerTasting Event in Salzburg laden wir mittlerweile fast 100 Brauereien und diverse Bierblogger ein. Die Bierblogger interviewen dort jeden Brauer über seine Biere. Diese Interviews können dann direkt in der App sowie auf den Kanälen der Blogger angesehen werden.



Peter und Alexandra Reimann

Dank dieser Videos wird die Verkostung eines Bieres zu einem persönlichen Erlebnis, wo nicht nur die Geschichte eines Bieres erzählt wird, sondern jedes Bier auch mit Personen (Brauer oder Brauereibesitzer) viel emotionaler wahrgenommen wird.

Ich wünsche jedem viel Spaß bei der Verkostung der Biere!

Mit biersinnlichen Grüßen

Peter Reimann und das Kalea Team

INHALT

Die Freude an der Biervielfalt	4
Die neue BeerTasting.App	6
Hopfen – Das grüne Gold	8
Bieriges Nomadentum	10
Bierblogger Martin Voigt	12
Wenn Bier zum Essen passt	14
Die Kalea Produktwelt	16
Siegerbiere der Vergangenheit	19

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: Riegele, Müllerbräu

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. Mitteltrockener 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.

Three tall, elegant beer glasses are shown side-by-side. The left glass 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 right glass contains an amber-colored beer with a thick white head of foam. All three glasses have a label that reads 'Original Pilsner 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



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 „mastig“ bzw. „breit“, „schlank“ oder „vollmundig“ sein. Der angenehme 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.

**JETZT RUNTERLADEN, BEWERTEN
UND TASTINGPAKETE GEWINNEN!**

**JETZT IM
NEUEN DESIGN
UND MIT NEUEN
FUNKTIONEN!**



BEERTASTING.APP

Bierverkostung mit Stil und System

DAS ERWARTET DICH IN DER APP:



Etikett scannen – Bier erkennen



Insights zu 50.000+ Bieren,
Brauereien und Ratings



Bewerten – Gib dein Feedback und
merke dir die besten Biere!

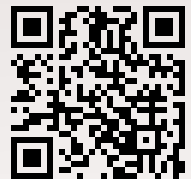


Dein Bier-Guide – egal wo du bist,
immer gut über die besten Biere
informiert sein!

JETZT GRATIS RUNTERLADEN

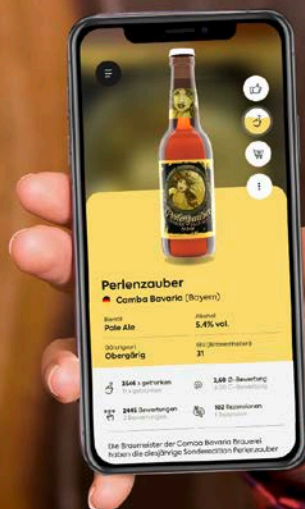


WWW.BEERTASTING.APP



Die BEERTASTING.APP ist eine unabhängige Bierbewertungsplattform, welche von Kalea im November 2016 entwickelt wurde. Ursprünglich sollten nur die Biere aus dem Kalea Bieradventskalender darin enthalten sein. Aus dieser Idee ist dann schlussendlich eine größere Plattform entstanden. Heute lebt diese

App bzw. der BeerTasting.Club von Informationen, die von tausenden Bierfans übermittelt werden. Neben den über 500.000 Bierbewertungen sorgen die vielen aktiven BeerTaster vor allem auch für spannende Bier-Rezensionen. Bewerte auch du dein 1. Bier auf der APP und werde Teil dieser großartigen Community.



BIERE

IN DER BEERTASTING.APP BEWERTEN UND

VERKOSTUNGSPAKETE

GEWINNEN



Fleißige BeerTaster werden im BeerTasting.Club natürlich belohnt! Wenn du in einem Jahr mindestens 100 Biere mit deinem Handy bewertest, hast du ein exklusives Verkostungspaket gewonnen! 2018 haben 620 BeerTaster dieses Ziel erreicht. Am 1. Januar 2020 werden alle fleißigen Taster von diesem Jahr benachrichtigt.

**JETZT RUNTERLADEN
AUF BEERTASTING.APP**



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

Cascade ist der Superstar unter den amerikanischen Hopfensorten. Er duftet nach Grapefruit und Zitrusfrüchten.

Centennial ähnelt Cascade, zu Grapefruit gesellen sich Aromen, die an rote Beeren erinnern.

Citra - sein Name ist Programm. Doch Citra kann weit mehr als ‚Zitrus‘: Maracuja, Litschi, Pfirsich, Blumen....

Chinook wurde als Bittersorte gezüchtet und ist für seine Aromen geliebt: Rote Beeren, süße Früchte und Gewürze.

Callista kommt aus der Hallertau. Die junge Züchtung lässt Biere nach Maracuja, Waldbeeren und Grapefruit riechen.



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

BIERIGES NOMADENTUM

*“Als *Nomaden* werden im engeren Sinn Menschen bezeichnet, die aus ökonomischen Gründen eine nicht-sesshafte Lebensweise führen”, schreibt Wikipedia. Seit einigen Jahren findet man auch im Brauwesen Nomaden.*

Nomadenbrauer

Manchmal werden sie auch Kuckucksbrauer genannt, oder Wanderbrauer. Auch der Ausdruck Gipsy Brewer ist in der Bierszene geläufig. Egal welchen Terminus’ man sich bedient, gemeint ist immer dasselbe. Man spricht von Brauern oder Brauerinnen, die keine eigene Braustätte besitzen. Sie mieten Sudhäuser und brauen dort Bier nach der eigenen Rezeptur. Der große Vorteil liegt auf der Hand: Es muss keine teure Brauereianlage angeschafft werden. Ideal für Neueinsteiger oder nur gelegentlich Brauende.

Sondersude

Der Wunsch eines jeden Brauers ist es, ein exklusives Bier zu brauen, das

es so in dieser Form noch nicht gegeben hat, bzw. welches in seiner Brauerei normalerweise nicht gebraut wird. Viele Brauer treten mit dieser Idee an Kalea heran, einen Sondersud in einem der Kalea Tasting Pakete präsentieren zu können. Und weil natürlich jeder Kalea Bieradventskalender einzigartig sein soll, werden mittlerweile viele Sondersude in die Kalea Tasting Pakete integriert.

Neben den Sondersuden gibt es seit 2016 auch zwei Gipsy Biere von Kalea, die jährlich von einer anderen Brauerei gebraut werden.

Vor drei Jahren hat Kalea sein erstes Gipsy Bier brauen lassen: Bad Santa. 2017 folgte Perlenzauber. Beide Biere werden in jedem Jahr neu interpretiert und machen deren Verkostung immer wieder zum neuen Erlebnis.

Bad Santa

Weil jeder Brauer sein Bier am 24. Dezember im Kalender präsentieren will, der Adventskalender jedoch auch 23 andere Tage hat, musste ein ganz beson-



deres Bier entwickelt werden, welches wirklich einzigartig im Geschmack ist und genau am Weihnachtsabend mit der Familie genossen werden kann. Dieses Bier soll so gut sein, dass die anderen Weihnachtsgeschenke in Vergessenheit geraten können. Dieser Aufgabe muss sich jedes Jahr ein neuer Brauer stellen. Bad Santa ist seit 2016 **der** exklusive Sondersud im Kalea Bieradventskalender und wird jedes Jahr von einer anderen Brauerei gebraut und in die Fläschchen abgefüllt. Jedem Brauer, der sich dieser Herausforderung stellt, gebührt der höchste Respekt!

2016 Brauerei Schnaitl aus Oberösterreich mit einem Festbier

2017 Hirschbräu im Allgäu mit einem Hellen Bock

2018 Brauerei Ried aus Oberösterreich mit einem dunklen Weizen-doppelbock

2019 Weltenburger

Klosterbrauerei mit einem hellen Weizenbock

Perlenzauber Pale Ale

Perlenzauber ist das zweite Bier der Kalea Gipsy Edition. Der Gedanke ist ein bisschen anders als bei Bad Santa. Kalea äußert seinen Wunsch bezüglich des Bierstils. Die Braumeister der ausgewählten Braustätte haben dann freie Hand. Sie tüfteln und probieren und ändern und haben Freude. Perlenzauber ist in diesem Jahr ein Pale Ale geworden. Wer weiß, vielleicht wird's auch mal was ganz anderes. Das wird sich zeigen.

2017 gebraut von der Schlossbrauerei Hohen-thann in Bayern

2018 gebraut von Herrn-bräu in Ingolstadt

2019 gebraut von der Camba Bavaria in Seeon im Chiemgau



Details und Interviews zu den diesjährigen Sondersuden findest du in der BeerTasting.App



DER BEERFLUENCER

Bierblogger Martin Voigt von proBIER.TV erzählt, wie es zum öffentlichen Verkosten kam und wohin ihn seine Leidenschaft zum Bier geführt hat.

Kaum ein Bereich, in dem es nicht Blogger oder neudeutsch „Influencer“ gibt. Fashion, Kosmetik, Food, Reise, aber eben auch Bier. Wobei Bier sicher im Vergleich zu den anderen Themen noch eine kleine Nische in der Blogwelt einnimmt. So lässt sich im deutschsprachigen Raum die Anzahl der Bierblogger noch gut an zwei Händen abzählen. Ich selbst bin auch eher durch einen Zufall zum Bloggen gekommen. Nachdem ich mir mit dem Schreiben eines Buches über österreichisches Bier einen Lebenstraum erfüllt hatte und die Rückmeldungen so positiv waren, habe ich - ohne viel darüber nachzudenken was daraus werden könnte - einfach mit einem Blog weitergemacht. Heute kann ich behaupten, der einzige Bierblog in Ös-

terreich mit regelmäßigen, in meinem Fall wochentäglichen, Beiträgen zu sein. Der Weg dahin war ein spannender und nicht immer gradliniger, denn ich habe immer das gemacht, was mir Spaß macht und über die Biere geschrieben, die mir selbst gut schmecken. Oberstes Ziel war, dabei immer unabhängig und authentisch zu sein. Eben ein Blog für Bierfreunde von einem Bierfreund. Auch wenn ich mit der Zeit sicher sensorisch meine Fähigkeiten immer weiter verbessert habe – eine Sommelier-Ausbildung habe ich noch immer keine – wie viele meiner Bloggerkollegen übrigens auch.

Vom Buch zum Video

Anfangs habe ich noch über die Biere geschrieben, klassisch mit Fotos und

Steckbrief, ganz im Stil meines Buches, aber zeitlich sehr aufwändig. Auf einer Bierbloggerkonferenz in Dublin hat mich ein polnischer YouTube-Blogger-Kollege, der inzwischen ein guter Freund geworden ist, mit seinem Vortrag davon überzeugt, auf bewegte Bilder zu wechseln. probIER.TV war geboren.

Bier im Bild weltweit

Somit können meine Zuseher heute die Biere, die ich verkoste, nicht nur sehen, sondern auch in meinen Interviews die Braumeister kennenlernen oder mich bei meinen Reisen begleiten und Brauereien von innen kennenlernen. Ich habe für mich herausgefunden, dass Bier ein weltumspannendes Thema ist, das Menschen

verbindet. In meinem Fall verbindet es auch zwei Hobbys: Bier und Reisen. Egal, ob ich alleine unterwegs oder im Familienurlaub bin: Besucht man eine Brauerei und outet sich vor Ort als Bierblogger, schon kommt man mit dem Personal oder anderen Gästen ins Gespräch. Es öffnen sich auch mal die Türen zum Sudhaus und nicht selten wird der Grundstein zur Freundschaft mit dieser Brauerei mit einem Video gelegt. Die Community der Bierfreunde hat nämlich eines gemeinsam: Es sind unheimlich nette Leute – weltweit und überall.

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



Regelmäßig verkostet Martin Voigt Biere auf seinem YouTube-Kanal



Podiumsdiskussion auf einem polnischen Bierfestival



Mit Bierpapst Conrad Seidl beim Wiener Craftbierfest



Verkostung in den USA mit Brian Hunt von Moonlight Brewing in Santa Rosa, CA



WENN BIER ZUM ESSEN PASST

Bier ist ein großartiger Speisenbegleiter. Das wissen eingefleischte Biertrinker, sie lieben deshalb ihr „Helles“ zum Essen. Doch aufgepasst: Wer die echte „Sensation der Kombination“ erleben will, muss gekonnt auswählen. Denn diese Sensation tritt ein, wenn ein „Pairing“ so perfekt wirkt, dass Bier und Speise zusammen genossen eine neue Ebene des Genusses erschließen. Das Bier unterstützt dann den Geschmack des Gerichtes - und umgekehrt.



Das Zauberwort heißt Harmonie

Wann ist die Kombination von Bier und Speise perfekt? Wenn wir tiefe Harmonie empfinden. Harmonie kann dabei auf unterschiedliche Weise entstehen. Wir können Gleiches mit Gleichem kombinieren oder einen Kontrast setzen. Dazu müssen wir das Bier und die Speise kennen. Was ist das hervorstechende Merkmal meines Bieres, meines Gerichtes? Ist das Bier schlank wie ein Pils oder schwer wie ein Bockbier? Will ich eine

GERHARD LITZI LITZLBAUER

Gerhard Litzlbauer ist Koch und Biersommelier. Er arbeitete in der Sterne- und Haubengastronomie und ist Spezialist, wenn es um die Kombination von Bier und Speisen geht. Er verrät uns regelmäßig leckere Rezepte, die zu den Bieren aus unserem Bierabo passen. Hier erklärt er, auf was es beim Food-Pairing ankommt.

leichte Fischvorspeise oder einen herzhaften Braten mit Bier kombinieren? Sind die Schwerpunkte definiert, kann man sich ans Kombinieren machen.

Gleich und gleich gesellt sich gern

Ein nussbraunes, malzbetontes Ale unterstützt die Aromatik einer Kürbissuppe. Ein vollmundiger, dunkler Bock passt wunderbar zum Schokoladendessert. Manchmal ist die Ähnlichkeit auch zwingend notwendig. Eine leichte Speise braucht ein leichtes Bier um nicht unterzugehen. Zur würzigen Speise braucht es ein kräftiges, malz aromatisches Bier, damit es sich durchsetzen kann.

Gegensätze ziehen sich an

Auch Kontraste sorgen für Harmonie. Ein säurebetontes Bier zum süßen Dessert entlastet den Gaumen. Süßlich malzbetonte Biere passen zu salzigem Käse oder auch zum säurebetonten Gericht. Die fette, salzig-würzige Schweinshaxe braucht ein süßfiges, nicht zu starkes Bier (der Gegensatz), das trotzdem eine gewisse Malzaromatik mitbringt, um standhalten zu können (die Ähnlichkeit).

Das Wissen um die „Funktionalität“

Spritzige Biere sind eine gute Empfehlung zu fetten Speisen. Die Kohlensäure schließt das Essen auf, das Bier wirkt also ausgleichend. Hopfen regt den Appetit an. Ein Pils ist deshalb ein perfekter Aperitif. Die Hopfenbittere hat zudem die Fähigkeit, Schärfe zu mildern. IPA zu indischem Curry gilt als ein Klassiker im Beer-Food-Pairing.

Übung macht den Meister

Ein Meister fällt selten vom Himmel. Man braucht auch für Beer-Food-Pairing Übung. Voraussetzung ist, sich auf das Thema einzulassen, zu probieren und den Fokus auf das zu legen, was man erlebt, wenn Speise und Bier am Gaumen zusammen kommen. Vielleicht bei einer Bierprobe zu Hause, mit Freunden. Vielleicht mit drei sehr unterschiedlichen Bieren und drei ebenso unterschiedlichen Käsesorten. Man probiert jedes mit jedem, macht sich Notizen und tauscht sich aus.



Fotos: Gerhard (Litzl) Litzlbauer



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.



WIES'N TRAGERL

8 zünftige Festbiere aus Bayern zaubern die Wiesn ins eigene Wohnzimmer. Und weil es neben dem Münchner Oktoberfest auch andere großartige Oktoberfeste gibt, beinhaltet diese Box auch Festbiere aus Straubing, Rosenheim und Ingolstadt.



TASTING BOX

Ein komplettes Bierverkostungs-Erlebnis in einer einzigen Box! In dieser Box befinden sich 10 Bierspezialitäten und 2 exklusive Bierverkostungsgläser. Die Biere sind genau so einsortiert, wie ein Biersommelier eine Bierverkostung führen würde. Ein biersinnlicher Verkostungsabend bietet Anfängern wie Fortgeschrittenen einen Einblick in die Biervielfalt und garantiert einen einzigartigen Abend mit Freunden.



THE KALEA 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 Prägnanz 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

Eine Bierverkostung von 8 ausgewählten Bierspezialitäten aus diversen Ländern. Die Biere von Cobra (Indien), Kirin (Japan), Pravda (Ukraine), Oproer (Holland) und Steamworks (Kanada) werden sogar exklusiv für diese Box importiert. Verkoste diese Biere in einer größeren Runde und lass dich von den internationalen Bieren überraschen.

BIERIG DURCH DEN ADVENT MIT DEN KALEA BIER-ADVENTSKALENDERN



BIER-ADVENTSKALENDER – DER KLASSIKER

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. Erhältlich ist dieser Kalender in zwei unterschiedlichen Versionen - eine Edition für Deutschland und eine für Österreich. Der Bierinhalt wird jedes Jahr neu zusammengestellt und überrascht somit jährlich aufs Neue. Detaillierte Informationen zu jedem einzelnen Bier liefert dann die BeerTasting.App.



INTERNATIONAL BEER TASTING CALENDAR

„In 24 Bieren um die Welt“ – Der International Beer Tasting Calendar überrascht mit 24 verschiedenen Bieren aus 24 verschiedenen Ländern! Dieser einzigartige Bierkalender bietet Biere von jedem Kontinent und erlaubt einen umfassenden Einblick in die Bierkultur der ganzen Welt! Etliche Biere werden für diesen Kalender sogar exklusiv importiert und garantieren somit ein internationales Verkostungserlebnis.



CRAFT BEER ADVENT CALENDAR – DER SPEZIALIST

Bierkenner und Craft-Beer-Fans kommen bei diesem Kalender ins Schwärmen. Mit 24 ausgewählten Craft-Bieren aus Europa und dem speziell entwickelten Verkostungsglas bietet dieser Kalender ein „craftiges“ und gehopftes Verkostungserlebnis. Manche Biere sind exklusiv für diesen Kalender eingebraut worden und daher wirkliche Raritäten. Aber Achtung! Dieser Kalender ist wirklich nur für Bierkenner entwickelt worden, die hopfigere Biere lieben und denen „normale“ Biere zu langweilig sind.

Siegerbiere der VERGANGENHEIT

KALEA

CRAFT
BEER
ADVENT
CALENDAR
★

2018
2017
2016
2015
2014
2013
2012
2011

BIER ADVENTS
Kalender



STÖRTEBEKER
ATLANTIK ALE



BIER ADVENTS
Kalender



HOPS AND MALT
AMBEAR



SAMUEL SMITH
CHOCOLATE STOUT



KALEA SPECIAL
PERLENZAUBER



NEUFELDNER ORGANIC
DRY HOPPED SUD



THWAITES
13 GUNS

RIEGELE
WEIZEN DOPPELBOCK



KALEA SPECIAL
BAD SANTA



CREW REPUBLIC
DRUNKEN SAILOR



SCHLAPPE SEPPEL
WINTERBOCK



SCHNAILT
STILLE NACHT



CAMBA
HOP GUN

KARMELITEN
KLOSTERGOLD



UTTENDORFER
PILS



Wir sagen DANKE für
die Bierbewertungen in
der BeerTasting.App und
die ausgefüllten Bewer-
tungsblätter.

Hier seht ihr die Sieger-
biere aus den jeweiligen
Kalea Bieradventskalend-
ern der Vorjahre.



WELDE
NATURSTOFF



NEUFELDNER
HOPFERL

KAUZEN BRÄU
KÄUZLE



BRAUHAUS GUSSWERK
STEINBIER



FLENSBURGER
PILSENER



TRUMER
PILS



KENNST DU SCHON DAS KALEA 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.shop

**JEDEN MONAT
12 NEUE BIERE
VERKOSTEN!**





📷 [WWW.INSTAGRAM.COM/ORIGINALKALEA](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

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. Mehr Infos unter www.BeerTasting.App

