

DAS WALDBIER – EDITION 2018 „HOLZBIRNE“

Vielfältiger Speisenbegleiter in edlem Design

Oktober 2018

Das Waldbier von Beginn an

Im Internationalen Jahr des Waldes 2011 nahm das Waldbier-Gemeinschaftsprojekt von den Österreichischen Bundesforsten (ÖBf) und Braumeister Axel Kiesbye seinen Anfang – nun ging es in die achte Runde: Das Waldbier 2018 ist da!

Blüten, Blätter, Kletzen und getoastetes Holz der Holzbinne (*Pyrus pyraster*), der Urform aller Birnen, sind die Zutaten des neuen Jahrgangsbiers. Nach einem fünfjährigen Nadelbaumzyklus mit Tanne, Zirbe, Lärche, Schwarzkiefer und Fichte steht das Waldbier seit 2016 ganz im Zeichen heimischer Waldsträucher und -bäume. Den Jahrgängen „Wacholder“ und „Wilde Kirsche“ folgt heuer die „Holzbinne“, in der erstmals auch getoastetes Holz Teil der Grundessenz des Kreativbiers ist.

Das Waldbier und seine Zutaten

Die Ernte der Blüten und Blätter der Holzbinne erfolgte im Mai auf einer Streuobstwiese im Bundesforste-Revier Wildalpen in der Steiermark. Ergänzt wird der Brausud durch Kletzen (Bezeichnung für die gedörrten Früchte) und Astholz, das in feine Holzchips geschnitten in einem Ofen getoastet wurde. Der Ernteort befindet sich auf rund 550 Metern Seehöhe, wildromantisch am Zusammenfluss zwischen Lassing und Salza gelegen, in einer der waldreichsten Gegenden Österreichs

Die Holzbinnen-Baumbestandteile wurden mit Hilfe von überdimensionalen „Tee-Eiern“ in die kochende Würze gehängt und so die wertvollen Aromen gewonnen.

Das Waldbier und seine Aromen

Die obergärige Alehefe und die Blüten- und Fruchtbestandteile verleihen dem Bier seine blumig-fruchtigen Nuancen. Die getoasteten Holzchips liefern Aromen von Vanille, Kokos und Whisky. Das naturbelassene und unfiltrierte Kreativbier, das durch eine sehr lange kalte Lagerung geklärt wurde, kann über mehrere Jahre im Keller reifen.

Das Waldbier und seine Gerichte

Das Waldbier Jahrgang 2018 „Holzbinne“ passt besonders gut zu gegrilltem, dunklem Fleisch, kräftig gewürztem Gemüse, Pilzen und der Erde nah wachsenden Beilagen wie Erdäpfeln oder Kürbis. Beim Dessert harmoniert diese Edition perfekt mit Variationen aus der Kaffee- und Kakaobohne.

Das Waldbier als stilvoller Essensbegleiter

Das signalisiert nicht zuletzt auch das besondere und exklusive Flaschendesign: Das Waldbier ist da zuhause, wo auf gutes Essen, gekonnte Würzung und ein hohes Maß an Tischkultur Wert gelegt wird.

Das Waldbier und sein Anspruch

Mit dem Waldbier wollen die Österreichischen Bundesforste (ÖBf) und Braumeister Axel Kiesbye den Wald in die Wohnzimmer und auf die Speisetische bringen. Es zeigt auf wohlschmeckende Weise, welche Vielzahl an Schätzen und Produkten der Wald hervorbringt: von Holz über Wild, Pilzen und Kräutern bis hin zu aromatischen Genuss- und Würzmitteln. Als hochqualitatives Jahrgangsprodukt ist das Waldbier damit als Sinnbild dieser Vielfalt zu verstehen.

Das Waldbier in Stichworten

Aus der Kiesbye Naturbrauerei, gebraut im Juni 2018.

Besondere Waldzutat: Blüten, Blätter, Kletzen und getoastetes Holz der Holzbirne aus dem Bundesforste-Revier Wildalpen in der Steiermark.

Das Waldbier und seine Spezifikationen

Biersorte: Kreativbier, holzgereiftes Ale

Alkoholgehalt: 6,7 % Vol.

Stammwürze: 15,7°Plato

Farbe: 28 EBC

Bittereinheiten: 22 IBU

Mindestens haltbar bis: Dezember 2023

Das Waldbier und seine Vielfalt

* Karton mit 6 x 0,75-l-Gourmetflaschen, einzelnverpackt im Geschenkkarton

* Versandkarton mit 20 x 0,33-l-Aleflaschen

* 25-l-Mehrwegfässer

Das Waldbier und seine Lagerfähigkeit

Aufgrund seines hohen Alkoholgehalts und der besonderen Brauweise verfügt das Waldbier über eine ausgezeichnete Lagerfähigkeit und kann mehrere Jahre bis zum Genuss aufbewahrt werden. Bisherige Waldbier-Jahrgänge sind nahezu ausverkauft und nur mehr als Sammlerstücke über Braumeister Kiesbye erhältlich: www.waldbier.at.

DAS WALDBIER UND SEINE BEZUGSQUELLEN

* Kiesbyes Naturbrauerei
Bierkulturhaus, Dorfplatz 1, 5162 Obertrum bei Salzburg
Tel. + 43 664 212 30 34, E-Mail: oliver@bierkulturhaus.com

ONLINE

* www.kiesbye.at
* www.bierfracht.de
* www.wagners-weinshop.com
* www.bierplus.at

WIEN

* Rudolf Ammersin GmbH, Getränkegroßhandel
Wiener Straße 131-133, 2345 Brunn am Gebirge
Tel. +43 2236 31 21 99, www.ammersin.at

* Beer Store Vienna
Wilhelmsstraße 23, 1120 Wien
Tel. +43 1 974 46 27, www.beerstorevienna.at

* BeerLovers
Gumpendorfer Straße 35, 1060 Wien
Tel. +43 1 58 10 513, www.beerlovers.at

* WEIN & CO Wien Mariahilfer Straße
Mariahilfer Straße 36, 1070 Wien
Tel. +43 50 706 3021, www.weinco.at

* Biergreißler
Lederergasse 4, 1080 Wien
www.biergreissler.at

LAND SALZBURG

* Biershop der Trumer Privatbrauerei, Fa. Josef Sigl
Brauhausgasse 2, 5162 Obertrum bei Salzburg
Tel. +43 6219 7411-11, www.trumer.at

* Biershop der Trumerei
Strubergasse 26, 5020 Salzburg
Tel. +43 662 26 54-32, www.trumerei.at

* Stiegl-Getränkeshop „Greißlerei“
Kendlerstraße 2, 5020 Salzburg
Tel. +43 662 838 22 900, www.stiegl.at

* Bottle Shop Salzburg
Mirabellplatz 7, 5020 Salzburg
Tel. +43 662 87 68 18, www.beerbottle.eu

* WEIN & CO Salzburg Platzl
Platzl 2, 5020 Salzburg
Tel. +43 50 706 3151, www.weinco.at

TIROL

* Bieraterie Craft Beer Shop
Fachental 19, 6233 Kramsach
Tel +43 664 352 95 03, www.bieraterie.com

VORARLBERG

* hops & malt Trading e.U.
Eisengasse 2, 6850 Dornbirn
Tel. +43 664 417 87 14, www.hopsandmalt.at

OBERÖSTERREICH

* Wagners Weinshop
Weinstraße 31, Laakirchen, 4664 Oberweis
Tel. +43 2214 2240, www.wagners-weinshop.com

* Bierathek, BRAUEREI HIRT
Hirt 9, 9322 Micheldorf
Tel. +43 4268 2050-0, www.bierathek.at

NIEDERÖSTERREICH

* Biergreißler
Hauptplatz 22, 3730 Eggenburg
www.biergreissler.at

* ÖBf-Nationalparkbetrieb Donauauen
Schloss Eckartsau, 2305 Eckartsau
www.schlosseckartsau.at

DEUTSCHLAND

* bottles Göttingen craft only
Lange-Geismar-Straße 55, 37073 Göttingen
Tel. +49 551 499 669 00, www.bottles-goettingen.de