



DAS WALDBIER – EDITION 2019 „ELSBEERE“ Das Edelbier von der Königin der Wildfrüchte

September 2019

Bezugsquellen siehe Seite 3

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 neunte Runde: Das Waldbier 2019 ist da!

Hauptzutat des diesjährigen Waldbiers sind die vollreifen und edlen Früchte der Elsbeeren, die ebenso kostbar sind wie ihr rötlich-braunes Holz. 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“, „Wilde Kirsche“ und „Holzbirne“ folgt heuer die rare „Elsbeere“.

Das Waldbier und seine Zutaten

Geerntet wurden die rund 30 Kilogramm Elsbeeren bereits im Herbst 2018 im Forstrevier Breitenfurt im Wienerwald. Ein Glücksfall, denn Elsbeer-Bäume tragen nicht jedes Jahr.

Die Beeren wurden nach der Ernte schockgefroren, im Frühjahr bedächtig aufgetaut und zu Mus verarbeitet. Nach einer kurzen Fermentation mit baumeigenen wilden Hefen wurde der hocharomatische Fruchtbrei der Würze im Sudhaus zugegeben.

Das Waldbier und seine Aromen

Das besondere Brauverfahren verleiht dem Bier seine blumig-fruchtigen Nuancen. Es präsentiert sich mit kernigem Charakter vom dunklen Malz, Fruchtigkeit von den Hefen und Beeren sowie mit tonic-artiger Herbe und Frische vom Hopfen. 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 2019 „Elsbeere“ 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

Die Exklusivität des Biers 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, Kräutern, Beeren und Früchten 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 2019.

Besondere Waldzutat: Elsbeeren aus dem Forstrevier Breitenfurt im Wienerwald.

Das Waldbier und seine Spezifikationen

Biersorte: Kreativbier mit Früchten der Elsbeere; Spezialbier

Alkoholgehalt: 6,0 % Vol.

Stammwürze: 14,3°Plato

Farbe: 25 EBC

Bittereinheiten: 20 IBU

Mindestens haltbar bis: Dezember 2024

Das Waldbier und seine Vielfalt

- * Karton mit 6 x 0,75-l-Gourmetflaschen, einzelverpackt im Geschenkkarton
- * Versandkarton mit 20 x 0,33-l-Aleflaschen
- * 25-l-Mehrwegfässer

Das Waldbier und seine Lagerfähigkeit

Aufgrund 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

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

* Mayer und Freunde
Jasomirgottstraße 4, 1010 Wien

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

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