

WALDBIER-Editionen 2026 „Baumpartnerschaften“

Waldbier „Fichte & Moos“

Waldbier „Astrein“ alkoholfrei

September 2026

DATEN, FAKTEN UND BEZUGSQUELLEN (SEITE 5)

Waldbier Edition 2026 „Fichte & Moos“

DAS WALDBIER IN STICHWORTEN

- * aus der Kiesbye Naturbrauerei
- * gebraut Juni bis August 2026
- * besondere Waldzutaten: Haarmützenmoos und Fichtenwipfel aus einem Bundesforste-Revier im Pinzgau

DAS WALDBIER UND SEINE SPEZIFIKATIONEN

- * Biersorte: Kreativbier; Spezialbier
- * Alkoholgehalt: 6,5 Vol-%
- * Stammwürze: 15,5° Plato
- * Farbe: 39 EBC
- * Bittereinheiten: 29 IBU
- * Haltbarkeit: mindestens bis Ende Dezember 2031

DAS WALDBIER UND SEINE AROMEN

Der moosbewachsene Fichtenwald ist eine eher dunkle, gedämpfte Waldwelt. Das haben wir im heurigen Waldbier-Jahr auch thematisch aufgegriffen und die Bierfarbe durch Karamellmalz waldhonigfarben rötlichbraun eingestellt. Die geschmeidigen Malznoten verbinden sich mit dem apfelreifeartigen Calypso-Hopfen zu einem perfekten sensorischen Rahmen für die außergewöhnlichen Waldzutaten. Darin entwickeln sich die leicht bitteren Noten des Haarmützenmooses kombiniert mit den harzig-nussigen Aromen der Fichtenwipfel zu einem komplexen Genusskunstwerk, das sich im Laufe der Reifezeit peu à peu in Richtung Dörrobst und Cognac entwickeln wird.

Dieses naturbelassene, unfiltrierte und durch eine sehr lange kalte Lagerung natürlich geklärte Kreativbier kann über mehrere Jahre im Keller reifen. Eingebraut wurde es im Juni in der Trumer Privatbrauerei in Obertrum bei Salzburg.

DAS WALDBIER VERSANDBEREIT

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

DAS WALDBIER UND SEIN PREIS

IM ONLINE-SHOP DER KIESBYE NATURBRAUEREI, WALDBIER.COM

- * 0,75l-Gourmetflasche € 15,90
- * 0,33l-Aleflasche € 3,50

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.bierkulturhaus.com

DAS WALDBIER 2026 „FICHTE & MOOS“ ALS STILVOLLER ESSENSBEGLEITER

Das Waldbier 2026 kann sehr gut zu kräftigen Speisen kombiniert werden. Empfohlen zu fettreichem Räucherfisch wie etwa Aal, zu würzigem Schimmel- oder gereiftem Bergkäse, Wildgerichten oder wildkräuterreichen Eintöpfen und Schmorgerichten. Als Nachspeise bieten sich schokoladige Mousses oder Küchlein an, aber natürlich entfaltet sich die Komplexität am besten solo in einem üppigen Rotweinglas.

Die Exklusivität des Biers signalisiert nicht zuletzt auch das besondere und hochwertige Flaschendesign, das jährlich neu auf das aktuelle Bier abgestimmt wird. Das Waldbier ist da zuhause, wo auf gutes Essen, gekonnte Würzung und ein hohes Maß an Tischkultur Wert gelegt wird.

Waldbier „Astrein“ alkoholfrei

DAS WALDBIER IN STICHWORTEN

- * aus der Kiesbye Naturbrauerei
- * besondere Waldzutaten: Fichtenwipferl, Holunderblüten, Waldhonig aus Bundesforst-Revieren in Oberösterreich und Land Salzburg/Pinzgau
- * alle Waldzutaten aus Wildsammlung
- * alle anderen Bierzutaten in zertifizierter Bio-Qualität

DAS WALDBIER UND SEINE SPEZIFIKATIONEN

- * Biersorte: Kreativbier; alkoholfreies Bier
- * Alkoholgehalt: <0,5vol%
- * Stammwürze: 5,4°Plato
- * Haltbarkeit: mindestens bis Ende August 2027

DAS WALDBIER UND SEINE AROMEN

In der Nase tanzen fruchtige Aromen nach Holunder und Zitronen eine Polka. Die Malzwürze verbindet sich mit dem Waldhonig und dem Bio-Zitronensaft zu einer frischen, fast schon limonadenartigen Anmutung. Ein Hauch Marzipan komplettiert den Reigen an Eindrücken, so dass das Bier immer wieder neue aromatische Überraschungen bereithält. Es lässt sich sehr gut auch in größeren Mengen trinken, da der Hopfen den süßlich-sauren Geschmack gut mit seiner Bittere abbindet.

Eingebraut wurde es im Juni in der Golser Brauerei/Burgenland, abgefüllt dann in der Brauerei Ried/Oberösterreich.

DAS WALDBIER VERSANDBEREIT

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

DAS WALDBIER UND SEIN PREIS

IM ONLINE-SHOP DER KIESBYE NATURBRAUEREI, BIERKULTURHAUS.AT

- * 0,33l-Aleflasche € 3,30

DAS WALDBIER „ASTREIN“ ALS STILVOLLER ESSENSBEGLEITER

Das Waldbier „Astrein“ alkoholfrei ist da zuhause, wo ein leichter, unbeschwerter Genuss in Kombination mit einem hohen Maß an Natürlichkeit erwünscht ist. Die Waldzutaten geben dem Bier einen frischen, hocharomatischen und exklusiven Kick. Das Resultat: ein besonderes Bier mit höchster Drinkability.

Es passt sehr gut zu bunten Salaten, fruchtigen Pizzen und leichten Nudelgerichten. Vor allen Dingen ist es solo genossen ein wunderbarer Durstlöscher.

DIE WALDBIERE UND IHR ANSPRUCH

Mit den Waldbieren möchten die Österreichischen Bundesforste (ÖBf) und Braumeister Axel Kiesbye den Wald in die Wohnzimmer und auf die Speisetische bringen. Sie zeigen auf wohlschmeckende Weise, welche Vielzahl an Schätzen und Produkten der Wald hervorbringt: von Holz über Wild, Pilze, Kräuter, Beeren und Früchte bis hin zu aromatischen Genuss- und Würzmitteln. Als hochqualitatives Jahrgangsprodukt sind die Waldbiere damit als Sinnbilder dieser Vielfalt zu verstehen.

BEZUGSQUELLEN

Beide Biere:

- * Kiesbyes Naturbrauerei / Frodo's Bar
Bierkulturhaus, Dorfplatz 1, 5162 Obertrum bei Salzburg
Tel. + 43 676 4777 168, E-Mail: info@bierkulturhaus.com

ONLINE

- * Bierkulturhaus.at/waldbier

Waldbier Edition 2026 „Fichte & Moos:

ÖSTERREICHWEIT

- * in allen Wein-&-Co-Filialen

WIEN

- * 's Fachl Wien
Alser Straße 43, 1080 Wien

NIEDERÖSTERREICH

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

OBERÖSTERREICH

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

* 's Fachl Linz
Hauptplatz 24, 4020 Linz

SALZBURG

* 's Fachl Salzburg
Kaigasse 13, 5020 Salzburg

TIROL

* 's Fachl Innsbruck
Riesengasse 3, 6020 Innsbruck

STEIERMARK

* 's Fachl Graz
Herrengasse 13, 8010 Graz

BURGENLAND:

* Bierfracht eU
Kleinhöfleiner Hauptstraße 34, 7000 Eisenstadt