Das Waldbier – Edition 2017 wilde kirsche

**Vielfältiger Speisenbegleiter in edlem Design**

Oktober 2017

Das Waldbier von Beginn an

Im Internationalen Jahr des Waldes 2011 nahm das Waldbier-Gemeinschaftsprojekt von den Österreichischen Bundesforsten und Braumeister Axel Kiesbye seinen Anfang – nun geht es bereits in die siebente Runde: Das Waldbier 2017 ist da!

Hopfen, Malz und von Hand geerntete Blütenblätter der Traubenkirsche *(Prunus padus)*, auch Wilde Kirsche genannt, 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. Dem Jahrgang „Wacholder“ folgt heuer die „Wilde Kirsche“, in der erstmals Blütenblätter die Grundessenz des Kreativbiers bilden.

Das Waldbier und seine Zutaten

Die Ernte der hocharomatischen Blütenblätter erfolgte im Frühjahr in den Auwäldern entlang der Gail am Fuße der Karnischen Alpen im Bundesforste-Revier Hermagor in Kärnten. Die wohlduftenden, ätherischen Öle für das diesjährige Bier befinden sich in den Blütenblättern der Traubenkirsche. Mithilfe eines konzentrierten Zuckersirups wurden die Blüten zunächst über zwei Monate lang ausgelaugt. Danach erfolgte eine leichte Fermentation des Sirups, um die Aromen zu konservieren. Der Traubenblüten-Zuckersirup wurde dann dem speziell eingebrauten Basisbier zugesetzt. Eine zweite Gärung setzte ein, und die Blütenessenzen gingen in das Bier über.

„Kiesbyes Waldbier“ wird als Kreativbier mit rund 7,2 % Vol. Alkohol hergestellt. Durch den hohen Alkoholgehalt lösen sich die ätherischen Bestandteile der Blütenblätter ins Bier und geben sehr dezent ihre feinen Aromen ab.

Das Waldbier und seine Aromen

Die obergärige Alehefe verleiht dem Bier seine blumig-fruchtigen Nuancen. Die feinen Marzipanaromen der Traubenkirschenblüten entwickeln sich nach kurzer Rast im Glas und bringen so das Waldbier in seine Balance. 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 2017 „Wilde Kirsche“ passt besonders gut zu heimischen, charaktervoll gewürzten Fisch- und Fleischgerichten, zu allen süß-sauren Wildzubereitungen sowie kräftigem Bergkäse. Das Bier ist zudem hervorragend als Aperitif geeignet und schmeckt auch immer solo genossen.

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, Pilze und Kräuter bis hin zu aromatischen Genuss- und Würzmitteln. Als hochqualitatives Jahrgangsprodukt ist das Waldbier damit als Sinnbild dieser Vielfalt zu verstehen.

Das Waldbier in Stichworten

Gebraut im Juni 2017 im Auftrag und unter Aufsicht von Axel Kiesbye in der Trumer Privatbrauerei Josef Sigl, Flachgau in Salzburg.

Besondere Waldzutat: hocharomatische Blütenblätter aus den Auwäldern entlang der Gail am Fuße der Karnischen Alpen im Bundesforste-Revier Hermagor in Kärnten.

Das Waldbier und seine Spezifikationen

Biersorte: Kreativbier

Alkoholgehalt: 7,2 % Vol.

Stammwürze: 16,4°Plato

Farbe: 11 EBC

Bittereinheiten: 23 IBU, hopfengestopft mit Monroe-Hopfen

Mindestens haltbar bis: Dezember 2022

Das Waldbier und seine Vielfalt

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

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

\* Craftbierbox mit 8 x 0,33-l-Aleflaschen

Das Waldbier und seine Lagerfähigkeit

Aufgrund seines hohen Alkoholgehalts 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.com

Das Waldbier und seine Bezugsquellen

\* Kiesbyes Biere der Wildnis

Bierkulturhaus, Dorfplatz 1, 5162 Obertrum bei Salzburg  
Tel. + 43 664 428 05 02, E-Mail: [nadja@bierkulturhaus.com](mailto:nadja@bierkulturhaus.com)

**ONLINE**

\* www.bierederwildnis.com

\* www.bierfracht.de

\* [www.wagners-weinshop.com](http://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](http://www.ammersin.at/)

\* Beer Store Vienna

Wilhelmsstraße 23, 1120 Wien

Tel. +43 1 974 46 27, [www.beerstorevienna.at](http://www.beerstorevienna.at/)

\* BeerLovers

Gumpendorfer Straße 35, 1060 Wien

Tel. +43 1 58 10 513, [www.beerlovers.at](http://www.beerlovers.at/)

\* WEIN & CO Wien Mariahilfer Straße

Mariahilfer Straße 36, 1070 Wien

Tel. +43 50 706 3021, [www.weinco.at](http://www.weinco.at/)

\* WEINFACH Vinothek & Bar

Taborstraße 11A, 1020 Wien

Tel. +43 660 12 62 639, [www.weinfach.at](http://www.weinfach.at/)

\* Biergreißler

Lederergasse 4, 1080 Wien

[www.biergreissler.at](http://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](http://www.trumer.at/)

\* Biershop der Trumerei

Strubergasse 26, 5020 Salzburg

Tel. +43 662 26 54 - 32, [www.trumerei.at](http://www.trumerei.at/)

\* Stiegl-Getränkeshop „Greißlerei“

Kendlerstraße 2, 5020 Salzburg

Tel. +43 662 838 22 900, [www.stiegl.at](http://www.stiegl.at/)

\* Bottle Shop Salzburg

Mirabellplatz 7, 5020 Salzburg

Tel. +43 662 87 68 18, [www.beerbottle.eu](http://www.beerbottle.eu/)

\* WEIN & CO Salzburg Platzl

Platzl 2, 5020 Salzburg

Tel. +43 50 706 3151, [www.weinco.at](http://www.weinco.at/)

**TIROL**

\* Bieraterie Craft Beer Shop

Fachental 19, 6233 Kramsach

Tel +43 664 352 95 03, [www.bieraterie.com](http://www.bieraterie.com/)

**VORARLBERG**

\* hops & malt Trading e.U.

Eisengasse 2, 6850 Dornbirn

Tel. +43 664 417 87 14, [www.hopsandmalt.at](http://www.hopsandmalt.at/)

**OBERÖSTERREICH**

\* Wagners Weinshop

Weinstraße 31, Laakirchen, 4664 Oberweis

Tel. +43 2214 2240, [www.wagners-weinshop.com](http://www.wagners-weinshop.com/)

\* Bierathek, BRAUEREI HIRT

Hirt 9, 9322 Micheldorf

Tel. +43 4268 2050-0, [www.bierathek.at](http://www.bierathek.at/)

\* Riba Getränkemarkt

Wallerer Straße 160, 4600 Wels

Tel. +43 7242 20 64 00, [www.riba-getraenke.at](http://www.riba-getraenke.at/)

**NIEDERÖSTERREICH**

\* Biergreißler

Hauptplatz 22, 3730 Eggenburg

www.biergreissler.at

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**DEUTSCHLAND**

\* bottles Göttingen craft only

Lange-Geismar-Straße 55, 37073 Göttingen

Tel. +49 551 499 669 00, [www.bottles-goettingen.de](http://www.bottles-goettingen.de/)