Blätter, Blüten, Holz und Kletzen von der Holzbirne

**Das neue Waldbier ist da! Die Österreichischen Bundesforste und Braumeister Axel Kiesbye präsentieren das neue Waldbier Jahrgang 2018 – heuer mit Ingredienzien von der Holzbirne aus der Steiermark.**

Wien, 3. Oktober 2018

Zum achten Mal in Folge kredenzen die Österreichischen Bundesforste (ÖBf) gemeinsam mit Braumeister Axel Kiesbye ihren „frisch gezapften Wald im Glas“. Die besondere Zutat für das Waldbier Jahrgang 2018 sind Blüten, Blätter, Kletzen und getoastetes Astholz der Holzbirne *(Pyrus pyraster*), der Urform aller Birnen, die auf einer Streuobstwiese im Bundesforste-Revier Wildalpen am Zusammenfluss von Lassing und Salza in der Steiermark gesammelt wurden. „Gleich vier Beimengungen in der richtigen Menge aufeinander so abzustimmen, dass es ein harmonisches Ganzes wird, war heuer sicherlich die größte Herausforderung für mich“, berichtet der Braumeister. Für die 300 Hektoliter Kreativbier hat er fünf Kilogramm Blätter und Blüten, ein Kilogramm Kletzen und fünfzehn Kilogramm getoastetes Holz in einem überdimensionalen Teesieb miteingebraut. Das Holz wurde von Kiesbye übrigens im Backofen eines befreundeten Wirtes bei 200 °C selbst getoastet. In einem mehrstufigen Brauverfahren reifte das Waldbier über den Sommer langsam zum Jahrgang 2018 „Holzbirne“ heran und ist ab sofort in limitierter Auflage im ausgewählten Fachhandel erhältlich.

„Ich bin immer wieder erstaunt, was die Wälder für unser Bier so hergeben. Sie bergen unendlich viele kulinarische Schätze, an denen wir oft unwissend vorübergehen“, so Bundesforste-Vorstand Rudolf Freidhager. „Mit unserem Waldbier möchten wir wertvolles Wissen über die Vielfalt der heimischen Natur vermitteln und den Wald als Quelle erlesener Genüsse zugänglich machen.“ Präsentiert wurde das Waldbier Jahrgang 2018 „Holzbirne“ in The Garage im Hotel am Brillantengrund, das mehrgängige Waldbiermenü kreierten Christoph Fink und Christian Mezera von einsundeinsdeluxe.

**Das Waldbier und seine Aromen.** Die obergärige Alehefe und die Blüten- und Fruchtbestandteile verleihen dem Bier seine blumig-fruchtigen Nuancen, die getoasteten Holzstücke Aromen nach Vanille, Kokos und Whisky; sie geben dem Bier eine intensive Kupferfarbe. Das naturbelassene und unfiltrierte Kreativbier, das durch eine sehr lange kalte Lagerung geklärt wurde, kann über mehrere Jahre im Keller reifen. Eingebraut wurde im Juni in der Kiesbye Naturbrauerei in Obertrum bei Salzburg.

**Ernte im Bundesforste-Revier Wildalpen.** „Im April und Mai stehen die Wildbirnen in voller Blüte – der ideale Zeitpunkt für die Ernte der kostbaren Blüten“, erzählt Freidhager. „Die reinweiß blühenden Wildbirnen sind eine Augenweide und in den Wäldern nicht zu übersehen.“ Holz- oder Wildbirnen gehören zur Familie der Rosengewächse und sind häufig an warmen, sonnigen Stellen an Waldrändern, in lichten Wäldern oder auf Streuobstwiesen anzutreffen. Der Baum, manchmal auch Strauch, kann bis zu zwanzig Meter hoch werden. „Der Erntebaum war fast acht Meter hoch und weit über hundert Jahre alt. Für die Ernte der Blüten mussten wir mit einer Leiter ausrücken“, erzählt Axel Kiesbye von seinem etwas waghalsigen Ernteeinsatz.

„Die bräunlich-gelben Früchte, in gedörrter Form ‚Kletzen’ genannt, schmecken herb-säuerlich, und sind erst nach dem ersten Frost genießbar“, weiß Rudolf Freidhager. „Sie schmecken aber nicht nur uns Menschen: Auch für Bienen, Vögel und Wildtiere stellen sie eine wichtige Nahrungsquelle dar und sorgen für Abwechslung auf dem Speiseplan.“

Seit einigen Jahren schon pflanzen die Bundesforste vermehrt Wildobstbäume wie Speierling, Elsbeere, Holzbirne oder Wildapfel und bringen so selten gewordene Baumarten wieder in heimische Wälder zurück. Das Bundesforste-Revier Wildalpen zählt zu einer der waldreichsten Regionen Österreichs.

**Limitierte Auflage.** Das Waldbier „Holzbirne“ wird wie seine Vorgänger in limitierter Auflage in Gourmet-Flaschen zu 0,75 Litern und 0,33 Litern angeboten. Aufgrund seines hohen Alkoholgehalts verfügt es über eine ausgezeichnete Lagerfähigkeit und kann mehrere Jahre bis zu seinem Genuss aufbewahrt werden. Bisherige Waldbier-Jahrgänge sind nahezu ausverkauft und nur mehr als Sammlerstücke erhältlich. Bezugsquellen unter www.waldbier.com.

**Jahrgangsbier in acht Sorten.** Im Internationalen Jahr des Waldes 2011 brachten die Österreichischen Bundesforste mit Braumeister Axel Kiesbye das erste Waldbier heraus. Während in den ersten fünf Jahren Nadelbäume – Tanne, Zirbe, Lärche, Schwarzkiefer, Fichte – die Zutaten aus der Natur lieferten, liegt das Augenmerk nun auf Waldsträuchern wie dem Alpen-Wacholder 2016, der Traubenkirsche 2017 oder der Holzbirne in diesem Jahr. Die Rezeptur für die Biere stammt von Braumeister Axel Kiesbye, das Waldwissen und die -zutaten kommen von den Österreichischen Bundesforsten.

**Jahrgangsüberblick.** Jahrgang 2018 „Holzbirne“ aus dem Bundesforste-Revier Wildalpen in der Steiermark, Jahrgang 2017 „Wilde Kirsche“ aus dem Kärntner Gailtal, Jahrgang 2016 „Wacholder“ aus dem Salzburger Lungau, Jahrgang 2015 „Fichtenharz“ aus Wäldern am Traunstein, Jahrgang 2014 „Schwarzkiefer“ aus dem Wienerwald, Jahrgang 2013 „Lärche“ aus Wäldern im Salzkammergut, Jahrgang 2012 „Zirbe“ aus dem Tiroler Radurschltal und Jahrgang 2011 „Tanne“ aus Wäldern am Hochkönig in Salzburg.

Fotos unter [www.bundesforste.at/service-presse](https://www.bundesforste.at/service-presse/fotos/pressefotos/pressefotos-2018/pressefotos-waldbier-2018.html)

Österreichische Bundesforste

Pummergasse 10-12, 3002 Purkersdorf

Tel. +43 2231 600-1520

Mag. Pia Buchner MAS, Pressesprecherin

E-Mail: [pia.buchner@bundesforste.at](mailto:bernhard.schragl@bundesforste.at), www.bundesforste.at

Dipl.-Brau-Ing. Axel Kiesbye

Axel Kiesbye GmbH

Sixtenstraße 3, 5162 Obertrum bei Salzburg

Tel. + 43 664 253 41 62

E-Mail: [info@bierkulturhaus.com](mailto:info@bierkulturhaus.com), [wwww.waldbier.com](http://www.kiesbye.at)

**Rückfragehinweis:**

Sylvia Petz, havel & petz

Fillgradergasse 15/11, 1060 Wien, www.havel-petz.at

E-Mail: s.petz@havel-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040, skype: sylvia.petz