

Das neue Waldbier ist da!

Wilde Hefe, edle Früchte. Die Österreichischen Bundesforste und Braumeister Axel Kiesbye präsentieren das neue Waldbier Jahrgang 2019, heuer mit den raren Elsbeeren aus dem Wienerwald im Bundesforste-Revier Breitenfurt.

Wien, 23. September 2019

Die „schöne Else“, auch Elsbeere, Oschitzn oder Adletzbeere genannt, ein nahezu in Vergessenheit geratener Laubholzbaum, steht im Mittelpunkt des heurigen Waldbier-Jahrgangs 2019. Zum neunten Mal in Folge kredenzen die Österreichischen Bundesforste (ÖBf) gemeinsam mit Braumeister Axel Kiesbye ihren „frisch gezapften Wald im Glas“. Die besondere Zutat des heurigen Jahrgangs sind die seltenen Früchte des Elsbeerbaumes, einer Sorbusart aus der Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*). Geerntet wurden sie im Bundesforste-Revier Breitenfurt in einem Eichen-Buchen-Wald westlich von Wien, wo die Elsbeere ihr natürliches Verbreitungsgebiet findet. Die vollreifen rostroten Früchte wurden nach der Ernte schockgefroren, bedächtig aufgetaut und zu Mus verarbeitet. Nach einer kurzen Fermentation mit baumeigenen wilden Hefen wurde der hocharomatische Fruchtbrei der Würze im Sudhaus zugegeben. „Die Elsbeere zählt zu den Edelhölzern unter den Wildobstbäumen“, erzählt Rudolf Freidhager, Vorstand der Bundesforste. „Ihre edlen Früchte sind äußerst kostbar und sehr begehrt.“ Für 300 Hektoliter Waldbier wurden insgesamt rund 30 Kilogramm der Edel Früchte geerntet. „Es ist für mich immer wieder eine große Bereicherung zu sehen, was unsere Wälder an kulinarischen Schätzen hervorbringen. Die Elsbeere blüht ja nicht jedes Jahr und trägt auch nicht alle Jahre Früchte, die Freude über das diesjährige Bier ist deshalb umso größer“, so Braumeister Axel Kiesbye. In einem mehrstufigen Brauverfahren reifte das Waldbier über den Sommer langsam zum Jahrgang 2019 „Elsbeere“ heran und ist ab sofort in limitierter Auflage im ausgewählten Fachhandel erhältlich. Präsentiert wurde es Mitte September im Restaurant Bruder in Wien-Mariahilf, das mehrgängige perfekt abgestimmte Waldbiermenü kreierte Küchenchef Lucas Steindorfer.

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 Früchten 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. Eingebraut wurde im Juni in der Kiesbye Naturbrauerei in Obertrum bei Salzburg.

Edle Früchte aus luftigen Höhen. Als besondere Herausforderung gestaltete sich die Ernte der Elsbeeren, waren die Bäume teilweise doch bis zu fünfzehn Meter hoch. Die Ernte von Elsbeeren gilt als zeitaufwändig und nicht ungefährlich – Schwindelfreiheit von Vorteil! Dolde für Dolde muss vorsichtig abgeschnitten und mit der Hand gepflückt werden. „Ein Hubsteiger hat uns schließlich in luftige Höhen gebracht, damit wir die Früchte gefahrlos und auf Augenhöhe ernten konnten“, berichtet Axel Kiesbye von dem ungewöhnlichen Einsatz. „Geerntet wurde an mehreren Bäumen und Standorten, um die Bestände zu schonen“, betont Freidhager. Nicht zuletzt wurde die Ernte auch ein Wettlauf mit der Zeit, denn die ein bis zwei Zentimeter großen rötlich-ockerfarbenen Früchte haben auch ihre tierischen Anhänger. „Auch die Wacholderdrosseln schätzen die süß-säuerlichen, leicht saftigen Früchte und sind aus der Luft oft schneller, als es dem Braumeister lieb ist“, schmunzelt Axel Kiesbye.

Limitierte Auflage. Das Waldbier „Elsbeere“ 2019 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 verfügbar. Bezugsquellen unter www.waldbier.com.

Jahrgangsbier in neun 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 und Wildobst wie dem Alpen-Wacholder 2016, der Traubenkirsche 2017, der Holzbirne 2018 und der Elsbeere in diesem Jahr. Die Rezeptur für die Biere stammt von Braumeister Axel Kiesbye, das Waldwissen, die Ernteorte und Waldzutaten kommen von den Österreichischen Bundesforsten.

Alle Jahrgänge im Überblick. Jahrgang 2019 „Elsbeere“ aus dem Bundesforste-Revier Breitenfurt bei Wien, 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

ÖSTERREICHISCHE BUNDESFORSTE
Pummergeasse 10-12, 3002 Purkersdorf
Tel. +43 2231 600-1520
Mag. Pia Buchner MAS, Pressesprecherin
E-Mail: pia.buchner@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, www.waldbier.com

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