

Zehn Jahre Waldbier

Feines Jahrgangs-Hopfengebräu veredelt im Eichenfass. Die Österreichischen Bundesforste und Braumeister Axel Kiesbye präsentieren das Waldbier Jahrgang 2020 – erstmals holzfassgereift. Die Eiche stammt aus dem Bundesforste-Revier Kierling im Wienerwald.

Wien, 10. September 2020

Die edle Eiche! (*Quercus petraea*). Sie zählt nicht nur zu den Edelhölzern unter den Laubbäumen, sondern ist auch Geschmacksgeberin des Waldbiers 2020. Zum zehnjährigen Waldbier-Jubiläum bildet Holz in seiner reinsten Form die Hauptzutat des mittlerweile schon Tradition gewordenen Jahrgangsbieres der Österreichischen Bundesforste (ÖBf) und Braumeister Axel Kiesbye. „Erstmals wird es heuer Wald im Barrique geben“, freut sich ÖBf-Vorstandssprecher Rudolf Freidhager anlässlich der gemeinsamen Präsentation des „frisch gezapften Waldes im Glas“. „Es ist wirklich schön zu sehen, welche Preziosen unsere Wälder bieten und wie sie sich kulinarisch veredeln lassen.“ Das Fassholz stammt von einer 200-jährigen Traubeneiche der Bundesforste aus Eichenwäldern im Wienerwald. Bereits 2015 geerntet, musste das Holz erst mehrere Jahre getrocknet werden, bevor es zu einem Fass verarbeitet werden konnte. Aus der Eiche wurden schließlich rund 60 Fassdauben mit einem Meter Länge in mühevoller Handarbeit hergestellt. „Die intensiven Aromen des Eichenholzes verleihen dem Waldbier eine ganz besondere, an Bourbon, Rum und Marillen erinnernde Note“, zeigt sich Axel Kiesbye begeistert. Die Präsentation in kleiner Runde fand Anfang September als Outdoor-Kulinarium nahe dem Eichenhain mitten im Wienerwald in der Nähe von Klosterneuburg statt. Für das perfekt abgestimmte mehrgängige Menü sorgte Unplugged-Koch Hannes Müller vom Haubenrestaurant Forelle am Weißensee auf einem improvisierten Grill im Freien.

Hohe Braukunst. Das Waldbier Edition 2020 „Eiche“ kam nach einem mehrstufigen Brauverfahren im Juni ins 250-l-Holzfass und reifte über den Sommer zu seiner trinkfertigen Güte mit zart integrierten Fassnoten heran. Das naturbelassene und unfiltrierte Kreativbier, das durch eine sehr lange kalte Lagerung geklärt wurde, kann gut über mehrere Jahre im Keller reifen.

Das besondere Brauverfahren verleiht dem Bier seine blumig-fruchtigen Nuancen, das Eichenholzfass die Aromen nach Bourbon, Rum und Marille. Seine feine Fruchtigkeit kommt von den Hefen, die tonic-artige Herbe und Frische vom Hopfen. Eingebraut wurde das naturbelassene und unfiltrierte Kreativbier in der Kiesbye Naturbrauerei in Obertrum bei Salzburg.

Wald der Fässer. Auf sonnig-warmen Standorten finden die Eichen im Wienerwald ihr ideales Verbreitungsgebiet vor. Sie wachsen nur langsam, werden im Schnitt 160 bis 180 Jahre alt und zeichnen sich durch eine besondere Feinwüchsigkeit und gleichmäßig aufgebaute Jahrringe aus. Im gleichnamigen Eichenhain im Bundesforste-Revier Kierling sind besonders majestätische Exemplare zu finden. Fass-Eichen werden von den Fassbindern meist persönlich ausgesucht, in diesem Fall von der Fassbinderei Schrimpl aus dem Weinviertel, die auch die Dauben hergestellt hat. „Als Fass-Eichen werden nur die schönsten und edelsten Eichen ausgewählt“, erklärt auch Freidhager. „Die Feinporigkeit des Eichenholzes führt dazu, dass die Fässer besonders dicht schließen. Sogenannte Thyllen, Füllzellen, verstopfen die Zellwände, weshalb nahezu keine Durchlässigkeit mehr gegeben ist.“ Zusätzlich verfügt das Eichenholz über natürliche Gerbstoffe, die für gute Haltbarkeit sorgen.

Trinken für den Klimaschutz. Zum heurigen Jubiläumsjahr haben sich die Bundesforste und Braumeister Axel Kiesbye eine ganz besondere Aktion einfallen lassen: Pro verkaufter Flasche Waldbiers geht ein Euro an ein Wiederaufforstungsprojekt im Waldviertel, dessen Wälder von den Folgen des Klimawandels besonders betroffen sind. Auf einer von Borkenkäfern gänzlich zerfressenen Fläche wird ein neuer Eichenwald für die nächsten Generationen gepflanzt. „Eichen sind nicht nur wertvolle Nutzhölzer, sondern haben im Klimawandel großes Potenzial“, erklärt Rudolf Freidhager. „Sie kommen mit Hitze und Trockenheit besser zurecht und werden den zukünftigen Klimabedingungen besser gewachsen sein als andere Bäume. Die Eiche ist eine Baumart der Zukunft.“

Limitierte Auflage. Die Jubiläumsedition Waldbier 2020 „Eiche“ wird wie ihre Vorgänger in limitierter Auflage in Gourmet-Flaschen zu 0,75 l und 0,33 l angeboten und ist ab sofort im ausgewählten Fachhandel und über den Shop der Kiesbye Naturbrauerei erhältlich. Aufgrund ihres hohen Alkoholgehalts verfügt sie über eine ausgezeichnete Lagerfähigkeit und kann mehrere Jahre bis zu ihrem Genuss aufbewahrt werden. Bisherige Waldbier-Jahrgänge sind nahezu ausverkauft und nur mehr als Sammlerstücke verfügbar. Weitere Bezugsquellen unter www.waldbier.com.

Jahrgangsbier in zehn Sorten. Während in den ersten fünf Jahren Nadelbäume – Tanne, Zirbe, Lärche, Schwarzkiefer, Fichte – die Zutaten aus der Natur lieferten, lag das Augenmerk danach auf Waldsträuchern und Wildobst wie dem Alpen-Wacholder, der Traubenkirsche, der Holzbirne und der Elsbeere. Die Jubiläumsedition 2020 „Eiche“ beschließt nun diesen Reigen.

Alle Jahrgänge im Überblick. Jahrgang 2020 „Eiche“ aus Eichenwäldern der Bundesforste im Wienerwald, Jahrgang 2019 „Elsbeere“ aus dem ÖBf-Revier Breitenfurt bei Wien, Jahrgang 2018 „Holzbirne“ aus dem ÖBf-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.

Zur Geschichte des Waldbieres. Anlässlich des Internationalen Jahres des Waldes 2011 brachten die Österreichischen Bundesforste mit Braumeister Axel Kiesbye erstmals ein Waldbier heraus. Ursprünglich als einmalige Sonderedition geplant, folgten aufgrund des hohen Zuspruchs weitere Jahrgänge und bald wurde das jährlich neu herausgebrachte Waldbier zu einer fixen Größe im kulinarischen Waldjahr. Das Prinzip bleibt dabei immer das gleiche: Zutaten, Ernteorte und Waldwissen kommen von den Bundesforsten, die Rezeptur für die Biere stammt von Braumeister Axel Kiesbye, eingebraut wurde von Anfang an in der Trumer Brauerei in Obertrum (Sbg.).

Fotos unter www.bundesforste.at/service-presse

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

Kiesbye Naturbrauerei
Dipl.–Brau–Ing. Axel Kiesbye
Dorfplatz 1, 5162 Obertrum bei Salzburg
Tel. + 43 664 253 41 62, E-Mail: info@bierkulturhaus.com, www.waldbier.com

Rückfragehinweis:

Sylvia Petz | Agentur für organisierten Genuss
Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien, www.sylvia-petz.at
E-Mail: sp@sylvia-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040, skype: sylvia.petz