

Vom Berg ins Bier. Waldbier Edition 2021 im Zeichen des Bergwaldes  
**Die Österreichischen Bundesforste und Braumeister Axel Kiesbye ernten die Waldbier-Zutaten in den Gebirgswäldern des Tiroler Oberinntals. Das heurige Waldbier wird veredelt mit Zirbenzapfen und Schwarzbeeren.**

Wien, 11. August 2021

Zu einem ungewöhnlichen Ernte-Einsatz rückten dieser Tage Braumeister Axel Kiesbye und die Österreichischen Bundesforste (ÖBf) in den Tuxer Alpen aus, um auf rund 2.000 Metern Seehöhe die Zutaten für das diesjährige Waldbier zu gewinnen. Zirbenzapfen und Schwarzbeeren sind die Ingredienzen des Jahrgangs 2021 „Edition Tiroler Bergwald“ – zum ersten Mal stellen die Bundesforste damit einen ganzen Waldlebensraum in den Geschmacksfokus. „Es sind die besonderen Zutaten aus unserer Natur, die unserem jährlichen Waldbier seinen unvergleichlichen Geschmack verleihen“, so Bundesforste-Vorstand Rudolf Freidhager. „Nun wollen wir künftig auch auf ihre Herkunft noch mehr Bezug nehmen. Denn Wald ist nicht gleich Wald. Die Gebirgswälder des Oberinntals zeichnen sich durch besondere Artenvielfalt und einen hohen Anteil an Schutzwäldern aus. Zwei für diesen Lebensraum besonders typische Pflanzen haben wir für das heurige Waldbier ausgewählt – Zirben und Schwarzbeeren.“

**Sechzig Kilogramm Waldgeschmack – von Hand gepflückt.** Anfang August ist in den Gebirgswäldern des Oberinntals Schwarzbeerzeit. Die tiefwurzelnde, blauschwarze und hocharomatische Wildform der Heidelbeere gedeiht prächtig in den alpinen Wäldern und ist für Mensch und Tier ein ganz besonderer Leckerbissen. An der Baumgrenze im Gebirge reifen sehr langsam die Zapfen der Zirbe heran, bis zur ersten Frucht vergehen mehrere Jahrzehnte. Das hochalpine Kieferngewächs, auch „Königin der Alpen“ genannt, gilt als wichtige Mischbaumart im Wald der Zukunft. Sie trotz extremen Temperaturschwankungen und kann bis zu tausend Jahre alt werden.

Etwa zehn Kilogramm noch unreifer Zirbenzapfen und fünfzig Kilogramm kleiner aromatischer Schwarzbeeren ernteten Braumeister Axel Kiesbye mit seinem Team und Revierleiter Ephräm Unterberger in den ersten Augusttagen in Handarbeit im ÖBf-Forstrevier Inntal. „Das war heuer eine besondere Herausforderung für den Körper“, so der Braumeister schmunzelnd. „Entweder war man tief gebückt am Boden oder hoch oben am Baum. Zirben können ja bis zu 25 Meter hoch werden.“ Nach der Ernte wurde direkt eingebraut. Das heurige Waldbier wird nach Einschätzung des Braumeisters

geschmacklich von den harzig-würzigen Zapfen geprägt sein, hinzu kommt eine leichte Beerenaromatik. Durch den Schwarzbeerensaft erhält das Bier einen zarten Rotton. Genaueres dazu wird sich Ende September weisen, wenn das Bier erstmals verkostet wird.

**Bergwald als Lebensraum und Schutz vor Naturgefahren.** Große Bedeutung kommt dem Bergwald in der Region als Lebensraum und als Schutz vor Naturgefahren zu. Unter den zahlreichen 3.000er-Gipfeln der Alpen sind Gams, Reh, Rot- und Steinwild, aber auch Auer- und Birkwild sowie Murmeltiere, Steinadler und Bartgeier zuhause. Und seit jeher schützen die Wälder die Bewohner und Bewohnerinnen der Alpentäler auf natürliche Weise vor Lawinen oder Steinschlag, speichern große Mengen an Wasser und festigen gleichzeitig den Boden. Aber auch im Bergwald ist der Einfluss des Klimawandels zu spüren: Trockenheit, Hitzewellen und extreme Wetterereignisse, der Waldschädling Borkenkäfer und die oft hohe Belastung durch Wildtiere setzen ihm mancherorts stark zu. „Intakte Bergwälder machen die dichte Besiedelung des Alpenraumes überhaupt erst möglich“, erklärt Freidhager. „Umso wichtiger ist es, dass wir unsere Schutzwälder nachhaltig betreuen und pflegen und damit ihre vielfältigen Leistungen auch zukünftig erhalten!“

**Jahrgangsbier in elf 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“ wurde in einem Eichenholzfass aus dem Wienerwald gereift. Mit dem Waldbier 2021 „Edition Tiroler Bergwald. Schwarzbeere/Zirbe“ beginnt ein neuer Zyklus, bei dem das Augenmerk auf die Herkunft gerichtet ist.

**Zur Geschichte des Waldbiers.** 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 wird in der Trumer Brauerei in Obertrum (Sbg.).

Fotos in Druckqualität © ÖBf-Archiv/Roast Media. Bitte beachten Sie die Fotocredits, Abdruck bei Erwähnung honorarfrei. Weitere Fotos unter [www.bundesforste.at/service-presse/pressefotos-waldbier-2021](http://www.bundesforste.at/service-presse/pressefotos-waldbier-2021)

**ÖSTERREICHISCHE BUNDESFORSTE**  
Pummergeasse 10-12, 3002 Purkersdorf  
Andrea Kaltenegger | Unternehmenssprecherin  
Tel. +43 2231 600-1521, E-Mail: [andrea.kaltenegger@bundesforste.at](mailto:andrea.kaltenegger@bundesforste.at)  
[www.bundesforste.at](http://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](mailto:info@bierkulturhaus.com), [www.waldbier.com](http://www.waldbier.com)

**Rückfragehinweis:**

Sylvia Petz | Agentur für organisierten Genuss  
Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien, [www.sylvia-petz.at](http://www.sylvia-petz.at)  
E-Mail: [sp@sylvia-petz.at](mailto:sp@sylvia-petz.at), Tel. +43 699 1100 8040, skype: [sylvia.petz](https://www.skype.com/name/sylvia.petz)