

Alles im Fluss!

Das heurige Waldbier im Zeichen der Wachauer Aulandschaft. Die Österreichischen Bundesforste und Braumeister Axel Kiesbye präsentieren die Edition 2022 veredelt mit Zutaten aus einem artenreichen Lebensraum an der Donau.

Wien, 28. September 2022

Ein sehr spezieller Waldlebensraum und eine weltberühmte Kulturregion prägen das Waldbier 2022: Der Wachauer Auwald im Bundesforste-Revier Leiben unweit von Emmersdorf an der Donau ist wertvoller Lebensraum unzähliger Arten. Bereits im April wurden für die „Edition Wachauer Auwald. Echtes Mädesüß/Silberweide“ die frischen und zartbitter schmeckenden Weidentriebe an einem Donauarm geerntet, die nach Honig und Mandeln duftenden cremefarbenen Blüten des Echten Mädesüß Anfang Juli an einem Bachlauf. „Wir möchten mit dem Waldbier die Vielfalt unserer heimischen Wälder samt ihrer erstaunlichen Ökosysteme und ihrem schützenswerten Artenreichtum aufzeigen. Dass diese auch einen kulinarischen Reichtum bieten, beweisen wir seit zwölf Jahren mit dem Waldbier“, erklärt Bundesforste-Vorstand Rudolf Freidhager. Präsentiert wurde das neue Waldbier Ende September im Pavillon der Herrmann-Strandbar in Wien, das stimmige Waldbiermenü kreierte Theresia Palmetzhofer vom Gasthaus Palme in Neuhofen an der Ybbs. Erhältlich ist das Waldbier 2022 „Edition Wachauer Auwald. Echtes Mädesüß/Silberweide“ über waldbier.com und im gutsortierten Fachhandel.

Feine Waldaromatik. Während die Silberweidentriebe dem diesjährigen Waldbier einen herb-bitteren Geschmack verleihen, sorgen die getrockneten Blüten des Echten Mädesüß für Aromen nach Mandeln, Honig und Vanille sowie eine zarte Süße. Mit 6,2 % Alkohol ist das Bier etwas gehaltvoller als sein Vorgänger. „Ich tüftle ja bereits Monate vor dem Brauen an den neuen Waldzutaten. Heuer ließ ich mich von alten Traditionen beeinflussen. Denn Weidentriebe und das Echte Mädesüß wurden schon im Mittelalter zur Aromatisierung von sogenannten ‚Gruitbieren‘, die neben Hopfen auch andere Pflanzen oder Kräuter enthielten, eingesetzt. Für mich eine besonders spannende Kombination“, so Braumeister Axel Kiesbye. Die rund 50 Kilogramm Weidentriebe wurden entrindet, geschreddert und in einem überdimensionalen Teesieb in die

kochende Würze gehängt. Die 15 Kilogramm Blüten des Echten Mädesüß wurden zu Tee-Extrakt verarbeitet, dieser wurde erst gegen Ende des Brauprozesses hinzugefügt.

Auwald: Lebensraum am Wasser. Die Lebensader der Wachauer Au ist die mächtige Donau, deren Uferlandschaft in permanentem Austausch mit dem Fluss und seinem Einzugsgebiet steht. Je nach Grundwasserstand, Überflutungshäufigkeit sowie Höhe und Fließgeschwindigkeit der Hochwasser entstehen in der Niederung entlang des Flusses zahlreiche unterschiedliche Lebensbedingungen für Tiere und Pflanzen. „Durch die Kraft und Dynamik des Wassers werden die Gebiete ständig verändert. Dadurch zählen Auwälder zu den Waldlebensräumen mit einer besonders hohen Artenvielfalt“, erläutert Freidhager. Die Dauer und Häufigkeit der Überschwemmungen sind auch entscheidend für die Ausbildung und Zusammensetzung der Vegetation: So wachsen in den häufig überfluteten flussnahen Bereichen – in der sogenannten „Weichen Au“ – vor allem unterschiedliche Weidenarten, Pappeln und diverse Sträucher. In den flussferneren, etwas höher gelegenen und damit seltener überfluteten Bereichen findet man die „Hartholz-Au“ mit Eschen, Erlen, Linden und auch den baumartigen Silberweiden. Das Echte Mädesüß gedeiht am besten auf feuchten Wiesen und entlang von Bachläufen.

Limitierte Auflage. Der Waldbier-Jahrgang 2022 „Edition Wachauer Auwald. Echtes Mädesüß/Silberweide“ wird wie seine 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. Das Bier verfügt über eine ausgezeichnete Lagerfähigkeit und kann mehrere Jahre bis zu seinem Genuss aufbewahrt werden.

Jahrgangsbier in zwölf 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“ begann ein neuer Zyklus, bei dem das Augenmerk auf die Herkunft gerichtet ist. Ihm folgt nun das Waldbier 2022 „Edition Wachauer Auwald. Echtes Mädesüß/Silberweide“.

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 (Salzburg).

Pressefotos unter bundesforste.at

Österreichische Bundesforste

Pummergeasse 10-12, 3002 Purkersdorf

Andrea Kaltenegger | Unternehmenssprecherin

Tel. +43 2231 600-1521, E-Mail: andrea.kaltenegger@bundesforste.at, 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, 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](https://www.skype.com/name/sylvia.petz)