

Fruchtig-herbe Kreation

Waldbier-Edition 2024 im Zeichen des Schluchtwaldes. Bundesforste und Braumeister Axel Kiesbye präsentieren neues Waldbier „Steyrtaler Schluchtwald“ - veredelt mit Lindenblüte und Alpen-Johannisbeere. Limitierte Auflage, ab sofort erhältlich

Wien, 5. September 2024

Der Steyrtaler Schluchtwald und damit ein ganz besonderer Waldtypus steht im Mittelpunkt des diesjährigen Waldbiers, das die Österreichischen Bundesforste (ÖBf) und Braumeister Axel Kiesbye gestern, am 4. September 2024, der Öffentlichkeit präsentierten. „Mit dem Waldbier wollen wir auf die Vielfalt unserer heimischen Wälder mit ihren besonderen Ökosystemen aufmerksam machen. Die diesjährige Waldbier-Edition wurde mit Lindenblüten und Alpen-Johannisbeeren, zwei für den Schluchtwald typischen Gewächsen, veredelt“, so Andreas Gruber, Vorstand für Forstwirtschaft und Naturschutz der Österreichischen Bundesforste. Die natürlichen Zutaten für das Waldbier wurden heuer im Sommer im Bundesforste-Revier Sattl im oberösterreichischen Steyrtal sorgsam von Hand geerntet. „Seit mittlerweile 14 Jahren bringen die Bundesforste gemeinsam mit Axel Kiesbye das Waldbier heraus. Es zeigt Jahr für Jahr auf genussvolle Weise, wie viele Schätze und vielfältige geschmackliche Aromen der Wald hervorbringt“, freut sich ÖBf-Vorstandssprecher Georg Schöppl.

Die Präsentation der neuen Edition „Steyrtaler Schluchtwald“ fand in den Räumlichkeiten der „Markerei“, einem ehemaligen Wasserbaulabor, in Wien statt. Die Natur auf den Teller zauberte vor Ort Haubenkoch Klemens Schraml vom Restaurant „RAU – nature-based cuisine“ in Oberösterreich, der eigens für die Präsentation ein mehrgängiges Waldbier-Menü kreiert hatte.

Das Waldbier und seine Aromen: der Geschmack des Schluchtwaldes. Das Waldbier „Steyrtaler Schluchtwald“ zeichnet sich durch einen erfrischenden, fruchtigen Geschmack mit einer leicht herben, bitteren Note aus. Unmittelbar nach der Ernte im Steyrtaler Schluchtwald wurden die Lindenblüten von Braumeister Axel Kiesbye zu rund 75 Liter Sirup verarbeitet und in Stahlfässern kühl gelagert. „Aus den Lindenblüten wurde ein konzentrierter Kräutertee-Auszug hergestellt, der dann zusammen mit dem sterilisierten Saft der Alpen-Johannisbeere der Waldbier-Basis während der Kaltreifung

im Lagerkeller zugegeben wurde“, erklärt Kiesbye. Durch die Lindenblüten erhält das Bier kräuterartige, leicht pfeffrige Nuancen.

„Im Geschmack sind Süße, Säure und Bitternoten gut ausbalanciert. Die deutliche Bittere macht das Bier trocken und liefert Komplexität. In der Nase finden sich fruchtig-säuerliche Eindrücke nach Johannisbeeren. Die Verbindung zwischen den Waldbierzutaten und dem Hopfen erzeugt spannende und vielschichtige Fruchtaromen. Im Abgang dominieren Karamell und eine fruchtige Schärfe mit einer alkoholischen, warmen Note, die zum Weitertrinken anregt“, so Kiesbye.

Europaschutzgebiet: Schluchtwälder der Steyr- und Ennstaler Voralpen.

Schluchtwälder sind aufgrund der besonderen Standortbedingungen selten und kommen meist nur kleinflächig vor. Sie zeichnen sich durch steile Hänge und einen lockeren, geröllartigen Boden aus. Weiters bevorzugen sie ein kühl-feuchtes Klima, sind besonders strukturreich und erfüllen eine wichtige Schutzfunktion zur Sicherung rutschender Hänge. Typische Baumarten sind Ahorn, Esche, Linde und Ulme. Die Bestände haben meist ein lichtes Kronendach, unter dem sich eine üppige und artenreiche Krautschicht – zum Beispiel mit Hasel, Hartriegel und Alpen-Johannisbeere – entwickeln kann. Seit kurzem sind die „Schluchtwälder der Steyr- und Ennstaler Voralpen“ auch als „Europaschutzgebiet“ ausgewiesen, was die Bedeutung dieses besonderen Naturraums unterstreicht.

Limitierte Auflage. Die Waldbier-Edition „Steyrtaler Schluchtwald“ wird in limitierter Auflage hergestellt und in Gourmet-Flaschen zu 0,75 l und 0,33 l abgefüllt. Aufgrund seines hohen Alkoholgehalts von 6,6 vol % verfügt das Waldbier über eine ausgezeichnete Lagerfähigkeit und kann als Jahrgangsbier nachhaltig gesammelt und mehrere Jahre gelagert werden. Die bisherigen Waldbier-Jahrgänge sind nahezu ausverkauft und nur noch vereinzelt oder als Sammlerobjekte erhältlich.

Zur Geschichte des Waldbiers. Anlässlich des „Internationalen Jahres des Waldes“ brachten die Österreichischen Bundesforste 2011 das erste Waldbier heraus. Während in den ersten fünf Jahren Nadelbäume die Zutaten aus der Natur lieferten, lag der Schwerpunkt danach auf Waldsträuchern und Wildobst. 2021 startete ein neuer Zyklus, bei dem der Fokus auf Herkunft und Waldlebensräume gerichtet ist.

Pressefotos und -video: [bundesforste.at](https://www.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, sylvia-petz.at

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