

Fichte trifft Moos: Waldbier 2026 im Zeichen besonderer Waldpartnerschaften Bundesforste und Braumeister Axel Kiesbye präsentieren Waldbier-Edition 2026 „Fichte & Moos“. Mit „Astrein“ erstmals auch alkoholfreies Waldbier im Sortiment. Beide Biere sind ab sofort im ausgewählten Fachhandel erhältlich.

Wien, 17. September 2026

Der Wald lebt von unzähligen Beziehungen – viele davon bleiben auf den ersten Blick verborgen. Mit der Waldbier-Edition 2026 „Fichte & Moos“ machen die Österreichischen Bundesforste (ÖBf) und Braumeister Axel Kiesbye eine davon nun auch geschmacklich erlebbar. Fichtenwipferl und Haarmützenmoos prägen die mittlerweile 16. Ausgabe des Waldbiers und bilden zugleich den Auftakt für einen neuen mehrjährigen Zyklus. Nach unterschiedlichen Baumarten, Waldfrüchten, Herkunftsregionen und Waldlebensräumen stehen in den kommenden Jahren „Baumpartnerschaften und Waldsymbiosen“ im Mittelpunkt.

„Das Haarmützenmoos ist ein häufiger Begleiter in fichtenreichen Wäldern. Die Moosart profitiert von den sauren und feuchten Standortbedingungen, die durch Fichtenbestände und ihre Nadelstreu geprägt werden. Gleichzeitig erfüllt es wichtige Funktionen im Ökosystem: Als Pionierpflanze trägt es zur Humusbildung bei, kann ein Vielfaches seines Eigengewichts an Wasser speichern und unterstützt damit auch die Stabilisierung des Waldbodens“, erläutert Andreas Gruber, Vorstand für Forstwirtschaft und Naturschutz der Österreichischen Bundesforste.

Die Zutaten für die Edition wurden bereits im Frühjahr auf Bundesforste-Flächen im Salzburger Pinzgau von Hand geerntet. Braumeister Axel Kiesbye, ÖBf-Revierleiter Franz Gruber und sein Team sammelten dafür rund zwölf Kilogramm junge Fichtenwipferl und zwei Kilogramm Haarmützenmoos in einem Bergwald bei Bruck an der Glocknerstraße.

Vielschichtige Waldaromen. Auch geschmacklich nimmt die Waldbier-Edition 2026 Anleihen am Lebensraum ihrer beiden namensgebenden Zutaten. Passend zur dunklen, gedämpften Atmosphäre eines moosbewachsenen Fichtenwaldes präsentiert sich das Bier durch den Einsatz von Karamellmalz waldhonigfarben bis rötlichbraun.

Geschmeidige Malznoten und der apfelfruchtige Calypso-Hopfen bilden den sensorischen Rahmen für Fichtenwipferl und Haarmützenmoos.

„Das Haarmützenmoos bringt leicht bittere Noten mit, während die Fichtenwipferl für harzig-nussige Aromen sorgen. Gemeinsam mit den Malzen und dem fruchtigen Hopfen entsteht ein vielschichtiges Bier, das sich auch über die Jahre weiterentwickeln kann. Mit zunehmender Reife werden sich die Aromen in Richtung Dörrobst und Cognac verändern“, so Braumeister Axel Kiesbye.

Das naturbelassene und unfiltrierte Kreativbier wurde im Juni 2026 in der Trumer Privatbrauerei in Obertrum bei Salzburg eingebraut und durch eine kalte Lagerung natürlich geklärt. Mit 6,5 Vol.-% Alkohol verfügt die Waldbier-Edition über eine ausgezeichnete Lagerfähigkeit.

Neu im Waldbier-Sortiment: „Astrein“

Erstmals in seiner 16-jährigen Geschichte wird das Waldbier der Österreichischen Bundesforste um eine alkoholfreie Kreation ergänzt. Das neue Waldbier „Astrein“ ist ein fruchtig-frischen Bier mit weniger als 0,5 Vol.-% Alkohol. „Seit 2011 zeigt uns das Waldbier jedes Jahr aufs Neue, wie vielfältig der Wald ist und welche überraschenden Aromen und Geschichten in ihm stecken. Mit ‚Astrein‘ gehen wir heuer einen neuen Weg und machen dieses besondere Genusserlebnis auch alkoholfrei zugänglich. Gleichzeitig bleiben wir mit unserer Jahrgangsedition dem Grundgedanken des Waldbiers treu: die Vielfalt und die ökologischen Zusammenhänge unserer Wälder auf genussvolle Weise erlebbar zu machen“, so Georg Schöppl, Vorstandssprecher der Österreichischen Bundesforste.

Fichtenwipferl, Holunderblüten und Waldhonig sind die Hauptdarsteller des ersten alkoholfreien Waldbiers. Die Waldzutaten stammen aus Wildsammlung in Bundesforste-Revieren in Oberösterreich und im Salzburger Pinzgau. Eingebraut wurde das Kreativbier im Juni in der Golser Brauerei im Burgenland, die Abfüllung erfolgte in der Brauerei Ried in Oberösterreich.

Sensorisch schlägt „Astrein“ bewusst leichtere Töne an: Fruchtige Aromen von Holunder und Zitrone verbinden sich mit Malzwürze, Waldhonig und Bio-Zitronensaft zu einer frischen, beinahe limonadenartigen Anmutung. Ein Hauch von Marzipan

ergänzt das Aromenspiel, während die Bittere des Hopfens die süßlich-sauren Geschmacksnoten ausbalanciert.

„Ein alkoholfreies Waldbier war für mich eine besonders spannende brautechnische und sensorische Aufgabe. Wir wollten keinen Ersatz für unsere klassische Jahrgangsedition schaffen, sondern ein Bier mit einem ganz eigenen Geschmacksprofil. Die Fichtenwipferl bringen den Wald ins Glas, Holunder und Zitrone sorgen für Frische und der Waldhonig verbindet die Aromen. So entsteht ein leichtes, hocharomatisches Getränk, das Lust auf den nächsten Schluck macht“, erklärt Braumeister Axel Kiesbye.

Die beiden neuen Waldbier-Kreationen wurden am 16. September 2026 im Restaurant Reznicek in Wien präsentiert.

Waldbier 2026 ab sofort erhältlich

Die klassische Waldbier-Edition „Fichte & Moos“ wird wie ihre Vorgänger in limitierter Auflage hergestellt und ist in der 0,75-l-Gourmetflasche sowie in der 0,33-l-Aleflasche erhältlich. Aufgrund der besonderen Brauweise verfügt die Waldbier-Edition über eine ausgezeichnete Lagerfähigkeit und kann mehrere Jahre im Keller weiterreifen.

Das alkoholfreie Waldbier „Astrein“ ist in der 0,33-l-Aleflasche erhältlich. Beide Waldbiere können über den Online-Shop der Kiesbye Naturbrauerei sowie im ausgewählten Fachhandel bezogen werden.

Pressefotos & Waldbiervideo 2026 ab 17. September 2026, 11:00 Uhr unter 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:

Mag. Sylvia Petz, MSc | Agentur für organisierten Genuss

Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien, sylvia-petz.at

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