

# Wald frisch gehopft: Waldbier 2015 aus Fichtenharz

18.09.2015 /Presse

Bundesforste und Braumeister Axel Kiesbye stellen Waldbier 2015 „Fichte“ vor



Harz und Hopfen in Reinkultur: Die Österreichischen Bundesforste (ÖBf) und Braumeister Axel Kiesbye stellen den nunmehr fünften Jahrgang ihres Waldbieres vor, der heuer mit einer ganz besonderen Waldzutat eingebraut wurde: naturbelassenem Fichtenharz. „Nach den bisherigen Waldzutaten wie Maitrieben, Zapfen und Nadeln wurde heuer reinstes Baumharz verwendet und im Waldbier kulinarisch veredelt“, erklärt Rudolf Freidhager, Vorstand der Österreichischen Bundesforste. Mehr als 20 Kilogramm feinstes Fichtenharz wurden dafür in einem Fichtenblockwald der Bundesforste im Forstrevier Traunstein von Hand gewonnen. „Das Waldbier 2015 ‚Fichte‘ stellt den Abschluss des fünfjährigen Nadelbaum-Zyklus dar. Ein kleines Jubiläum“, ergänzt Braumeister Axel Kiesbye. Durch den hohen Alkoholgehalt von 7,2 Volumenprozent lösen sich die ätherischen Baumharze in dem Kreativbier und geben ihre dezent-feinen Aromen ab. „Mit dem Waldbier 2015 ‚Fichte‘ bringen wir auch heuer wieder den Wald in die Wohnzimmer und auf den Speisetisch“, so Freidhager und Kiesbye über die neueste Wald-Kreation und erfreut über die bewährte Kooperation.

## Verkostung in der Holzwerkstatt

Die Holzwerkstatt in den Bildhauerateliers der Akademie der bildenden Künste Wien bot den passenden Rahmen für die Verkostung. Zwischen Werkstücken, Werkzeugen und Kunstobjekten probierten die Gäste nicht nur den aktuellen Jahrgang, sondern kamen anlässlich des Jubiläums auch in den Genuss einer „Vertikalverkostung“ aller bisherigen Waldbier-Jahrgänge von 2011 bis 2015. Christian Petz vom „Petz im Gußhaus“ (Wien), der schon bei der Präsentation des ersten Jahrgangs im Internationalen Jahr des Waldes 2011 für die kulinarische Begleitung sorgte, kreierte ein „Waldbier-Menü“ - etwa „Vichyssoise gezirbt mit Reisanke“ zum „Zirbenbier“ oder „Pata-Negra-Schwein mit Retsina geschmort & Chorizobohnen“ zum neuen Waldbier mit Fichtenharz.









Waldbier Jahrgang 2015 "Fichte"

Foto: citronenrot

ÖBf-Vorstand Rudolf Freidhager (li) mit Braumeister Axel Kiesbye bei der Verkostung des neuen Jahrgangsbieres "Fichte"

Foto: citronenrot

Fichtenharz - 100% Natur für das Waldbier 2015 "Fichte"

Foto: ÖBf/Wolfgang Simlinger

Fichtenharz auf Baumstamm

Foto: ÖBf/Wolfgang Simlinger

Waldbier Nadelwaldzyklus 2011-2015: "Tanne" (2011), "Zirbe" (2012), "Lärche" (2013), "Schwarzkiefer" (2014) und "Fichte" (2015) (v.l.n.r.)

Foto: citronenrot

### **Das Waldbier und seine Aromen**

Die verwendeten Karamellmalze verleihen dem Bier waldhonigartige Aromen, die etwas herben Aromen des Fichtenharzes entwickeln sich nach kurzer Rast im Glas und bringen Balance. Das naturbelassene und unfiltrierte Waldbier, das durch eine sehr lange kalte Lagerung geklärt wurde, stammt zu 100 % aus österreichischen Rohstoffen. Es eignet sich hervorragend als Speisenbegleiter etwa zu heimischen Räucherfischen, süß-sauren Wildzubereitungen, Pilzgerichten oder mit Nüssen und Honig verfeinerten Nachspeisen. Das Bier ist zudem hervorragend als Aperitif geeignet.

### **Harzernte am Traunstein**

Geerntet wurde das Fichtenharz in einem naturbelassenen Fichtenblockwald der Bundesforste auf rund 900 Metern Seehöhe hoch über dem Traunsee. Ausschließlich bereits ausgetretenes und verfestigtes Harz wurde dabei gewonnen. In dem mit Fels durchsetzten Blockwald führen Felsbewegungen und herabstürzende Steine immer wieder zu Verletzungen an den Bäumen, die durch das Harz auf natürliche Weise wieder verschlossen werden.

Die Ernte erfolgte unter fachkundiger Begleitung der Bundesforste und der örtlichen Förster gemeinsam mit Braumeister Axel Kiesbye. „Das Harz kann von hellrosa über bernsteinfarben bis dunkelbraun unterschiedliche Färbungen annehmen, die von Witterungseinflüssen wie Wärme, Kälte oder Pollenflug abhängig sind“, erklärt Freidhager. „Auch Bernstein ist – anders als es sein Name vermuten lässt – kein Stein, sondern versteinertes Harz urzeitlicher Nadelbäume.“

In verschiedenen Gewerben war Baumharz lange Zeit ein wichtiger Rohstoff. „Harz galt als begehrtes Naturprodukt. Es zeichnet sich durch seine dichte, klebrige Konsistenz und hohe Brennbarkeit aus und war früher ein wichtiger Rohstoff etwa zum Abdichten im Schiffsbau oder in der Fassbinderei. Auch in der Volksmedizin wurde es für Salben oder Umschläge verwendet“, weiß Freidhager. Zu den wichtigsten Harzbaumarten zählen Kiefern, Lärchen, aber auch Fichten und Zirben.

### **Die Fichte – ein viel geschätzter Allrounder**

Die Fichte (*picea abies*) gilt mit einem Anteil von rund 60 % am österreichischen Ertragswald als wichtigste heimische Baumart. Sie erreicht Höhen zwischen 30 und 50, vereinzelt bis 60 Meter und kann bis zu 600 Jahre alt werden. Ihr leichtes und weiches Holz findet vielseitige Verwendung als Bau- und Konstruktionsholz, im Innenausbau, als Möbelholz oder Resonanzholz für Musikinstrumente in Form von Klangböden für Klavier und Saiteninstrumente.

### **Das Waldbier - limitierte Auflage**

Das im Juni 2015 im Auftrag und unter Aufsicht von Axel Kiesbye in der Trumer Privatbrauerei Josef Sigl gebraute Waldbier „Fichte“ wird in limitierter Auflage in Gourmet-Flaschen zu 0,75 l und in 0,33-Liter-Flaschen in der 20er-Versandbox angeboten. Beziehen kann man das Bier direkt bei Axel Kiesbye und unter anderem über die Trumer Brauerei und in den Wein & Co-Bars. Weitere Bezugsquellen im Anhang. Preisinformationen sind bei den Anbietern zu erfragen.

### **Waldbier-Zyklus „Nadelholz“**

Das Waldbier 2015 „Fichte“ schließt den fünfjährigen Zyklus an Nadelbäumen ab. Seit 2011 wurden fünf Waldbiere mit jeweils anderen Nadelbaumarten und Zutaten gebraut: Den Auftakt machte die Tanne aus ÖBf-Wäldern am Hochkönig in Salzburg 2011, gefolgt von der Zirbe aus ÖBf-Wäldern im Tiroler Radurschltal (2012), der Lärche aus ÖBf-Wäldern in Bad Aussee (2013) und schließlich der Schwarzkiefer aus ÖBf-Wäldern bei Hinterbrühl im Wienerwald (2014). Die Wald-Zutaten kommen stets aus den Wäldern der Bundesforste, die Kreationen stammen von Axel Kiesbye.

### **Pressefotos**

[„Das Waldbier Edition 2015 Fichte – Fakten & Bezugsquellen“ \(PDF, 58 KB\)](#)

[Vom Harz zum Hopfen: Waldbier 2015 aus Fichtenharz \(Presseaussendung zur Harzernte im Juni 2015\)](#)

### **Rückfragehinweis:**

Österreichische Bundesforste  
Mag. Pia Buchner MAS, Pressesprecherin  
Pummergeasse 10-12, 3002 Purkersdorf  
Tel. +43 (2231) 600-1520  
E-Mail: [pia.buchner@bundesforste.at](mailto:pia.buchner@bundesforste.at),  
[www.bundesforste.at](http://www.bundesforste.at)  
[www.facebook.com/bundesforste](https://www.facebook.com/bundesforste)

Axel Kiesbye GmbH  
DI Axel Kiesbye  
Sixtenstraße 3, 5162 Obertrum bei Salzburg  
Tel. +43 (664) 253 41 62  
E-Mail: [info \[AT\] bierkulturhaus \[.\] com](mailto:info@bierkulturhaus.at)  
[www.waldbier.com](http://www.waldbier.com)

[zurück zur übersicht >](#)