



DAS WALDBIER – EDITION 2013 **Vielfältiger Speisenbegleiter in edlem Design**

Das Waldbier und seine Zutaten

Auftakt war 2011 im Internationalen Jahr des Waldes, nun geht es in die dritte Runde: Das Waldbier 2013 ist da. Hopfen, Malz und handgeerntete Lärchenzapfen und -nadeln sind die Zutaten des neuen Jahrgangsbiers. Insgesamt 35 Kilogramm der harz- und ölhaltigen Früchte und Nadeln waren im Juni auf rund 1.400 Metern Seehöhe in einem Wald der Österreichischen Bundesforste bei Bad Aussee am Rande des Dachsteinplateaus geerntet worden. Im Juni wurden sie für die streng limitierte Waldbier-Edition eingebracht.

Das Waldbier wird als Bockbier oder Ale mit rund 8,2 % Vol. Alkohol hergestellt. Durch den hohen Alkoholgehalt lösen sich die ätherischen Baumharze ins Bier und geben sehr dezent ihre feinen Aromen ab. Das Ergebnis ist ein naturbelassenes und unfiltriertes Waldbier aus 100 % österreichischen Rohstoffen. Das Waldbier „Lärche“ ist bernsteinfarben und leicht opal, da es komplett naturbelassen nur durch eine sehr lange, 90-tägige kalte Lagerung geklärt wurde.

Das Waldbier und seine Aromen

Im Vordergrund stehen waldhonigartige Aromen der verwendeten Karamellmalze, umgarnt von der alkoholisch-fruchtigen Note der speziellen obergärigen Alehefe. Das typische Lärchenbukett entwickelt sich nach einer kurzen Rast im Glas.

Die Nadeln geben harzig-zitronenartige Aromen, die Lärchenzapfen pinien- und gewürzkräuterartige süßliche Noten ab, die das Waldbier vervollkommen. Die leicht nussige und vanilleartige Holzcharakteristik am Gaumen harmoniert zudem hervorragend mit der sanften Herbe des verwendeten Mühlviertler Aurora-Hopfens. Das Bier kann über viele Jahre im Keller reifen.

Das Waldbier und seine Gerichte

Das Waldbier 2013 passt besonders gut zu heimischen Räucherfischen, zu Wild mit fruchtigen Saucen, zu Pilzgerichten und zu fruchtigen, mit Nüssen, Marzipan oder Honig verfeinerten Nachspeisen. Das Bier ist zudem hervorragend als Aperitif geeignet. Oder einfach solo genossen.

Das Waldbier ist eine ideale Essensbegleitung. Das signalisiert nicht zuletzt auch das besondere und exklusive Flaschendesign: Das Waldbier ist da zuhause, wo auf wirklich gutes Essen, auf gekonnte Würzung und ein hohes Maß an Tischkultur Wert gelegt wird.

Das Waldbier und sein Anspruch

Mit dem Waldbier wollen die Österreichischen Bundesforste und Braumeister Axel Kiesbye den Wald in die Wohnzimmer und auf die Speisetische bringen. Es zeigt auf wohlschmeckende Weise, welche Vielzahl an Schätzen und Produkten der Wald hervorbringt: von Holz über Wild, Pilzen und Kräutern bis hin zu hoch aromatischen Genussmitteln wie den Lärchenzapfen. Das Waldbier als Sinnbild dieser Vielfalt und hochqualitatives Jahrgangsprodukt!



Das Waldbier in Stichworten

Gebraut im Juli 2013 in der Trumer Privatbrauerei Josef Sigl,

Flachgau in Salzburg

Besondere Waldzutat: Lärchenzapfen und -nadeln, handgeerntete Früchte der Lärche aus Bundesforste-Wäldern bei Bad Aussee.

Das Waldbier und seine Spezifikationen

Biersorte: Bockbier

Alkoholgehalt: 8,2 % Vol.

Stammwürze: 16,9 °Plato

Farbe: 25 EBC, eingestellt durch rötliches Karamellmalz

Bittereinheiten: 15 IBU, ätherische Öle der österreichischen Hopfensorte „Aurora“

Mindestens haltbar bis: Dezember 2017

Das Waldbier und sein Preis

* Karton mit 6 x 0,75-l-Gourmetflaschen, einzelverpackt im Geschenkkarton, limitierte Auflage von 8.500 Flaschen handnummeriert. Preis pro Flasche € 8,90.

* Karton mit 24 x 0,33-l-Aleflaschen, limitierte Auflage von 18.000 Flaschen. Preis pro Flasche € 1,99.

* Stahlfass à 25 Liter, limitierte Auflage von 70 Stück. Preis pro Fass € 95 netto.

Das Waldbier und seine Bezugsquellen (eine Auswahl)

Österreichweit

Online-Versandhaus Mybier: www.mybier.at

In den meisten Filialen der Firma Wein & Co sowie auch im Wein & Co-Online-Shop

Wien

* Rudolf Ammersin GmbH, Getränkegroßhandel

Wiener Straße 131-133, 2345 Brunn am Gebirge

Tel. +43 (2236) 31 21 99, www.ammersin.at

Land Salzburg

* Biershop der Trumer Privatbrauerei

Fa. Josef Sigl, Brauhausgasse 2, 5162 Obertrum bei Salzburg

Tel. +43 (6219) 7411-11, Fax +43 (6219) 7411-66, www.trumer.at

* Kiesbye's Bierothek

Dorfplatz 1, 5162 Obertrum bei Salzburg

Tel. + 43 (664) 253 41 62, www.kiesbye.at, info@bierkulturhaus.com

Oberösterreich

* Verein »Bierviertel« und seine Mitgliedsbetriebe

Adsdorf 5, 4113 Hofstetten

www.bierviertel.at

* Österreichische Bundesforste

Fischerei Hallstatt

Markt 169, 4830 Hallstatt

Tel. +43 (6134) 8204



Niederösterreich

* Österreichische Bundesforste
Nationalparkbetrieb Donau-Auen
Schloss Eckartsau, 2305 Eckartsau
Tel. +43 (2214) 2240
www.schlosseckartsau.at

Steiermark

* Österreichische Bundesforste
Fischerei Bad Aussee
Altausseeerstraße 356, 8990 Bad Aussee
+43 (3622) 53 07 60

Kärnten

* Biergasthaus »Gartenrast«
Gartenraststraße 9, 9545 Untertweg bei Radenthein
Tel. +43 (4246) 2017-0, www.gartenrast.at

International

Onlineshops www.biertraum.de und www.waldbier.de