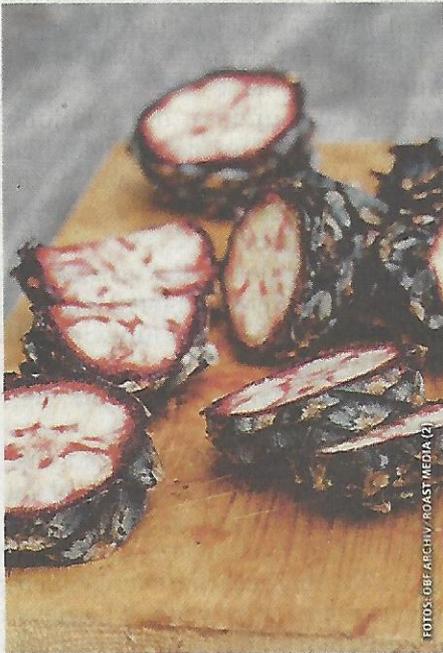


# Zirbenzapfen und Beeren fürs diesjährige Waldbier



FOTOS: ÖBF ARCHIV/ROAST MEDIA (2)

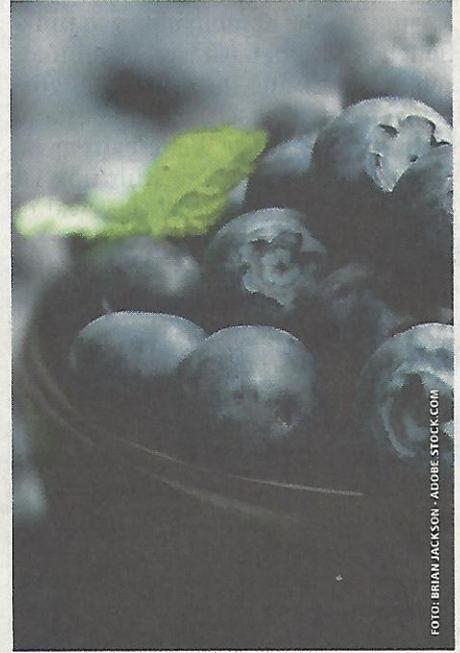


FOTO: BRIAN JACKSON - ADOBE STOCK.COM

Rund 10 Kilogramm unreife Zirbenzapfen sowie 50 Kilogramm aromatische Schwarzbeeren wurden für das Waldbier 2021 gesammelt.

Zu einem ungewöhnlichen Ernte-Einsatz rückten dieser Tage Braumeister Axel Kiesbye und die Österreichischen Bundesforste (ÖBf) in den Tuxer Alpen aus, um auf rund 2.000 Metern Seehöhe die Zutaten für das diesjährige Waldbier zu gewinnen. Zirbenzapfen und Schwarzbeeren sind die Ingredienzen des Jahrgangs 2021 „Edition Tiroler Bergwald“. Zum ersten Mal stellen die Bundesforste damit einen ganzen Waldlebensraum in den Geschmacksfokus.

## Zirbe ist „Königin der Alpen“

Anfang August ist in den Gebirgswäldern des Oberinntals Schwarzbeerzeit. Die tiefwurzelnde, blauschwarze und hocharomatische Wildform der Heidelbeere gedeiht prächtig in den alpinen Wäldern und ist für Mensch und Tier ein ganz besonderer Leckerbissen. An der Baumgrenze im Gebirge reifen die Zapfen der Zirbe sehr langsam heran, bis zur ersten Frucht vergehen mehrere Jahrzehnte. Das hochalpine Kieferngewächs, auch „Königin der Alpen“ genannt, gilt als

wichtige Mischbaumart im Wald der Zukunft. Sie trotz extremen Temperaturschwankungen und kann bis zu tausend Jahre alt werden.

Etwa 10 Kilogramm noch unreifer Zirbenzapfen sowie 50 Kilogramm kleiner, aromatischer Schwarzbeeren ernteten Braumeister Axel Kiesbye mit seinem Team und Revierleiter Ephräm Unterberger in den ersten Augusttagen in aufwendiger Handarbeit im ÖBf-Forstrevier Inntal.

Direkt nach der Ernte wurde eingebraut. Das heurige Waldbier wird nach Einschätzung des Braumeisters geschmacklich von den harzig-würzigen Zapfen geprägt sein, hinzu kommt eine leichte Beerenaromatik. Durch den Schwarzbeerenensaft erhält das Bier einen zarten Rotton. Genaueres dazu wird sich Ende September weisen, wenn das Bier erstmals verkostet wird.

## Erhältlich ab Ende September

Das Waldbier 2021 „Edition Tiroler Bergwald. Schwarzbeere/Zirbe“ wird wie seine Vorgänger in limitierter Auf-

lage in Gourmet-Flaschen zu 0,75 und 0,33 Litern angeboten und ist ab Ende September im ausgewählten Fachhandel und über den Shop der Kiesbye Naturbrauerei erhältlich. Aufgrund seines hohen Alkoholgehalts verfügt das Kreativbier über eine ausgezeichnete Lagerfähigkeit und kann mehrere Jahre bis zu seinem Genuss gelagert werden.

## Jahrgangsbiere in elf 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 Trauben-Kirsche, 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“ beginnt ein neuer Zyklus, bei dem das Augenmerk auf die Herkunft gerichtet ist.

[www.waldbier.com](http://www.waldbier.com)