

Most & Kost

Tipps und Anregungen für Most- und Saftkosten

Abteilung Ernährung und Direktvermarktung



Gerade Mostkosten bieten sich ausgezeichnet an, den Besuchern die kulinarische Vielfalt der Region näherzubringen. Ein authentisches Ess- und Trinkangebot, welches Lust auf Saft, Most und heimische Spezialitäten macht, ist ein wesentliches Erfolgskriterium bei Mostkosten.

Getränkeangebot – So bekommen die Besucher Durst auf heimisches Obst!

- Gerade bei solchen Veranstaltungen kann den Besuchern die heimische Getränkevielfalt mit Genuss näher gebracht werden. Durch eine gute Präsentation und eine verlockende Getränkekarte werden die Gäste animiert, zu flüssigem Obst aus der Region zu greifen. Auch bäuerliche Säfte sollen neben Most sehr präsent sein.
- 
- The image shows a glass of dark, possibly mulled, fruit juice served on a wooden tray. A slice of lemon is perched on the rim of the glass, and a sprig of white flowers with green leaves is placed next to it. The tray is set on a light-colored surface.
- Wichtig ist eine ansprechende Beschreibung und Namensgebung des Getränkeangebots sowie der Hinweis, von welchen Produzenten das Produkt kommt. Zum Beispiel paradiesisch feinfruchtiger Apfelsaft vom Ganglbauern, feiner Birnensaft mit eleganter Frucht, leichtfüßiger Quittensaft mit erfrischendem Duft, fruchtbetonter Apfel-Weichselsaft, spritzig junger Cider, leichter milder Apfel-Birnen-Most oder erfrischende Holunderblüten-Mostbowle usw.
 - Für eine optimale Präsentation ist die Verwendung der speziellen Most- und Saftgläser empfehlenswert. Diese können in allen Lagerhäusern bestellt werden. (Artikelnr. 917 613)
 - Limos wie Cola, Almdudler & Co oder Bier sind bei einer Mostveranstaltung ein Unding. Bitte auch keine Werbetafeln von anderen Getränkeherzeugern!

Mehlspeisenangebot – Süße Mostgeheimnisse machen Lust auf Most!

- Gerade in der Mehlspeisküche sind Most und Saft herrlich einzusetzen. Kuchen wie Lambada- oder Kokosnusschnitten passen nicht wirklich in das Mehlspeisenangebot von bäuerlichen Veranstaltungen.



- Vereinbaren Sie mit den Mehlspeisbäckerinnen, dass es bei Ihrer Veranstaltung ein „mostbares“ Mehlspeisenbuffet gibt. Das macht Lust auf heimische Genüsse und Ihre Veranstaltung unverwechselbar.



- Jede Menge süße Ideen rund um Most und Saft finden Sie im Kochbuch „Mostkulinarium“ (erhältlich im Kundenservice der Landwirtschaftskammer OÖ unter der Tel. Nr. 050/6902-1500). Hier finden Sie viele Rezepte wie zB Apfeltiramisu, Most-Schoko-Gugelhupf, Mostmuffins mit Beeren, Apfel-Mosttorte uvm.
- Weitere Rezepte finden Sie im Internet unter www.mostrezepte.at und www.unsermost.at – Kategorie Rezepte
- Eine Beschriftung des Angebots erleichtert die Auswahl und spart den Helfern Zeit.

Belegte Brote – scheibenweise heimische Genüsse!

- Bieten Sie schön dekorierte Brote mit heimischen Spezialitäten an.
Schmankerl wie Speck, Geselchtes, kalter Sur- und Schweinsbraten, Grammelschmalz, Verhackertes sind typische regionale Brotbelege.



- Besucher schätzen auch alternative Brotbelege wie Gemüse- oder Kräutertopfen, Erdäpfelkäse, Räucherfisch-aufstrich, würzige Getreide-aufstriche (zB Grünkern-Speckaufstrich) usw.



- Bieten Sie vielleicht auch kleinere Brote für Kinder an. Vielleicht gibt es sogar ein spezielles Kinderbrot mit einem originellen Namen.
- Arbeiten Sie mit Zutaten der Region und der Saison.



- Im Frühling kann es zB Brote mit Bärlauchtopfen geben oder Schafkäse-Kräuteraufstrich mit frischen Radieschen garniert.
- Achten Sie auf eine liebevolle Dekoration. Jedes Brot einer Sorte sollte immer gleich aussehen. D.h. dass die Garnitur nicht einmal oben rechts und dann wieder irgendwo in der Mitte liegt. Machen Sie pro Sorte ein Mus-

terbrot als Vorlage, nach dem die Mitarbeiter nacharbeiten können. Das wirkt professionell und spart Arbeitszeit.

- Auch hier ist eine Beschriftung der verschiedenen Brote empfehlenswert.

Warme Gerichte – Most in der Hauptrolle!

Most ist ein aromatischer Würzmeister für Suppen und Hauptgerichte und macht Konsumenten Lust auf das Kochen mit Most. Von der Zwiebel-Mostsuppe bis zur deftigen Mostsuppe, von Mostbratl mit Stöckelkraut, Knödelvariationen mit Most-Sauerkraut oder Mostkrautfleckerl – Rezepte für warme Mostschmankerl gibt es ebenfalls im Kochbuch „Mostkulinarium“.

Achtung! – Hier sind die gewerberechlichen Anforderungen zu beachten!



Mostbarkeitenmarkt – Spezialitäten rund um Most & Co zum Mitnehmen!

- Einen Versuch wert wäre auch ein kleiner Marktstand mit Produkten vom heimischen Obst. So können die Besucher heimische Obstschmankerl auch noch zu Hause genießen bzw. als Geschenk mitnehmen.
- Ideen für Produktpalette: Dörrobst-sackerl, Fruchtaufstriche (zB Apfelgelee mit Holunderblüten, würziges Mostkräutergelee), Chutneys (Apfelchutney, feuriges Birnenchutney), Essigspezialitäten, haltbare Mehlspeisen – ansprechend verpackt (zB Minimostguglhupf, Mostkekserl, Apfelbrot usw.), Angebot an Fruchtsäften, Cider, Obstschäumweinen.



Tipps für Kinderprogramm – Spiel und Spaß rund um heimisches Obst!

Malwettbewerbe, Geschicklichkeitsbewerbe, Schätzspiele oder Erkennungsquiz rund ums Obst sind bestens geeignet, spielerisch und mit Unterhaltungswert Wissen über heimische Produkte zu vermitteln. Kleine Preise wie Gratisgetränke, eine kleine Flasche Saft, ein Sackerl Apfelinge oder Urkunden spornen an und sind preiswerte Werbeträger. Mit etwas Einfallsreichtum lassen sich viele Spiele rund ums Obst ohne viel Aufwand durchführen.

Vorschläge für Spiele:

- Apfelrallye:

Jedes Kind bekommt einen Kochlöffel, auf dem ein Apfel liegt. Wer zuerst am Ziel ist, ohne den Apfel verloren zu haben, siegt – es ist nicht erlaubt, den Apfel mit der Hand festzuhalten.

Auf der Rennstrecke können auch kleine Hindernisse (Baumstämme usw.) eingebaut werden.

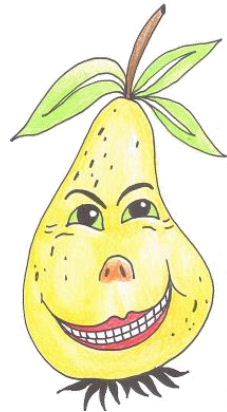
Der Sieger bekommt zB eine Flasche Saft – alle anderen dürfen den Apfel als Trostpreis behalten und gleich verspeisen.



- Bei einem Schätzspiel könnte man in ein durchsichtiges Gefäß Äpfel füllen oder einen Sack Obst einfüllen und Zahl bzw. Gewicht schätzen lassen.

- Kinder malen gerne und sind stolz, wenn die Werke präsentiert werden. Die fertigen Bilder werden auf einer Wäscheleine aufgehängt. Abends wird das schönste Obstbild gekürt.

Sehr beliebt sind auch Stoffbahnen, die zum Thema heimisches Obst bemalt werden.



- Vielleicht kann eine Kindergartengruppe oder Volksschulklasse ein Lied singen oder ein Theaterstück zum Thema Obst aufführen. Damit ist auch eine fixe Besuchergruppe aus Eltern, Großeltern usw. garantiert.

- Apfelbeißen

Man braucht dazu eine Schüssel Wasser und einige Äpfel.

So wird's gemacht:

In einer größeren Schüssel schwimmt ein Apfel, der vom

Pfandauslöser nur mit Hilfe des Mundes herauszuholen ist. Dies ist nur möglich, wenn es gelingt, in den Apfel zu beißen, der aber schon bei der leichtesten Berührung untertaucht.

Für kulinarische Fragen und Rezepttipps rund um Most und Saft steht Ihnen das Referat Ernährung der Landwirtschaftskammer OÖ, Tel. 050/6902-1268 gerne zur Verfügung.