

Pressemitteilung

Most aus Oberösterreich – Spezialität im Trend der Zeit

Oberösterreich nimmt in punkto Most-Qualitätsstandards österreichweit eine Vorreiterrolle ein. Und so ist es nicht verwunderlich, dass er sich in den letzten Jahren vom einfachen Durstlöscher zum Qualitätsprodukt erster Güte entwickelt hat. Die Verarbeitungstechnik gleicht inzwischen jener des Weines. Die Produktpalette reicht vom klassischen Mischlingsmost bis hin zu reinsortigen Apfel- und Birnenmosten.

Qualitätsmost – ein Siegeszug hat begonnen

Durch die neue Obstweinverordnung 2014 wurde der Startschuss für eine revolutionierende Qualitätsoffensive im Mostbereich gegeben. Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer gibt erstmals dem Mostliebhaber die Sicherheit, gleich wie bei Wein, ein geprüftes, qualitativ hochwertiges Produkt aus regionaler Produktion erworben zu haben. Die Geschmackserlebnisse von sortenreinen Mosten, aber auch von interessanten Cuvées oder geschmacksexplosiven Cider-Varianten gilt es neu abzustecken.

„Most wird zum Qualitätsmost, wenn eine Mostprobe in das Bundesamt für Wein- und Obstbau nach Klosterneuburg oder Eisenstadt zur amtlichen Kontrolle im Labor, sowie zur kommissionellen Verkostung durch eine staatlich geprüfte Verkostungsjury eingereicht wird. Wird der geforderte Qualitätsstandard erreicht, erhält der Mostbauer per Bescheid das Prüfzeugnis und seine, nur für diesen eingereichten Most, staatliche Prüfnummer. Qualitätsmost erkennt man am Qualitätsgütesiegel am



Oberösterreich nimmt in punkto Most-Qualitätsstandards österreichweit eine Vorreiterrolle ein.

Bildnachweis: LK OÖ; Abdruck honorarfrei

Flaschenverschluss und an der staatlichen Prüfnummer am Etikett“, erklärt Karl Grabmayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer Oberösterreich.

Qualitätsmost gibt es das ganze Jahr bei Mostbauern, in Most-Buschenschanken sowie vermehrt in Gastronomie und Handel. Qualitätsmostproduzenten und Wissenswertes rund um Most sind auf der Homepage www.unsermost.at und auf Facebook www.facebook.com/mostooe zu finden.

Meilensteine in der Qualitätsmostproduktion

„Die Mostproduzenten wurden gezielt durch maßgeschneiderte Beratungsangebote und Expertenvorträge der Landwirtschaftskammer Oberösterreich mit der neuen Gesetzeslage und den damit verbundenen Produktionsbedingungen vertraut gemacht. Nur durch permanente Weiterbildung ist es auch möglich, ein konstant hohes Qualitätsniveau zu halten“, so der LK-Vizepräsident.

Culinarix Most: 2015 wurde der „CULINARIX Most“ in Oberösterreich als erste Qualitätsmostprämierung in Österreich durchgeführt.

Jungmostprämierung: 2016 folgte die 10. Jungmostprämierung in Oberösterreich - ebenfalls als erste Jungmostprämierung in Österreich - bei der ausschließlich Qualitätsmoste mit staatlicher Prüfnummer zugelassen waren. 16 Betriebe meisterten diese hohen Anforderungen, den ersten Most des Jahrgangs in dieser Qualität zu produzieren.

ARGE oö Qualitätsmost: 2016 haben sich Qualitätsmostbetriebe zur ARGE oö Qualitätsmost zusammengeschlossen.

„Unser Ziel ist es, den Ausbau „Qualitätsmost aus OÖ“ zu forcieren sowie die Produzenten in der Sichtbarkeit und Kommunikation gegenüber den Konsumenten zu stärken. Dies erreichen wir mit Aktivitäten, wie zB. die erste Jahrgangspräsentation des oö Qualitätsmostes am Südbahnhofmarkt“, berichtet Mag. Irene Wurm von der ARGE oö Qualitätsmost, und weiter: „Den Einsatz des Prüfsiegels begrüße ich sehr, da es uns und somit den Konsumenten garantiert, dass die verschiedenen ausgezeichneten Moste aus unserem Bundesland stets auf höchstem Qualitätsniveau bleiben. Dies wird von Handel und Gastronomie hoch geschätzt, da nun eine garantiert konstante Qualität zur Verfügung steht. Auch der Faktor Regionalität ist bedeutsam. Handel und Gastronomie können sich durch lokale, ausgezeichnete Produkte authentisch differenzieren“.

Verein „MOSTtraun4tler“

Neun Mostproduzenten aus dem Traunviertel gründeten im April 2017 den Verein der „mostTRAUNVIERTLER“. Das erklärte Ziel ist es, Qualitätsmost als Kulturgut zu etablieren und salonfähig zu machen.

„Most gehört zu unserer Kulturlandschaft und in die Kühlschränke der Traunviertler. Großes Anliegen ist den unterschiedlichen Betrieben, die landschaftsprägenden Obstgärten, regionstypischen Streuobstbestände und die damit verbundene einzigartige Kulturlandschaft des Traunviertels zu erhalten bzw. wiederaufzubauen“, so Obmann Franz Höllhuber.



Neun Mostproduzenten aus dem Traunviertel vereinigen sich im Verein MOSTtraun4tler und kreieren Most auf Topniveau.

Bildnachweis: Schedlberger;

Abdruck honorarfrei

„Gemeinsam wollen wir Streuobst zu Qualitätsprodukten verarbeiten und dem Konsumenten die Geschmacksvielfalt und Varietäten unserer Moste anbieten. Allen Betrieben ist es eine Herzensangelegenheit, ihre Liebe zum Produkt, ihr Wissen und Erfahrungen gemeinschaftlich für den Qualitätsmost einzusetzen“, schildert Karin Maleninsky, Mitglied der MOSTtraun4tler.

Die MOSTtraun4tler haben als Markenzeichen die moderne goldene Birne. Sie soll die hohen Ansprüche und ausgezeichnete Qualität symbolisieren. Von dieser konnte man sich bei zahlreichen Veranstaltungen, wie dem mostln, beim Landesmostfest in Steyr, bei der Landesgartenschau in Kremsmünster bereits überzeugen, wo der MOSTtraun4tler Apfel-Birnen-Cuvée exklusiv auf der Getränkekarte zu finden ist.

Aus neun verschiedenen Mosten der Mitgliedsbetriebe wurde der Apfel-Birnen-Cuvée kreiert. Die große Kunst war es, die einzelnen Produzentenhandschriften harmonisch zu einem Gemeinschaftsprodukt zusammenzufügen. Genossen wird im eleganten Stielglas, wo Duft und Aroma wunderbar zur Geltung kommen. Eine Stärke der MOSTtraun4tler sind die unterschiedlichen Ausrichtungen der Mitgliedsbetriebe. Vom reinen Produzenten,

Lohnabfüller, Direktvermarkter bis hin zu Buschenschankbetrieben - sie alle sind Spezialisten und verfügen über ein bereites Fachwissen.

- Franz (Obmann) und Stefan Höllhuber, Steinbach/Steyr www.hoellhubers.at
- Maria und Robert Brandner, Kronstorf, www.mostschaenke-sacher.at
- Silke & Markus Hofbauer, Leonding, www.hofbauer-leonding.at
- DI Robert und Karin Maleninsky, Enns, www.maleninsky.at
- Johannes Schedlberger, Aschach/Steyr, www.binderberg.at
- Josef und Anna Mörwald, Garsten, www.naturerlebnisschule.at
- Reinhard Gorfer, Garsten, www.gorfernaturgourmet.at
- Konrad Bischof, Kremsmünster, www.kuglbauer.at
- Bernhard Resch, Steinbach/Steyr

Fakten - Mostland Oberösterreich

- Rund 1,2 Millionen Streuobstbäume auf rund 15.000 Hektar Fläche
- Rund 70 Prozent davon sind Birnen, ca. 30 Prozent Äpfel
- Ein Großteil dieser Streuobstbäume ist 100 Jahre alt bzw. sogar älter
- 400 Streuobstsorten von Äpfel und Birnen werden geschätzt
- 110.000 Tonnen Streuobst werden durchschnittlich in OÖ jährlich geklaubt
- Großteil davon wird zu Saft und Bränden verarbeitet
- Rund 3,5 Millionen Liter Most werden jährlich produziert
- Rund 420 bäuerliche Betriebe produzieren Most für die Direktvermarktung
- Witterungseinflüsse verleihen dem Most jährlich seine ureigene Charakteristik
- 1,28 Liter Most beträgt der österreichweite Pro-Kopf-Verbrauch
- 3,5 Liter Most trinkt statistisch jeder „erwachsenen Oberösterreicher - ab 16 Jahre“

Kontakt bei Rückfragen: Ing. Gabriela Stein,
Tel +43 50 6902-1447, gabriela.stein@lk-ooe.at

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit: Mag. Anita Stollmayer,
Tel +43 50 6902-1490, anita.stollmayer@lk-ooe.at