

Pressemitteilung

Der prämierte oö Jungmost 2019 ist ein besonderer Jahrgang

Am 11. November ist Saisonstart für den ersten Most des Jahrgangs, den jungen, fruchtigen prämierten oö Jungmost von den oberösterreichischen Mostproduzenten. Heuer präsentiert er sich bereits zum vierten Mal ausschließlich als Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer. Ab sofort ist diese „oö Mostspezialität“ bei allen prämierten Betrieben erhältlich.

Der prämierte oö Jungmost, ein klassischer Apfel-Birnenmost, im Volksmund auch Mischling genannt, besticht den Mostkenner durch sein fruchtiges, spritziges und erfrischendes junges Aroma und ist nicht vergleichbar mit der Mostqualität aus vergangenen Tagen. „Durch die vielen Sonnenstunden im Sommer und kühle Nächte im Herbst zeichnet sich der heurige Jahrgang mit besonders aromatischen Mosten aus. Gleich dem Wein gibt die Obstweinverordnung seit 2014 dem Konsumenten die Sicherheit, kontrollierte und stabile Qualität genießen zu können. Diese Qualität ist am Gütesiegel sowie der Prüfnummer am Etikett zu erkennen“, erläutert ÖR Karl Grabmayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

Der durch Trockenheit geprägte Sommer beschert den Konsumenten eine deutlich geringere Erntemenge als 2018, vor allem bei den Mostbirnen, belohnt sie dafür aber mit sehr hohen Zuckergehalten bei gleichzeitig guten Säurewerten. Das lässt sehr extraktreiche, dichte Moste mit viel Fruchtigkeit und angenehmer Säure erwarten.

Die Crème de la Crème der Mostproduzenten

Jungmostproduzenten sind die Crème de la Crème unter den Mostproduzenten und erfüllen hohe Anforderungen an die Qualitätsmostproduktion. 13 Mostproduzenten haben heuer für 16 Jungmoste die staatliche Prüfnummer erlangt.



Ausgezeichnete Betriebe 2019

- Tanja und Josef **Deisinger**, **Deisinger-Hof**, Ruhstetten 99, 4223 Katsdorf
- Ing. Wilfried **Hirschvogel**, Mittlere Kranholzstraße 14, 4062 Thening
- Horst **Hubmer**, **Firlingerhof**, Rexham 27, 4612 Scharten
- Magdalena & Friedrich **Lackner**, Mursberg 27, 4111 Walding
- Ursula & Manuel **Mistbacher**, Humer-z-Reith, Limesstraße 34, 4060 Leonding
- **Mitterhumer** – HOFSTADL HEURIGER, Kienbergstraße 20, 4452 Ternberg
- Barbara und Stephan **Peterseil**, Statzingerstrasse 10, 4225 Luftenberg
- Ing. DI (FH) Stefan **Reiter**, Naturhof Reiter, Überhüllung 3, 4663 Laakirchen
- Sandra & Christian **Roithmeier**, Mayr am Imberg, Imberg 2, 4060 Leonding
- Wolfgang **Schober** & Maria **Hopfner**, Linzer Straße 17, 4331 Naarn
- Silvia & Martin **Schurm**, Obsthof Schurm, Wipflerbergstr. 40, 4040 Lichtenberg
- **Stögermayr BioApfelHof**, Litzlfeld 4, 4902 Wolfsegg
- Mag. Irene **Wurm**, Weilling 10, 4490 St. Florian

Horst Hubmer: langjähriger begeisterter Jungmostproduzent

„Jeder Jahrgang ist eine neue Herausforderung. Viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl sind nötig, um die gewachsene Qualität des Obstes in die Flaschen zu bringen. Wenn dies gelingt, spiegeln die Moste all die Reize wieder, die unsere Landschaft so unverwechselbar machen. Innovation, Tradition, Nachhaltigkeit, ein hoher Qualitätsanspruch sowie der Einsatz moderner Kellereitechnik zählen zu den wichtigsten Grundlagen unserer Firlingerhof-Philosophie“, erläutert Horst Hubmer, Jungmostproduzent aus Scharten, Bezirk Eferding.



Horst Hubmer, begeisterter Jungmostproduzent aus Scharten, bei der „Kellerarbeit“. Bildnachweis: privat, Abdruck honorarfrei

Den „prämierten oö Jungmost“ zu Hause genießen

Für alle, die den fruchtigen, prämierten Jungmost zu Hause genießen möchten, gibt es diesen ab 11. November bei allen „prämierten oö Jungmostproduzenten“ direkt ab Hof oder in deren Mostbuschenschänken. Eine detaillierte Auflistung der Betriebe ist auf der Homepage www.unsermost.at zu finden.

Der „prämierte oö Jungmost“ mit staatlicher Prüfnummer ist nur echt in der original oö Jungmostflasche mit dem Adler am Flaschenverschluss.

Staatliche Prüfung in der Bundesanstalt Klosterneuburg

Die Prüfung der Moste wurde nach strengen Qualitätsauflagen im Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg durchgeführt. „Dank der Qualitätsoffensive der Mostproduzenten, geleitet und begleitet von der Landwirtschaftskammer OÖ, ist es in den letzten Jahren gelungen, den Qualitätsmost als ein Aushängeschild der oberösterreichischen Mostkultur zu etablieren. Garantierte Qualität mit staatlicher Prüfnummer ist die beste Basis für innovative Mostproduzenten“, erläutert Professor Dr. Manfred Gössinger, Leiter der Abteilung Obstverarbeitung der HBLA und Bundesanstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg.



Staatlich geprüfte „Verkoster“ bei der sensorischen Prüfung Bild: BA Klosterneuburg. Bildnachweis: BA Klosterneuburg, Abdruck honorarfrei

Wie erkennt man Qualitätsmost?

Konsumenten erkennen Qualitätsmost an folgenden Merkmalen:

- am Qualitätsgütesiegel am Flaschenverschluss
- Angabe der staatlichen Prüfnummer am Etikett zB: OK 100/19
- Kleinere geografische Angabe als das Bundesland

Qualitätsmostproduktion heute

Wie Qualitätsmost heute hergestellt wird, erklärt der Berater für Mostproduktion der Landwirtschaftskammer OÖ, Johann Steiner: „Bei der Herstellung von Qualitätsmost steht die Auswahl des Rohstoffes an erster Stelle. Nur vollreife, gesunde Früchte kommen dafür in Frage. Diese werden meist von Hand geerntet und schadhafte und minderwertige Früchte werden ausgeschieden.“ Der nächste Schritt ist das intensive Reinigen und Sortieren der Äpfel und Birnen. Bei diesem Schritt wird das Obst von anhaftendem Schmutz, Bakterien und Mikroorganismen befreit. Danach wird das Obst vermahlen und gepresst. Beim Vermahlen werden die Zellwände aufgerissen und das Abfließen des Saftes aus der Maische wird ermöglicht. Dabei wird darauf geachtet, keine Stiele und Kerne zu beschädigen. Im Anschluss gelangt die Maische in die Presse. Bei vollreifem Obst fließt der Saft gut ab und es ist ein sehr schonender Pressvorgang möglich.“

Im Anschluss wird der Saft mit pektolytischem Enzym versetzt um das enthaltene Pektin abzubauen. Das ermöglicht eine gute Klärung des Saftes und damit eine ruhige Gärung. Der Presssaft wird dann auf Säure und Zuckergehalt kontrolliert. Vor allem ein idealer Säuregehalt zwischen 6 und 9 Promille ist für die Harmonie und Stabilität des Produktes von Bedeutung. Dieser kann durch gezielten Verschnitt von Äpfeln und Birnen erreicht werden. Die Zugabe von Bentonit verhindert eine spätere Trübung durch Eiweiß. Im Anschluss wird der Presssaft sechs bis zwölf Stunden stehen gelassen und die Trubstoffe setzen sich am Behälterboden ab. Danach wird der blanke Saft vom Trub abgezogen und kommt in den Gärbehälter. Dort wird er mit einer ausgewählten Reinzuchtheife versetzt und startet bei 16 bis 18° C zügig in die Gärung. Im Anschluss an die Gärung wird der Most vom Geläger abgezogen und darf im Tank reifen. Nach abgeschlossenem Ausbau wird der Most filtriert und abgefüllt.



*Der prämierte oö Jungmost
besticht durch sein fruchtiges,
spritziges und erfrischendes
junges Aroma.*

*Bildnachweis: Genussland OÖ,
Abdruck honorarfrei*

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
Tel +43 50 6902-1491, ref-presse@lk-ooe.at