



Kommunikation und Medien

Linz, 9. November 2020

Pressemitteilung

Ein Hoch auf unseren Most Der prämierte oö. JUNGmost 2020 ist da!

14. Jungmostprämierung: Am 11. November ist Saisonstart für den ersten Most des Jahrgangs, dem jungen, fruchtigen prämierten oö Jungmost der oberösterreichischen Mostproduzenten. Heuer präsentiert er sich bereits zum fünften Mal ausschließlich als Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer. Ab sofort ist diese heimische Mostspezialität bei allen prämierten Betrieben erhältlich.

Der prämierte oberösterreichische Jungmost, ein klassischer Apfel-Birnen-Most, im Volksmund auch „Mischling“ genannt, besticht Mostkenner durch sein fruchtiges, spritziges und erfrischendes junges Aroma – weit weg von den Mostqualitäten aus vergangenen Tagen. „Durch die angenehm warmen Tage und kühlen Nächte im Spätsommer, zeichnet sich der heurige Jahrgang mit besonders aromatischen Mosten aus. Gleich wie beim 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 Oberösterreich.

Jahr der Rekorde 2020

Der heurige Jahrgang zeichnet sich, durch die warmen Tage und kühlen Nächte im Spätsommer, und dadurch durch besonders aromatische Mosten aus. Dieses Jahr war für den Obstbau ein Jahr der Rekorde. Zum einen wurden im Intensivobstbau die stärksten Frostschäden in weiten Teilen Oberösterreichs verzeichnet. Zum anderen erzielten Obstbauern im Süden Oberösterreichs rekordhohe Erträge im Streuobstbau.

Crème de la Crème der Mostproduzenten

Jungmostproduzenten sind die Crème de la Crème unter den Mostproduzenten und erfüllen hohe Anforderungen an die Qualitätsmostproduktion. Elf Mostproduzenten haben heuer für 17 Jungmoste die staatliche Prüfnummer erlangt.

Ausgezeichnete Betriebe 2020

- Tanja und Josef **Deisinger**, **Deisinger-Hof**, Ruhstetten 99, Katsdorf
- Leonhard **Grabmair**, Söllnerweg 2, Buchkirchen
- Horst **Hubmer**, **Firlingerhof**, Rexham 27, Scharthen
- Magdalena und Christoph **Kreuzer**, Jochling 1, Neukirchen an der Vöckla
- Magdalena & Friedrich **Lackner**, Mursberg 27, Walding
- Ursula & Manuel **Mistlbacher**, **Humer-z-Reith**, Limesstraße 34, Leonding
- **Obstgut St. Isidor**, St. Isidor 10, Leonding
- Ing. DI (FH) Stefan **Reiter**, **Naturhof Reiter**, Überhüllung 3, Laakirchen
- Wolfgang **Schober** & Maria **Hopfner**, Linzer Straße 17, Naarn
- **Stögermayr BioApfelHof**, Litzfeld 4, Wolfsegg
- Mag. Irene **Wurm**, Weilling 10, St. Florian



“Prämierter oö Jungmost” – nur echt im Jungmostdesign. Bildnachweis: BRANDANDFRIEDNS, 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 Most-Buschenschänken. Eine detaillierte Auflistung der Betriebe sind in der Broschüre hier zum Download zu finden:

https://www.unsermost.at/app/uploads/2020/11/Broschuere_Ausgezeichnete_Jungmostbetriebe_2020.pdf

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.

Merkmale eines Qualitätsmostes

- Qualitätsgütesiegel am Flaschenverschluss
- Angabe der staatlichen Prüfnummer am Etikett, zB. OK 100/20
- Kleinere geografische Angabe als das Bundesland



Qualitätsmostproduktion heute

Wie Qualitätsmost heute hergestellt wird, erklärt Johann Steiner, Berater für Mostproduktion in der Landwirtschaftskammer OÖ: „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 sechs und neun 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 Reinzuchtheefe 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.



Das Jahr 2020 bringt beim
oberösterreichischen Most Jahrgangs-
Qualitäten hervor.

Bildnachweis: Genussland

Oberösterreich; Abdruck honorarfrei

Kontakt bei Rückfragen: DI Viktoria Minichberger, Tel. +43 50 6902-1447,
viktoria.minichberger@lk-ooe.at

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
Tel +43 50 6902-1591, elisabeth.frei-ollmann@lk-ooe.at