

Pressemitteilung

Jungmost aus OÖ – Freude über den ersten Qualitätsmost des Jahres

11 Betriebe präsentieren den prämierten oö Jungmost 2021

Am 11. November war Saisonstart für den ersten Most des Jahrgangs, den jungen, fruchtigen, prämierten oö Jungmost der oberösterreichischen Mostproduzenten. Heuer präsentiert er sich bereits zum sechsten 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 den schönen Herbst mit viel Sonne und die zahlreichen kühlen Nächte 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 Karl Grabmayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer Oberösterreich.

Ein herausforderndes Mostjahr 2021

Das Obstjahr 2021 startete mit spätem Austrieb und Blüte, gefolgt von einem herausfordernden Sommer mit ausreichend bis viel Niederschlag. Viele Obstbauern sahen sich mit erheblichen Unwettern und Hagelschäden konfrontiert und es folgten zum Teil starke Ernteeinbußen. Die eher kühlen Nächte spiegeln sich in ausreichender Säure im Obst mit viel Aroma wider. Durch den sehr schönen Herbst mit viel Sonne und kühlen Nächten konnten sich viele Obstbauern über eine gute Obstqualität freuen und ein größeres Zeitfenster für die spätere Ernte und Verarbeitung nutzen. Der Ertrag im Streuobst war heuer unterdurchschnittlich. Es gab sehr wenig Mostbirnen (nach einem ertragreichen Jahr 2020) aber ausreichend Äpfel mit guter Qualität.

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 12 Jungmoste die staatliche Prüfnummer erlangt.

Ausgezeichnete Betriebe 2021

- Tanja und Josef **Deisinger, Deisinger-Hof**, Ruhstetten 99, Katsdorf
- **Mostkellerei Fischer** – Familie Fischer, Neukirchendorf 12, Kopfing
- Horst **Hubmer, Firlingerhof**, Rexham 27, Scharten
- Magdalena und Christoph **Kreuzer**, Jochling 1, Neukirchen an der Vöckla
- Friedrich & Magdalena **Lackner**, Mursberg 27, Walding
- Ursula & Manuel **Mistlbacher, Humer z´Reith**, Limesstraße 34, Leonding
- Gerald Rohrerhuber – **Mostschänke Rohrerhuber**, Mostweg 2, Wilhering
- Familie **Schedlberger – Moststub´n Binderberg**, Haagen 19, Aschach/Steyr
- Wolfgang **Schober** & Maria **Hopfner**, Linzer Straße 17, Naarn
- **BioApfelHof Stögermayr**, Litzlfeld 4, Wolfsegg
- Birgit und Johannes **Templ**, Aschach 70, Aschach/Steyr



„Prämierter öö Jungmost“ – nur echt im Jungmostdesign. Bildnachweis: BRANDANDFRIENDS, Abdruck honorarfrei

Den „prämierten öö Jungmost“ zu Hause genießen

Für alle, die den fruchtigen, prämierten Jungmost zu Hause genießen möchten, gibt es diesen ab sofort bei allen „prämierten öö Jungmostproduzenten“ direkt ab Hof oder in deren Most-Buschenschänken. Eine detaillierte Auflistung der Betriebe ist in folgender Broschüre zum Download zu finden:

https://www.unsermost.at/app/uploads/2021/11/Broschuere_Ausgezeichnete_Jungmostbetriebe_2021.pdf

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

Unter folgendem Link stehen weitere Informationen zum oö Jungmost sowie Bilder zur Verfügung: <https://www.unsermost.at/2021/11/jungmost-2021-freude-pur-ueber-den-ersten-paermierten-qualitaetsmost-des-jahres/>

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, z.B. OK 100/20
- Kleinere geografische Angabe als das Bundesland



Qualitätsmostproduktion heute

Wie Qualitätsmost hergestellt wird, erklärt Johann Steiner, Berater für Mostproduktion in der Landwirtschaftskammer OÖ: „Besonders wichtig ist die Qualität des Rohstoffes. 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. 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 Reinzuchthefer 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 2021 bringt beim
oberösterreichischen Most
Jahrgangs-Qualitäten hervor.
Bildnachweis: Genussland OÖ;
Abdruck honorarfrei*

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