

Pressemitteilung

Prämierter JUNGMOST 2023 – Qualitätsmost zum Saisonauftakt

Zehn ausgezeichnete Betriebe bei der 17. Jungmostprämierung

Am 11. November wird mit dem jungen, fruchtigen prämierten oö Jungmost der oberösterreichischen Mostproduzentinnen und Produzenten die Saison für den neuen Mostjahrgang eröffnet. Heuer präsentiert sich dieser bereits zum achten Mal ausschließlich als Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer. Ab sofort ist die 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. „Viel Sonne und Wärme für die erntemäßig wenigen Äpfel und Birnen lassen uns einen frisch-fruchtigen Jahrgang erwarten. Gleich wie beim Wein gibt die Obstweinverordnung seit 2014 den Konsumentinnen und Konsumenten die Sicherheit, kontrollierte und stabile Qualität genießen zu können. Diese Qualität ist am Gütesiegel sowie der Prüfnummer am Etikett zu erkennen“, erläutert Rosemarie Ferstl, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer OÖ.

Die Top-Betriebe unter den Mostproduzenten

Jungmostproduzentinnen und -produzenten sind die Crème de la Crème unter den mostproduzierenden Betrieben und erfüllen hohe Anforderungen an die Qualitätsmostproduktion. Zehn dieser Mostproduzentinnen und -produzenten haben heuer für zehn Jungmoste die staatliche Prüfnummer erlangt.

Ausgezeichnete Betriebe 2023

- Elisabeth und Klaus **Bauernfeind – Köglerhof**, Am Großamberg 7, Gramastetten
- Tanja und Josef **Deisinger – Deisinger-Hof**, Ruhstetten 99, Katsdorf
- Familie **Fischer – Mostkellerei Fischer**, Neukirchendorf 12, Kopfing
- Horst **Hubmer, Firlingerhof**, Rexham 27, Scharten
- Familie **Lackner – Die Hofkellerei Lackner**, Mursberg 27, Walding
- Ursula & Manuel **Mistlbacher – Humer z´Reith**, Limesstraße 34, Leonding
- **Obstgut St. Isidor**, St. Isidor 10, Leonding
- Stefan **Reiter – Naturhof Reiter**, Überhülling 3, Laakirchen
- Gerald und Silvia **Rohrhuber – Mostschänke Rohrhuber**, Mostweg 2, Wilhering
- Wolfgang **Schober & Maria Hopfner – Schobers Naturprodukte**, Linzer Straße 17, Naarn

Ein herausforderndes Mostjahr 2023

Ein kalter, nasser Frühling bot vor allem den Birnen keine idealen Startbedingungen. In Lagen mit später Blüte konnten aber auch die Birnen ihr Ertragspotential ausschöpfen. Der Sommer gestaltete sich sehr unterschiedlich. Es gab sowohl große Niederschlagsmengen als auch lange Trockenperioden. Ein durchwachsener Sommer fand in einem sonnenreichen, überdurchschnittlich warmen Herbst seinen Ausklang. Dies ließ die Zuckerwerte vor allem bei den Mostbirnen auf Höchstwerte ansteigen. Die hohen Temperaturen bei der Verarbeitung stellten die Mostbäuerinnen und -bauern wieder einmal vor eine Herausforderung, mit der sie durch rasche Verarbeitung und höchste Hygienestandards umzugehen wissen. Wir freuen uns auf gehaltvolle, fruchtige Moste, die vor allem bei den späteren Birnensorten einen besonderen Jahrgang hervorbringen.



*Der prämierte oö Jungmost
schenkt uns den ersten
Eindruck vom heurigen
Mostjahr auf höchstem Niveau.
Am besten im stilvollen
Qualitätsmostglas genießen!
Bildnachweis: LK OÖ, 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 Jungmostproduzentinnen und -produzenten“ direkt ab Hof oder in deren Most-Buschenschänken zu kaufen. Eine detaillierte Auflistung der Betriebe ist in der Broschüre hier zum Download zu finden: <https://www.unsermost.at/2023/11/praemierter-jungmost-2023-qualitaetsmost-zum-saisonauftakt/>

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



Bildtext: „Prämierter oö Jungmost“ – nur echt im Jungmostdesign.

Bildnachweis: BRANDANDFRIENDS, Abdruck honorarfrei

Staatliche Prüfung in der Bundesanstalt Klosterneuburg

Die Prüfung der Moste wurde nach strengen Qualitätsauflagen an der HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg durchgeführt. „Dank der Qualitätsinitiative der Mostproduzentinnen und -produzenten, 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 Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg.

Merkmale eines Qualitätsmostes

- Qualitätsgütesiegel am Flaschenverschluss
- Angabe der staatlichen Prüfnummer am Etikett, z.B. OK 100/23
- 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 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 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 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 Grad Celsius 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.

Die Verleihung der Jungmost-Urkunden findet im Rahmen der 3. oö Gala der Prämierungen und Auszeichnungen am 13. November 2023 in der Landwirtschaftskammer OÖ statt. Fotos der Urkundenverleihung können ab 14. November 2023 angefragt werden.

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

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



Das Jahr 2023 bringt beim oberösterreichischen Most Jahrgangs-Qualitäten hervor.

Bildnachweis: Genussland

Oberösterreich; Abdruck honorarfrei