

Pressemitteilung

Genussvoll durch die Feiertage: Oberösterreichs prickelnde Vielfalt zum Anstoßen

100 bäuerliche Direktvermarkter haben sich auf die Herstellung prickelnder Getränke spezialisiert

Regionalität ist DER Trend beim Einkaufen, der stetig an Bedeutung gewinnt. Also ein guter Grund, um die edlen prickelnden Tropfen oberösterreichischer Produzentinnen und Produzenten vor den Vorhang zu holen. So kann genussvoll mit Blick auf Regionalität zu den Weihnachtsfeiertagen und auf das neue Jahr angestoßen werden. Bäuerliche Produzentinnen und Produzenten sind bekannt für ihre Kreativität, entwickeln Produktinnovationen und verwöhnen uns mit Sekt, Frizzante, Cider oder aromatisierten obstweinhaltigen Getränken, sei es mit Alkohol oder auch alkoholfrei – es ist für jeden etwas dabei.

„Für die bevorstehenden Feiertage bieten Oberösterreichs bäuerliche Direktvermarkter eine Reihe ‚prickelnder Feiertagsgetränke‘ aus regionaler Produktion an. Etwa 100 oberösterreichische Direktvermarkter haben sich auf die Produktion von prickelnden alkoholischen und alkoholfreien Getränken spezialisiert und alle verfolgen eine konsequente Qualitätsstrategie“, erläutert Rosemarie Ferstl, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer OÖ. Die Webseiten www.unsermost.at, www.gutesvombauernhof.at oder www.ooe-winzer.at bieten einen Überblick, wo bäuerliche Sekt-, Frizzante- oder Ciderproduzentinnen und -produzenten in den Regionen zu finden sind.

Sekthersteller machen zu Weihnachten und Silvester bis zu zwei Drittel des Jahresumsatzes. Laut Sektreport 2022 spielt Sekt schon zu Weihnachten eine bedeutende Rolle, denn für die Hälfte der Befragten gehört Sekt zu den Feierlichkeiten schlichtweg dazu. In der Silvesternacht und den Neujahrsfeierlichkeiten sind es 90 Prozent der Österreicherinnen und Österreicher, die mit Sekt anstoßen. Wichtige Kaufkriterien sind die Bekömmlichkeit des Produktes sowie zunehmend auch für zwei Drittel die österreichische Herkunft. Weiters an Bedeutung gewinnt der alkoholfreie Genuss.

Oberösterreichs Produzenten haben die regionale, prickelnde Antwort

Stellvertretend für die bäuerlichen Produzenten von Sekt, Frizzante, Cider oder obstweinhaltigen Getränken sind hier ein paar Beispiele besonders gelungener und auch prämiierter Innovationen in diesem Bereich genannt:

Bio Birnenschaumwein „Antonia 2021“ aus Wolfsegg

Die Antonia – ein Bio Birnenschaumwein vom BioApfelHof Stögermayr – ist ein besonders edler Tropfen. Feinperlig mit elegantem Geschmack und einer dezenten Speckbirnennote – ideal als Aperitif für schöne Anlässe.

Die dafür verarbeiteten Birnen werden am BioApfelHof geklaubt, anschließend gepresst und zu einem hervorragenden Birnenmost vergoren. Anschließend wird der Most von einer Sektmanufaktur durch eine Flaschengärung zu einem Birnenschaumwein weiterverarbeitet. 1,5 Jahre später kommt er zurück in die Hände von Familie Stögermayr und wird zur Antonia.

Die Namen der Schaumweine am BioApfelHof hängen mit den Jahrgängen und den darin geborenen Kindern der Familie zusammen. Diese und viele andere besondere Momente werden so hochhalten. www.bioapfelhof.at



Bild: BioApfelHof Stögermayr

Apfel Frizzante alkoholfrei aus Naarn

Mit dem alkoholfreien Apfelfrizzante möchten Maria Hopfner und Wolfgang Schober aus Naarn im Machland eine Alternative zum Anstoßen und für den Trinkgenuss bieten. Für die Herstellung werden Äpfel der Sorten Bohnapfel, Brünnerling, Erbachhofer und Idared geerntet und direkt in der hofeigenen Kellerei gepresst und mit veganer Klärung weiterverarbeitet.

Bei der Entalkoholisierung wird beim herkömmlich vergärten Obstwein unter Vakuum der Alkohol verdampft. Dadurch werden die Kalorien reduziert und die obstweintypischen Aromen bestmöglich bewahrt. Helle Goldfarbe, zartes Perlenspiel, nach Apfel riechend, am Gaumen jugendlich, fruchtig und mild, körperreich und facettenreich in der Harmonie mit mittlerem Abgang, halbtrocken – so eignet er sich hervorragend als Aperitif und als Begleiter zu leichten sowie zu Süßspeisen Am besten gut gekühlt bei einer Trinktemperatur von vier bis sechs Grad genießen. www.schobermost.at



Bild: Schober Wolfgang u. Hopfner Maria
Foto: Silvia Reitmaier

GOOD LACK Hopfen Cider aus Walding

Der GOOD LACK Hopfen Cider von der Hofkellerei Lackner aus Walding erfreut auch so manchen Bier-Liebhaber. Feines Aroma nach frischen Äpfeln gepaart mit einer zarten Hopfennote der Sorte Saphir aus dem Mühlviertel. Fruchtig und leicht süßlicher Abgang mit gut eingebunden zart herben Strukturen.

Nach der Zugabe von Mühlviertler Hopfen während der Lagerung des Obstweins wird dieser später bei der Cuvéetierung optimal auf den Geschmack abgestimmt.

Leicht gekühlt ist dieser Cider perfekt zum Anstoßen, als Begleiter zu kräftigen Vorspeisen, aber auch als Alternative zur Weihnachtsgans oder klassischen Bratwürsteln.

Weitere Produkte aus der „GOOD LACK Cider“-Linie sind der Apfel-Birne Cider, der Apfel-Weichsel Frucht cider und der Holunderblüten Craft-Cider. www.lackner-hofkellerei.at



Bild: Lackner

Velsecco aus Leonding

Seit einigen Jahren produziert die Familie Velechovsky am Nussböckgut in Leonding aus der Concordia-Traube (=Uhudler-Traube) den prickelnden Velsecco. Die Trauben für diesen außergewöhnlichen Schaumwein stammen alle aus den eigenen Weingärten in Leonding.

An den sonnigen Hängen des Gaumbergs reifen die Trauben regelmäßig in hervorragender Qualität.

In der Nase begeistert dieser Schaumwein mit seinem intensiven Geruch nach Walderdbeeren und Himbeeraromen, am Gaumen ist er fruchtbetont mit pikanten Ribiselnoten und ausgeprägter Säurestruktur - ein unvergleichlicher Genuss aus Oberösterreich. Der absolut trockene Frizzante eignet sich perfekt als Aperitif oder als erfrischender Begleiter eines besonderen Abends.

www.nussboeckgut.at



Bild: Nussböckgut

Frizzante Baya-Marisa aus Gunskirchen

Martin Brandlmayr vom Stockingergut in Gunskirchen beeindruckt mit einem Frizzante aus einer wahrlich besonderen Apfelsorte namens Baya-Marisa. Diese hat ein wunderschön rot gefärbtes Fruchtfleisch mit animierender Säure.

Auch im Glas präsentiert sich der Frizzante spannend. In der Farbe besticht er mit einem zarten hellrosa. Sowohl in der Nase als auch im Geschmack lassen sich frische fruchtige Noten ausmachen. Finessenreich ist das duftige Spiel zwischen Apfel und Beerenobst. Durch die gut eingebundene Kohlensäure entsteht am Gaumen ein sehr feines Mousseux. Die elegante Restsüße bewirkt, dass der Frizzante am Gaumen verweilt.

Durch die vielschichtige, lebendige Art in Kombination mit einer lebendigen Kohlensäure ist dieser Frizzante Baya-Marisa ein perfektes Getränk zum Anstoßen – einfach pur im stilvollen Sektglas als Aperitif oder auch auf Eiswürfel, mit einem Schuss Soda im Weinglas serviert. www.stockingergut.at



Bild: Brandlmayr

Bio Apfelschaumwein aus Holzhausen

Der Bio Apfelschaumwein vom Obsthof Wiesmeier aus Holzhausen besticht durch ein wunderbar ausgeprägtes Fruchtaroma am Gaumen und eine fein-prickelnde Perlage. Extra trocken ausgebaut entsteht eine harmonische Balance zwischen Süße und Säure.

Hergestellt wird dieser edle Tropfen nach traditioneller Flaschengärung, bei welcher die Kohlensäure auf ganz natürliche Weise direkt in der Flasche entsteht.

Durch die 18-monatige Lagerung auf der Feinhefe entsteht eine unvergleichbare Perlage, welche sich wunderbar in das Getränk einbindet und anders als bei herkömmlichem Frizzante länger im Glas anhält.

Dieser Apfelschaumwein passt hervorragend zu leichter Küche, Eis oder Sorbet aber natürlich auch als Aperitif. www.bio-obsthof.at



Bild: Obsthof Wiesmeier

Birnen-Schaumwein aus Braunau

Der preisgekrönte Birnen-Schaumwein der Familie Ober vom Obergut in Braunau am Inn, der auf der Ab Hof-Messe Wieselburg mit Gold ausgezeichnet wurde, entfaltet einen einzigartigen und erlesenen Charakter. Hergestellt aus erlesenen Innviertler Birnen des Oberguts, reift dieser Fruchtschaumwein für zwölf Monate nach der traditionellen Champagner-Methode auf Hefe und wird dabei liebevoll von Hand gedreht. Im Glas präsentiert sich der Schaumwein mit einem bezaubernden Perlenspiel, während er am Gaumen und in der Nase mit einer wunderbar ausgewogenen, schön herben Birnennote überzeugt. Mit einem Alkoholgehalt von sieben Volumenprozent offenbart dieses Produkt eine harmonische Eleganz. Perfekt als Aperitif oder als Begleiter zu leichten Gerichten und Süßspeisen, bietet dieser Schaumwein ein Fest für die Sinne und verleiht jedem Anlass einen Hauch von Luxus. www.obergut.at



Bild: AMA GENUSS REGION/wildbild.at

Unterschiede Sekt, Frizzante, Cider & Co.

Damit sich die Konsumenten orientieren können, erklärt Johann Steiner, Mostproduktionsberater der Landwirtschaftskammer OÖ die Unterschiede der perlenden Getränke laut Obstweinverordnung:

- **Obstschaumwein** bzw. **Sekt** ist schäumender Obstwein, der durch alkoholische Gärung aus Fruchtsaft oder zweite alkoholische Gärung von Obstwein oder durch Zusatz von Kohlensäure gewonnen wird und beim Öffnen des Behältnisses durch Entweichen von Kohlendioxid gekennzeichnet ist. Der Kohlensäureüberdruck liegt bei mindestens drei Bar und damit deutlich über dem von Zider und Obstperlwein. Auch Schaumwein auf Traubenbasis wird in Oberösterreich produziert.
- **Obstperlwein – Frizzante** ist ein Obstwein, der mindestens fünf Volumenprozent Alkohol enthält und mit einem Kohlensäureüberdruck zwischen ein und 2,5 bar abgefüllt wird. Er zählt damit zu den leicht schäumenden Getränken und ist meist im trockenen bis halbtrockenen Bereich angesiedelt. Frizzante wird als Zusatzbezeichnung für leicht schäumende Produkte verwendet. Zusätzlich muss aber noch eine weitere Bezeichnung Obstperlwein vorhanden sein, die der Obstweinverordnung entspricht.
- **Obstweinhaltige Getränke** oder aromatisierte obstweinhaltige Getränke werden auch gerne mit Kohlensäure versetzt abgefüllt. Sie enthalten neben einem Mindestanteil von 50 Prozent Obstwein noch weitere geschmacksgebende Komponenten. Diese reichen von Fruchtsäften einer anderen Obstart wie z.B. Himbeeren, Johannisbeeren bis hin zu Auszügen aus Gewürzen oder Kräutern wie z.B. Minze und Holunderblüten.
- **Zider oder Cider** bezeichnet ein Produkt, das aus dem Verschneiden von Obstwein und Saft der gleichen Obst-Art hergestellt wird. Dieses Produkt hat einen Alkoholgehalt vom max. fünf Volumenprozent und in der Regel einen hohen Restzuckergehalt. Cider wird mit Kohlensäure versetzt abgefüllt und eignet sich für Liebhaber von lieblichen bis süßen Getränken.
- **Fruchtzider und Aromatisierter Zider** muss denselben Anforderungen wie Zider entsprechen, darf jedoch aus Obstarten unterschiedlicher Obstartengruppen erzeugt werden. Für aromatisierte Zider dürfen zusätzlich zur Aromatisierung pflanzliche Aromen, Würzkräuter oder geschmacksgebende Nahrungsmittel verwendet werden.



Bildtext: Genussvoll feiern mit prickelnder Vielfalt aus Oberösterreich.
Bildnachweis: BioApfelHof Stögermayr, 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 -1491, medien@lk-ooe.at