

Pressemitteilung

„G’sundheit – sollst leben!“: Der 21. April ist Ehrentag für das oberösterreichische Kulturgut Most

Oberösterreichs Mostproduzentinnen und -produzenten überzeugen mit Spitzenqualität und erhalten bzw. pflegen so eine besondere Tradition: das Kulturgut Most. Im oberösterreichischen Mostland gehen Tradition und Innovation Hand in Hand. Hier, inmitten malerischer Streuobstwiesen gepaart mit professionellen Intensivobstanlagen, wird ein Getränk hergestellt, das längst sein verstaubtes Image hinter sich gelassen hat: der Most. Zum krönenden Abschluss der Birnen- und Apfelbaumblüte stoßen Mostliebhaber am 21. April mit einem Glas Most und den Worten „G’sundheit – sollst leben!“ an, um die Tradition und Qualität des Mostes zu feiern, der weit über die Grenzen Oberösterreichs hinaus bekannt ist.

„Der Tag des Mostes am 21. April lädt dazu ein, die Vielfalt und Qualität des oberösterreichischen Kulturguts zu entdecken und zu genießen. Bei zahlreichen Veranstaltungen und Verkostungen haben Interessierte die Möglichkeit, sich von der einzigartigen Aromavielfalt des Mostes zu überzeugen und mehr über seine Herstellung, seine Geschichte und seine Bedeutung für die Region zu erfahren. Sei es durch eine Verkostung und Betriebsbesichtigung bei einem Mostproduktionsbetrieb oder beim Besuch von Mostkosten. Hier haben Besucherinnen und Besucher die Gelegenheit, sich durch eine Vielzahl von Mosten zu probieren und ihre persönlichen Favoriten zu entdecken“, betont Rosemarie Ferstl, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer OÖ.

Unter www.unsermost.at gibt es nicht nur einen Überblick über diverse Veranstaltungen, sondern Freunde der oberösterreichischen Mostkultur werden auch mit Neuigkeiten versorgt und Top-Most-Produzentinnen und -produzenten werden vorgestellt. Darüber hinaus können auch auf der Webseite www.gutesvombauernhof.at Mostproduzentinnen und -produzenten abgerufen werden.

Qualität im Fokus

Die Produktion des Mostes in Oberösterreich ist ein Paradebeispiel für die Verknüpfung von Tradition und Innovation. Hochwertige Kellertechnik, ähnlich der in der Weinproduktion, wird eingesetzt, um die hohe Qualität des Getränks sicherzustellen. Der Most, oft auch als Obstwein bekannt, hat sich von seinem Image als rustikales Getränk gelöst und wird nun mit hohen Qualitätsansprüchen produziert, die einem edlen Wein in nichts nachstehen. Die strengen Kontrollen im Produktionsprozess gewährleisten, dass nur die besten Früchte verwendet werden. Diese Früchte stammen aus Streuobstwiesen und Intensivobstanlagen, welche die Vielfalt und Qualität des Mostes ausmachen und zu einem unvergleichlichen Genuss erleben beitragen. Die Obstweinverordnung, die seit Jänner 2014 gilt, sorgt für eine regulierte und qualitätsbewusste Herstellung dieser regionalen Spezialität.

Streuobstwiesen sind traditionelle, extensive Anbauflächen, auf denen eine Vielzahl von Obstbäumen, meist Äpfel und Birnen, in einer Mischkultur wachsen. Diese Wiesen sind ökologische Oasen und bieten Lebensraum für eine Vielzahl von Pflanzen- und Tierarten und tragen somit zur Biodiversität bei. Neben ihrer ökologischen Bedeutung sind Streuobstwiesen auch immaterielle Kulturgüter. Die Früchte, die hier heranreifen, sind geprägt von der Vielfalt und dem Reichtum des Naturstandortes. Ihr Aroma ist intensiv und facettenreich, und sie tragen oft den unverwechselbaren Charakter der alten Obstsorten in sich.

Ergänzend dazu stehen **Intensivobstanlagen**, welche primär der Erzeugung von Tafelobst dienen. Manche werden auch gezielt für die Most- und Saftproduktion angelegt. Hier werden die Obstbäume in Reih und Glied gepflanzt, oft auf speziellen Unterlagen und mit modernen Anbaumethoden. Diese Anlagen ermöglichen eine gezielte Bewirtschaftung und Pflege der Bäume. Die Früchte, die hier heranwachsen, sind von hoher Qualität und gleichmäßigem Aussehen. Durch gezielte Sortenwahl und Pflege entstehen Mostäpfel und -birnen mit einem klaren, saftigen Geschmack und einem harmonischen Säure-Frucht-Verhältnis. Nicht wegzudenken ist auch die Intensivobstanlage als Lebensraum vieler Insekten.

Beide Quellen tragen auf ihre eigene Weise zur Vielfalt und Qualität des Mostes bei. Während Streuobst für seinen charakteristischen, naturnahen Geschmack geschätzt wird, punkten Intensivobstanlagen mit ihrer gleichbleibenden Qualität und Ertragssicherheit für den Trend zu sortenreinen Mosten.

Mostproduktion: Erfahrung und Wissen

Die Qualität von Most und Saft benötigt viel Wissen und Erfahrung, von der Sortenauswahl über die Ernte bis hin zur Arbeit im Mostkeller. Elf Schritte erklären zusammengefasst die Produktion eines Qualitätsmostes: 1. Obst sortieren – 2. Obst waschen – 3. Obst zerkleinern – 4. Obst pressen – 5. Presssaft klären – 6. Hefe begeben – 7. Gärung steuern – 8. Most abziehen – 9. Most schwefeln für einen reduktiven Ausbau – 10. Most lagern und reifen – 11. Most abfüllen

Geschmacksrichtungen von Most

Ob klassisch als Mischling oder sortenrein - die Vielfalt des oberösterreichischen Mostes ist beeindruckend. Die Vielfalt der österreichischen Moste ist so groß wie die Landschaften und Regionen unterschiedlich sind. Die Bandbreite reicht von ca. fünf bis zwölf Promille Gesamtsäure, hohem und niedrigem Gerbstoffgehalt, von trocken ausgebauten bis zu stark restzuckerhaltigen Produkten.

Die vier Geschmacksrichtungen sind systematisch eingeteilt, wobei vor allem dem Säure- und dem Gerbstoff-, aber auch dem Restzuckergehalt große Bedeutung zukommt. Süße und Säure heben sich bekanntlich auf, und so ist es auch beim Most.

Bei der Einteilung der Sorten nach Geschmacksrichtungen gibt die Säure den wichtigsten Anhaltspunkt. Je nach Pressverfahren und vor allem durch die Saftbehandlung vor der Vergärung, kommen auch mehr oder weniger Gerbstoffe in den Most. Für die Geschmacksrichtungs- und Sortencharakteristik spielt hier auch die Herkunft des Obstes, also der Standort der Obstbäume eine große Rolle.

„**Milde**“ Moste haben eine Gesamtsäure bis 6,5 Promille und keinen deutlich spürbaren Gerbstoffgehalt. Sie haben wenig Säure oder einen ausgleichend hohen Restzucker (ist der Restzuckergehalt also größer als der Säuregehalt, spricht man vom „milden“ Most).

Z.B.: Schweizer Wasserbirne, grüne Winawitzbirne, Speckbirne

„**Halbmilde**“ Moste haben einen Gesamtsäuregehalt zwischen 6,5 und 8 Promille und keinen deutlich spürbaren Gerbstoffgehalt. Der Restzuckerwert ist gleich dem Säuregehalt oder liegt darunter.

Z.B.: Stieglbirne, Speckbirne, Rote Pichlbirne, Knollbirne

Als „**kräftig**“ werden Moste bezeichnet, die einen deutlich spürbaren Gerbstoffgehalt haben, auch wenn der Restzuckergehalt hoch und der Säuregehalt niedrig ist.

Z.B.: Dorschbirne, Rosenhofbirne, Gelbmostler

„**Resche**“ Moste sind all jene Vertreter, die einen Säuregehalt über 8 Promille haben.

Z.B.: Dorschbirne, Landlbirne, Grüne Pichlbirne

Die Einstufungen nach dem **Restzuckergehalt** (Gehalt an unvergorenem Zucker) laut österreichischem Weingesetz gelten für den österreichischen Wein und werden auch analog bei Obstwein angewendet und dienen zur besseren Orientierung für Konsumentinnen und Konsumenten.

- Extratrocken bis 4 Gramm pro Liter
- Trocken: 4 bis 9 Gramm pro Liter, wobei der Säuregehalt nicht niedriger sein darf als der Restzuckergehalt
- Halbtrocken: bis 18 Gramm pro Liter

- Lieblich/halbsüß: von 18 bis 45 Gramm pro Liter
- Süß: ab 45 Gramm pro Liter

Bezüglich Gläserwahl und Trinktemperatur ist Most mit fruchtigen, leichten Weißweinen zu vergleichen. Er wird gut gekühlt, bei ca. sechs bis acht Grad Celsius im eleganten Stielglas serviert.

Heutzutage hat sich die Mostproduktion weiterentwickelt und wird von ausgebildeten Mostsommeliers/-ières begleitet. Diese Expertinnen und Experten verstehen es, die feinen Nuancen und Geschmacksprofile der verschiedenen Sorten zu beschreiben, zu erkennen und zu präsentieren. Der Most ist längst nicht mehr nur ein einfaches Getränk, sondern ein hochgeschätzter Begleiter zu Speisen aller Art. Mostsommeliers und -sommelières fungieren als Bindeglied zwischen Gastronomie, Produzent und Konsument.



Bildtext: Ein wirklicher Genuss: Qualitätsmost aus Oberösterreich.

Bildnachweis: LK OÖ/Minichberger/Abdruck honoarfrei

Kontakt: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann, Kommunikation & Medien,
T 050 6902-1491, medien@lk-ooe.at