

## Pressemitteilung

### **Ab sofort erhältlich: Prämierter JUNGMOST 2024**

Der erste Most – ein wahrer Genuss

**18. Jungmostprämierung: Am 11. November war Saisonstart für den ersten Most des Jahrgangs, den fruchtigen, prämierten Jungmost der oberösterreichischen Mostproduzentinnen und -produzenten. In diesem Jahr wird er bereits zum neunten Mal ausschließlich als Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer angeboten. 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. „Viel Sonne und Wärme für die Äpfel und Birnen von den 1,2 Millionen Streuobstbäumen in Oberösterreich lassen uns einen frisch-fruchtigen Jahrgang erwarten. Von diesen Bäumen sind hierzulande 70 Prozent Birnbäume und 30 Prozent Apfelbäume. Die Erntemenge war heuer regional sehr unterschiedlich und reicht – je nach Frost, Trockenheit oder Niederschlägen – von sehr guten bis zu eher minderen Erträgen. 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 an der Prüfnummer am Etikett zu erkennen“, erläutert Franz Waldenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer Oberösterreich.

#### **Wetterkapriolen und frühe Ernte: So verlief das Mostjahr 2024**

Einem sehr milden Winter folgte ein warmer Frühling mit ausreichend Niederschlag. Eine frühe Blüte bei mildem Wetter folgte. Die Frostnächte im April sorgten aber für Nervosität bei den Obstbäuerinnen und -bauern. Im Streuobstbereich kam man aber vor allem in den höheren Lagen mit einem blauen Auge davon. In vielen Regionen mussten die Obstbäume im Sommer aufgrund des ausbleibenden Niederschlages den üppigen Fruchtansatz stark reduzieren. Die Mostbäuerinnen und Mostbauern erwartete eine frühzeitige Ernte und Verarbeitung bei schwierigen Verhältnissen und warmen Temperaturen. Jedoch veränderte Mitte September

eine markante Kaltfront die Situation schlagartig. Vor allem die späteren Obstsorten konnten diesen Niederschlag noch gut verwerten und bescherten noch eine ausreichende Menge an Pressobst bei sehr guten Qualitäten. Die Situation in der Verarbeitung entspannte sich durch die gesunkenen Temperaturen. Ein etwas früherer Abschluss der Mostobsternte erlaubt den Mostbäuerinnen und Mostbauern sich zeitnahe im Keller um den neuen Jahrgang zu kümmern, sodass sich die Most-Liebhaber in Oberösterreich wieder auf eine Fülle an frisch-fruchtigen Mosten freuen können.

### Die Top-Betriebe unter den Mostproduzenten

Jungmostproduzentinnen und -produzenten sind Meister ihres Faches und erfüllen hohe Anforderungen an die Qualitätsmostproduktion. Zehn dieser Mostproduzentinnen und -produzenten haben heuer für zehn Jungmoste die staatliche Prüfnummer erlangt:

- Elisabeth und Klaus **Bauernfeind – Köglerhof**, Am Großamberg 7, Gramastetten
- Tanja und Josef **Deisinger – Deisinger-Hof**, Ruhstetten 99, Katsdorf
- Familie **Fischer – Mostkellerei Fischer**, Neukirchendorf 12, Kopfung
- Horst **Hubmer – Firlingerhof**, Rexham 27, Scharten
- Christoph & Magdalena **Kreuzer – Most Schurl Genusshof**, Jochling 1, Neukirchen an der Vöckla
- Familie **Lackner – Die Hofkellerei Lackner**, Mursberg 27, Walding
- Ursula & Manuel **Mistbacher – Humer z´Reith**, Limesstraße 34, Leonding
- **Obstgut St. Isidor**, St. Isidor 10, Leonding
- Gerald und Silvia **Rohrhuber – Mostschänke Rohrhuber**, Mostweg 2, Wilhering
- Wolfgang **Schober & Maria Hopfner – Schobers Naturprodukte**, Linzer Straße 17, Naarn

### 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. Eine detaillierte Auflistung der Betriebe ist in der Broschüre hier zum Download zu finden:

<https://www.unsermost.at/2024/11/praemierter-jungmost-2024-der-erste-most-ein-genuss/>

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



„Prämierter oö Jungmost“ – nur echt im Jungmostdesign.

Bildnachweis: BRANDANDFRIEDNS, 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 Qualitätsoffensive der Mostproduzentinnen und -produzenten, geleitet und begleitet von der Landwirtschaftskammer OÖ, ist es in den vergangenen 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 100/24
- Kleinere geografische Angabe als das Bundesland



*Der prämierte oö Jungmost schenkt uns den ersten Eindruck vom heurigen Mostjahr auf höchstem Niveau. Am besten im stilvollen Qualitätsmostglas genießen!*

*Bildnachweis: Alexander Kaiser, Abdruck honorarfrei*

## 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 gründliche Reinigen und Sortieren der Äpfel und Birnen, um Schmutz und Bakterien zu entfernen. Danach wird das Obst vermahlen und gepresst, wobei darauf geachtet wird, keine Stiele und Kerne zu beschädigen. Der Saft wird mit Enzymen versetzt, um Pektin abzubauen, was die Klärung und Gärung verbessert. Der Presssaft wird auf Säure- und Zuckergehalt kontrolliert und durch Zugabe von Bentonit vor späterer Trübung geschützt. Nach einer Ruhephase, in der sich Trubstoffe absetzen, wird der klare Saft in den

Gärbehälter gefüllt und mit Hefe versetzt. Nach der Gärung reift der Most im Tank, wird gefiltert und abgefüllt.



*Das Jahr 2024 bringt beim oberösterreichischen Most Jahrgangs-Qualitäten hervor. Bildnachweis: Genussland Oberösterreich; Abdruck honorarfrei*

**Die Verleihung der Jungmost-Urkunden fand im Rahmen der 4. oö Gala der Prämierungen und Auszeichnungen am 12. November 2024 in der Mostschänke Sacher in Kronstorf statt. Fotos der Urkundenverleihung können im Referat Direktvermarktung, Tel. +43 50 6902 1260 angefragt werden.**



*LK OÖ-Präsident Franz Waldenberger (l.) und LK OÖ-Direktor Karl Dietachmair (3. v.r.) konnten am Dienstag im feierlichen Rahmen den ausgezeichneten Betrieben zu ihren Jungmost-Prämierungen gratulieren. Foto: Landwirtschaftskammer OÖ, Abdruck honorarfrei*

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

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