

Pressemitteilung

Prämierter Genuss – der Jungmost 2025 begeistert

Oberösterreichs frisches Most-Highlight: jetzt frisch genießen

Im Rahmen der Gala der Prämierungen und Auszeichnungen fand gestern die 19. Jungmostprämierung in der Landwirtschaftskammer OÖ statt: Dies ist der Saisonstart für den ersten Most des Jahrgangs, den jungen, fruchtigen prämierten OÖ Jungmost der oberösterreichischen Mostproduzentinnen und -produzenten. Heuer präsentiert er sich bereits zum zehnten 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 Mostkennerinnen und Mostkenner durch sein fruchtiges, spritziges und erfrischendes junges Aroma – weit weg von den Mostqualitäten aus vergangenen Tagen. „Ein durch den warmen Sommer harmonisches Obstjahr mit ausreichend Niederschlägen und kühlen Nächten im Spätsommer lässt 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 Meister und Meisterinnen ihres Faches und erfüllen hohe Anforderungen an die Qualitätsmostproduktion. Elf dieser Mostproduzentinnen und -produzenten haben heuer für elf Jungmoste die staatliche Prüfnummer erlangt.



Bildtext Gruppenbild: Die prämierten OÖ Jungmostproduzenten nahmen ihre Auszeichnungen gestern bei der Gals der Prämierungen entgegen.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

Ausgezeichnete Betriebe 2025

- 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
- Christoph & Magdalena **Kreuzer** – **Most Schurl Genusshof**, Jochling 1, Neukirchen an der Vöckla
- Familie **Lackner** – **Die Hofkellerei Lackner**, Mursberg 27, Walding
- **Humer z´Reith** – Ursula & Manuel **Mistlbacher**, Limesstraße 34, Leonding
- **Obstgut St. Isidor**, St. Isidor 10, 4060 Leonding
- Familie **Roithmeier** – **Kronbergerhof**, Kronberg 3, 4612 Scharfen
- Familie **Rohrhuber** – **Mostschänke Rohrhuber**, Mostweg 2, Wilhering
- Wolfgang **Schober** & Maria **Hopfner** – **Schobers Naturprodukte**, Linzer Straße 17, Naarn
- Familie **Zöchlinger** – **Zöchlinger Most**, Dörfel 18, 4391 Waldhausen

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/2025/11/praemierter-genuss-der-jungmost-2025-begeistert/>

Obstjahr 2025: Hervorragende Qualität, aber deutlich geringere Mengen

Die erfreuliche Nachricht für die Mostproduktion im heurigen Jahr ist die, dass die Qualität des Pressobstes heuer außergewöhnlich gut ist. Nach einem kühlen Jahresbeginn und einer stabilen Blütephase sorgten milde Temperaturen und ausreichend Niederschläge im Sommer für kräftige Fruchtansätze. Kühle Nächte im Spätsommer brachten in der Reifephase ausgewogene Zucker-Säure-Verhältnisse und eine feine Aromausprägung. Damit stehen die Chancen auf einen sehr hochwertigen Most-Jahrgang ausgezeichnet.

Bei den Mengen zeigt sich jedoch ein anderes Bild: Die Apfelernte liegt zwar im langjährigen Durchschnitt, der kühle und nasse Mai führte aber zu kleinerer Fruchtbildung und die Erntemengen waren regional sehr unterschiedlich. Bei den Mostbirnen machte sich heuer die natürliche Alternanz bemerkbar – ein Wechsel zwischen Jahren mit hoher und geringer Fruchtbildung – was zu deutlich niedrigeren Erntemengen führte. Die Birnenernte liegt bei rund 30 Prozent des üblichen Niveaus, was vielerorts zu Herausforderungen in der Beschaffung führte.

Die Ernte konnte unter günstigen Bedingungen eingebracht werden, und das Obst präsentiert sich sauber und gesund – eine ideale Basis für qualitativ hochwertige Moste. Nach dem mengenmäßig erfreulichen Jahr 2024 bringt 2025 somit einen Jahrgang, der vor allem durch seine Qualität überzeugt.



*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*

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: 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 Qualitätsoffensive 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 100/25
- 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, schadhafte Früchte werden ausgeschieden.“

Der nächste Schritt ist das 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. Die Maische wird dann gepresst.

Im Anschluss wird der Saft mit pektolytischem Enzym versetzt, um das Pektin abzubauen. Das ermöglicht eine gute Klärung des Saftes und eine ruhige Gärung. Der Presssaft wird auf Säure und Zuckergehalt kontrolliert. Ein idealer Säuregehalt zwischen sechs und neun Promille ist für die Harmonie und Stabilität des Produktes wichtig. Dieser kann durch gezielten Verschnitt von Äpfeln und Birnen erreicht werden. Die Zugabe von Bentonit verhindert eine spätere Trübung durch Eiweiß.

Danach wird der Presssaft sechs bis zwölf Stunden stehen gelassen und die Trubstoffe setzen sich am Behälterboden ab. Anschließend 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° C zügig in die Gärung. Nach der Gärung wird der Most vom Geläger abgezogen und darf im Tank reifen. Nach abgeschlossenem Ausbau wird der Most filtriert und abgefüllt.

*Das Jahr 2025 bringt beim
oberösterreichischen Most Jahrgangs-
Qualitäten hervor.
Bildnachweis: Genussland
Oberösterreich; Abdruck honorarfrei*



Die Verleihung der Jungmost-Urkunden fand im Rahmen der 5. öö Gala der Prämierungen und Auszeichnungen am 11. November 2025 in der Landwirtschaftskammer OÖ statt. Fotos der Urkundenverleihung können im Referat Direktvermarktung, Tel. +43 50 6902 1260 angefragt werden.

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