Kommunikation und Medien

Linz, 10. November 2026

Pressemitteilung

Charakterstark und prämiert – der Jungmost 2026

20. Jungmostprämierung: Verkaufsstart für den ersten Most des Jahrgangs

Mit dem 11. November startet der Verkauf des ersten Mostes des neuen Jahrgangs. Die oberösterreichischen Jungmostproduzentinnen und -produzenten bieten ab morgen den jungen, fruchtigen und prämierten oö Jungmost in ihren Betrieben an. Heuer wird die heimische Mostspezialität bereits zum elften Mal ausschließlich als Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer vermarktet.

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. „Das Obstjahr 2026 hat eindrucksvoll gezeigt, wie widerstandsfähig unsere Streuobstbestände sind: Trotz extremer Trockenheit konnten bei den Mostbirnen Rekorderträge und Spitzenqualitäten erzielt werden, die einen außergewöhnlichen Mostjahrgang erwarten lassen. 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 Franz Waldenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer Oberösterreich.

Die Top-Betriebe unter den Mostproduzenten
Jungmostproduzentinnen und -produzenten sind die Meister und Meisterinnen ihres Faches und erfüllen hohe Anforderungen an die Qualitätsmostproduktion. Zehn dieser Mostproduzentinnen und -produzenten haben heuer für zehn Jungmoste die staatliche Prüfnummer erlangt und wurden gestern bei der 6. Gala für Prämierungen und Auszeichnungen in der Landwirtschaftskammer OÖ vor den Vorhang geholt.

Ausgezeichnete Betriebe 2026

- **Agrar-Bildungs-Zentrum Waizenkirchen**, Linzerstraße 2, Waizenkirchen
- Tanja und Josef **Deisinger** – **Deisinger Hof**, Ruhstetten 99, Katsdorf
- Familie **Fischer – Mostkellerei Fischer**, Neukirchendorf 12, Kopfing

- **Humer z´Reith –** Ursula & Manuel **Mistlbacher**, Limesstraße 34, Leonding
- Familie **Lackner – Die Hofkellerei Lackner**, Mursberg 27, Walding
- **Obstgut St. Isidor**, St. Isidor 10, Leonding
- Familie **Roithmeier – Kronbergerhof**, Kronberg 3, Scharten
- Familie **Schedlberger – Most-Cider-Jause**, Haagen 18, Aschach/Steyr
- Wolfgang **Schober** & Maria **Hopfner – Schobers Naturprodukte**, Linzer Straße 17, Naarn im Marchlande
- Familie **Zöchlinger – Zöchlinger Most**, Dörfl 18, Waldhausen

Ein Rekordjahr bei den Mostbirnen: Ein Jahrgang, der in Erinnerung bleibt
Nach einem niederschlagsreichen Herbst startete das Obstjahr 2026 mit guten Voraussetzungen. Die Böden verfügten über ausreichende Wasserreserven und boten den Streuobstbeständen eine solide Grundlage. Die Blüte verlief unter günstigen Witterungsbedingungen, auch der Fruchtansatz entwickelte sich erfreulich. Größere Frostschäden blieben in den Mostobstanlagen weitgehend aus.

Im weiteren Jahresverlauf standen die Streuobstbestände jedoch vor großen Herausforderungen. Eine längere Trockenperiode sowie hohe Temperaturen und intensive Sonneneinstrahlung führten auf leichten und flachgründigen Standorten zu erheblichem Wasserstress. Vor allem bei Apfel- und Birnbäumen kam es regional zu Fruchtfall und deutlichen Belastungen. Umso bemerkenswerter ist, dass dennoch insgesamt gute Erträge erzielt werden konnten. Insbesondere die alten Mostbirnbäume profitierten von ihrem tiefreichenden Wurzelsystem und konnten auf Wasserreserven in tieferen Bodenschichten zurückgreifen.

Die Ernte entwickelte sich schließlich zu einem außergewöhnlichen Ereignis. Bei den Mostbirnen konnte hinsichtlich Menge und Qualität eine Rekordernte eingefahren werden. Selten standen den Mostproduzentinnen und Mostproduzenten derart große Mengen an hochwertigem Rohstoff zur Verfügung. Die trockene Witterung sorgte für kleinere, jedoch ausgesprochen gesunde Früchte. Auch bei den Äpfeln konnten trotz der schwierigen Sommerbedingungen zufriedenstellende Erträge erzielt werden.

Die außergewöhnlich hohen Erntemengen brachten die Obstverarbeitung stellenweise an ihre Kapazitätsgrenzen. Die bis weit in den Herbst hinein anhaltenden warmen Temperaturen erforderten eine rasche und sorgfältige Verarbeitung des Erntegutes. Sowohl Lager- als auch Verarbeitungskapazitäten waren stark gefordert. Eine zügige Ernte, professionelle Verarbeitung und hohe Hygienestandards waren daher von besonderer Bedeutung.

Aus heutiger Sicht darf ein herausragender Mostjahrgang erwartet werden. Die vielen Sonnenstunden führten zu hohen Zuckergehalten und einer ausgezeichneten Aromaausprägung der Früchte. Insbesondere bei den Mostbirnen zeichnen sich Moste mit hoher Qualität, ausgeprägter Fruchtigkeit und besonderem Charakter ab.

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:
Broschuere_Ausgezeichnete_Jungmostbetriebe_2026.pdf

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 100/26
- 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 anhaftendem 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 wird 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.



Zum 20-jährigen Jubiläum präsentiert sich der Jungmost in neuem Design.
Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

m 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 dann 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 Reinzuchthefe versetzt und startet bei 16 bis 18° C 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 fand im Rahmen der 6. oö Gala der Prämierungen und Auszeichnungen am 9. November 2026 in der Landwirtschaftskammer OÖ statt. Fotos der Urkundenverleihung können im Referat Direktvermarktung, Tel. +43 50 6902 1260 angefragt werden.



Jungmostproduzentinnen und -produzenten sind die Meisterinnen und Meister ihres Faches und erfüllen hohe Anforderungen an die Qualitätsmostproduktion. Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

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