

19. Jungmostprämierung 2025

Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer



prämierter oö
Jungmost

Purer Genuss von heimischen Streuobstwiesen

Saisonstart für den jungen, fruchtigen „prämierten oö Jungmost 2025“. Heuer ist wieder ein besonderer Mostjahrgang, in dem Äpfel und Birnen in vielen Sonnenstunden reifen konnten und dem Jungmost dadurch eine außergewöhnliche fruchtige und aromatische Note verleihen!

Der erste Most des Jahrgangs, zum zehnten Mal als Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer, spiegelt sich nun im **„prämierten oö Jungmost“** wider. Es ist dies traditionell ein Apfel-Birnenmost – auch Mischlingsmost genannt.

Die Jungmoste wurden in der Bundesanstalt für Wein und Obstbau in Klosterneuburg, basierend auf der Obstweinverordnung, einer strengen sensorischen Prüfung und Laboranalyse unterzogen. Sie gibt den Konsumentinnen und Konsumenten die Sicherheit, ein hochwertiges, kontrolliertes und nach Herkunft gesichertes, regionales Produkt zu genießen.

Elf heimische Qualitäts-Mostproduzentinnen und -produzenten wurden von der Landwirtschaftskammer Oberösterreich ausgezeichnet.



© BRANDANDFRIENDS

Prämierte JUNG-Mostproduzentinnen und -produzenten 2024

- **Bauernfeind Elisabeth & Klaus – Köglerhof**

Am Großsamberg 7, 4040 Gramastetten

T 07239/5256

E office@koeglerhof.at

www.koeglerhof.at



- **Deisinger Tanja & Josef – Deisinger Hof**

Ruhstetten 99, 4223 Katsdorf

T 07235/88709 od. 0664/73605999

E biohof@deisinger-hof.at

www.deisinger-hof.at



- **Familie Fischer – Mostkellerei Fischer**

Neukirchendorf 12, 4794 Kopfung

T 07763/2778 od. 0664/2119865

E fischer-mostundsaft@gmx.at

www.mostkellerei-fischer.at



- **Kreuzer Christoph & Magdalena –**

Most Schurl Genusshof

Jochling 1, 4850 Neukirchen an der Vöckla

T 0676/3420360

E info@most-schurl.at

www.most-schurl.at



- **Die Hofkellerei Lackner**

Mursberg 27, 4111 Walding

T 0664/73579463

E kontakt@lackner-hofkellerei.at

www.lackner-hofkellerei.at



- **Humer z'Reith – Mistlbacher** Ursula & Manuel
Limesstraße 34, 4060 Leonding
T 0732/674874 od. 0664/5336679
E info@humer-z-reith.at
www.humer-z-reith.at
- **Obstgut St. Isidor**
St. Isidor 10, 4060 Leonding
T 0664/5353376
E frische@hofladen-isidor.at
www.hofladen-isidor.at
- **Rohrhuber** Gerald & Silvia –
Mostschänke Rohrhuber
Mostweg 2, 4073 Wilhering
T 07221/64313
E mostschaenke.rohrhuber@24speed.at
www.rohrhuber.at
- **Ing. Roithmeier** Georg –
Kronbergerhof
Kronberg 3, 4612 Scharthen
T 0664/ 5353367
E g.roithmeier@gmx.at
www.kronbergerhof.at
- **Schober** Wolfgang & **Hopfner** Maria
Linzer Straße 17, 4331 Naarn im Marchlande
T 0664/5333295
E office@schobermost.at
www.schobermost.at
- Familie **Zöchlinger – Zöchlinger Most**
Dörf 18, 4391 Waldhausen
T 0681/81770380
E palmetshofer.kerstin@live.at



Weitere Informationen rund um Most finden Sie auf der Website: www.unsermost.at und auf Facebook – Most aus Oberösterreich.

Kontakt:
Landwirtschaftskammer OÖ
Referat Lebensmittel und Erwerbskombinationen
DI Viktoria Minichberger
T 050/6902-1447
E viktoria.minichberger@lk-ooe.at



Jungmostproduzentinnen und -produzenten sind die Meisterinnen und Meister ihres Faches und erfüllen die hohen Anforderungen an die Qualitätsmostproduktion.

Kennzeichnung von Qualitätsmost

Wie erkennen die Mostliebhaberinnen und Mostliebhaber Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer?

- Am Qualitätsgütesiegel am Flaschenverschluss
- Angabe der staatlichen Prüfnummer am Etikett
- Kleinere geografische Angabe als das Bundesland

Staatliche Prüfung

Die Prüfung der Moste, bestehend aus einer kommissionellen Verkostung durch eine staatlich geprüfte Verkostungsjury und einer Laboranalyse, wird nach den strengen Qualitätsauflagen, basierend auf der Obstweinverordnung, im Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg durchgeführt. Nach Erreichen der strengen Kriterien erhält der Betrieb die staatliche Prüfnummer.





Der „prämierte oö Jungmost“

Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer

Fruchtig, frisch und lebendig,

der erste Most des Jahrganges 2025.

Jeder Schluck eine anregende Reise für Herz und Gaumen.

Genießerinnen und Genießer aufgepasst:

Nur jetzt schmeckt der Jungmost

richtig „jung“!

Qualitätsmost aus Oberösterreich

mit staatlicher Prüfnummer

