

## Pressemitteilung

### Ab morgen gibt es den prämierten oö Jungmost

**Saisonstart für den jungen, fruchtigen Jungmost, der sich 2017 zum zweiten Mal ausschließlich als Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer präsentiert. Ab 11. November ist diese oberösterreichische Mostspezialität bei allen prämierten Betrieben erhältlich.**

Der prämierte oö Jungmost, ein klassischer Apfel-Birnenmost, im Volksmund Mischling genannt, besticht den Mostkenner durch sein fruchtiges, spritziges und erfrischendes junges Aroma. „Der Most von früher ist nicht vergleichbar mit den Qualitätsmosten der heutigen Mostproduzenten. Gleich dem Wein gibt die Obstweinverordnung seit 2014 dem Konsumenten die Sicherheit, kontrollierte und stabile Qualität gekennzeichnet mit der staatlichen Prüfnummer und dem Qualitätsgütesiegel, zu genießen. Die Landwirtschaftskammer OÖ unterstützt diese Mostproduzenten, die Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer produzieren und sich diesen hohen Qualitätsanforderungen stellen, seit 2015“, erläutert Karl Grabmayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

#### Staatliche Prüfung

Die Prüfung der Moste mittels einer kommissionellen Verkostung durch eine staatlich geprüfte Verkostungsjury und mittels einer Laboranalyse wurde nach 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.



*„Prämierter oö Jungmost“ mit staatlicher Prüfnummer ist nur echt in der original oö Jungmostflasche und mit dem Adler am Flaschenverschluss.*

*Bildnachweis: Brandandfriends, Abdruck honorarfrei*

## **Kennzeichnung von Qualitätsmost**

Für den Konsumenten ist Qualitätsmost an folgenden Merkmalen erkenntlich:

- am Qualitätsgütesiegel am Flaschenverschluss
- an der Angabe der staatlichen Prüfnummer am Etikett
- an der kleineren geografischen Angabe als das Bundesland

## **Qualitätsmostproduktion heute**

Wie Qualitätsmost heute hergestellt wird, erklärt der Mostproduktionsberater der Landwirtschaftskammer OÖ, Johann Steiner: „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 es werden dabei schon schadhafte und minderwertige Früchte 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. Mikroorganismen können später zu Fehlnoten in den Produkten führen. Danach wird das Obst vermahlen und gepresst. Beim Vermahlen werden die Zellwände aufgerissen und der Saft kann aus der Maische abfließen. 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.

Im 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. Ein idealer Säuregehalt zwischen sechs und neun Promille ist für die Harmonie und Stabilität des Produktes wichtig. Das kann durch gezielten Verschnitt von Äpfeln und Birnen erreicht werden. Unharmonisch hohe Gehalte an Gerbstoff wie es besonders bei Birnen der Fall ist, werden durch Gelatinezugabe geschönt. Die Zugabe von Bentonit verhindert eine spätere Trübung durch Eiweiß. Im Anschluss muss der Presssaft sechs bis zwölf Stunden stehen 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 Reinzuchthefer 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.

## **Crème de la Crème der Mostproduzenten**

Jungmostproduzenten sind die Crème de la Crème unter den Mostproduzenten und erfüllen die hohen Anforderungen an die Qualitätsmostproduktion. Heuer haben sich 21 Mostproduzenten mit 30 Jungmostproben der Prüfung gestellt. 17 Mostproduzenten haben für 22 Jungmoste die staatliche Prüfnummer erlangt:

## Ausgezeichnete Betriebe 2017

- **Bauernfeind** Klaus, Köglerhof, Am Großamberg 7, 4040 Gramastetten
- **Deisinger** Tanja und Josef, Ruhstetten 99, 4223 Katsdorf
- **Eder** Eva und Norbert, Pankrazhofer, Lugendorf 7, 4284 Tragwein
- **Gorfer** Veronika, Naturgourmet, Herrenweidestraße 20, 4451 Garsten
- **Grabmair** Leonhard, Demlgut, Söllnerweg 2, 4611 Buchkirchen
- **Hirschvogel** Wilfried, Ing., Mittlere Kranholzstraße 14, 4062 Thening
- **Hofbauer** Silke und Markus, Grünburgstraße 20, 4060 Leonding
- **Hofmanninger** Walter, Weigensam 9, 4904 Atzbach
- **Hubmer** Horst, Firlingerhof, Rexham 27, 4612 Scharthen
- **Kreinecker** Clemens, Kirchenstraße 22, 4072 Alkoven
- **Lackner** Magdalena und Friedrich, Mursberg 27, 4111 Walding
- **Mistlbacher** Ursula und Manuel, Limesstraße 34, 4060 Leonding
- **Mitterhumer** Rudolf, Kienbergstraße 20, 4452 Ternberg
- **Reiter** Stefan, DI, Naturhof Reiter, Überhülling 3, 4663 Laakirchen
- **Schauer** Walter, Holzwiesen 9, 4076 St. Marienkirchen/Polsenz
- **Schedlberger** Johannes, Moststubb Binderberg, Haagen 19, 4421 Aschach/Steyr
- **Wurm** Irene, Mag., Weilling 10, 4490 St. Florian

## Den „prämierten oö Jungmost“ zu Hause genießen

Für alle, die den Jungmost mit staatlicher Prüfnummer auch zu Hause genießen möchten, gibt es diesen ab 11. November bei allen „prämierten oö Jungmostproduzenten“ direkt ab Hof, in deren Mostbuschenschänken und teilweise im Handel. Eine detaillierte Auflistung der Betriebe finden Sie ab 10. November auf der Homepage [www.unsermost.at](http://www.unsermost.at).



*Eva und Walter Hofmanninger verkaufen ihren prämierten „oö Jungmost“ in ihrer Mostschänke in Atzbach, Bezirk Vöcklabruck.  
Bildnachweis: ARGE oö Qualitätsmost  
Abdruck honorarfrei*

**Kontakt bei Rückfragen:** Ing. Gabriela Stein,  
Tel +43 50 6902-1447, [gabriela.stein@lk-ooe.at](mailto:gabriela.stein@lk-ooe.at)

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