



MARIA-THERESIA WIRTL ■ MARIA DACHS

Rund um den Most

GELEBTE MOSTKULTUR UND
MOSTSCHÄNKEN IN OBERÖSTERREICH



MARIA-THERESIA WIRTL ■ MARIA DACHS

Rund um den Most

GELEBTE MOSTKULTUR UND MOSTSCHÄNKEN IN OBERÖSTERREICH

Mogst Most?

Oberösterreich ist der Feinkostladen Österreichs. In unserem Bundesland gibt es eine Vielzahl kulinarischer Spezialitäten, deren Produktion oftmals von Generation zu Generation weitergegeben wird. Die Rohstoffe für diese heimischen Lebensmittel liefern die Bäuerinnen und Bauern, die Ihre Produkte mit Sorgfalt und Liebe anbauen, verarbeiten und veredeln.

Der Most ist eines dieser Naturprodukte, die in Oberösterreich eine lange Tradition haben. Seine Grundlage sind die auf Streuobstwiesen ausgepflanzten Apfel- und Birnbäume, welche ein prägendes Element unserer gepflegten Kulturlandschaft sind. Sie stehen für Tradition, ein besonderes Naturerlebnis und sind mittlerweile zu einem bedeutenden länderübergreifenden Tourismusfaktor geworden.

In den vergangenen Jahren hat der Most eine atemberaubende Entwicklung hinter sich gebracht, vom einfachen Durstlöcher zum Qualitätsprodukt erster Güte – zahlreiche Prämierungen, weit über unsere Landesgrenzen hinaus, zeigen dies eindrucksvoll auf. In jedem Schluck Most steckt somit ein Stück Natur und in jedem Glas gleichsam ein Stück Heimat. Natürlicher Geschmack, spürbare Qualität und geliebte Tradition – ein Produkt aus dem Herzen Oberösterreichs.

„G’sundheit – sollst leb’n“ – so lautet der Trinkspruch der Most trinkenden Genießer – und das bereits seit vielen Generationen, „G’sundheit – sollst leb’n“ – das wünschen wir allen, die unseren Oberösterreichischen Most genießen.

© 2013 by TRAUNER Verlag + Buchservice GmbH,

Köglstraße 14, 4020 Linz

1. Auflage 2013

Projektleitung:

Mag. Maria-Theresia Wirtl (Land Oberösterreich, Abt. Land-

und Forstwirtschaft, Stabstelle Genussland Oberösterreich)

und Mag. Maria Dachs (Landwirtschaftskammer Oberösterreich,

Abt. Ernährung und Direktvermarktung)

Lektorat:

Karin Schuhmann, TRAUNER Verlag

Layout und Gestaltung:

Klara Beker, TRAUNER Verlag

Umschlagbilder:

OÖ Tourismus/Röbl

Herstellung: TRAUNER Druck GmbH & Co KG, Linz

ISBN 978-3-99033-175-0



Dr. Josef Pühringer
Landeshauptmann



Max Hiegelsberger
Agrar-Landesrat

Unsere Mostschädl-Temperamente

HANS GESSL

Es ist nicht erweisen, dass der große griechische Arzt Hippokrates um 400 v. Chr bei einem Krug Most die Lehre von den vier Temperamenten austüftelte, aber angesichts der bis heute gültigen Weisheit auch nicht auszuschließen:

Sanguiniker – lebenslustig, oberflächlich

Diesem Temperamentbündel öffnet der Winawitzbirnmost Tür und Tor, am ehesten vergoren, muss schnell getrunken werden, hat keine rechte Beständigkeit.

Choleriker – willensstark und jähzornig

Unverkennbar der Most von der Landlbirn: Stark und heftig in der Wirkung, besitzt er die Heimtücke ohne Vorwarnung im Körper aufzubrausen, dass sein Inhaber dann zornig werden kann, ist verständlich: „In der Jugend summt er – im Alter brummt er“

Melancholiker – tiefsinnig, schwermütig

Gekannt hat ihn ja eigentlich keiner, den Weber-Bartl, von dem der klassische, rotwangige Mostapfel den Namen hat. Eines aber ist sicher: Apfelmosttrinker sind Gourmets, und irgendwann fängt jeder zu philosophieren an. Passionierten Apfelmosttrinkern wird ein hohes Alter prophezeit, Apfelmost an sich gewinnt mit dem Alter garantiert an Geist.

Phlegmatiker – ruhig, etwas lahm

Kenner, die in einem Fraunbirn- oder Schmatzbirnmost „hineinbeißen“, sagen: „Was der kann, ist „haben“ (auf Zunge und Gaumen kleben bleiben).“ Will heißen: Deren Aroma und Geist sind wahrlich keine Temperamentsbündel.

Hätte Hippokrates ein bissl tiefer in den Mostkrug geschaut, dann wäre er darauf gekommen, dass sich die Temperamente, vermischt man sie, zu ungeahnter Harmonie zusammen finden.

Das Ergebnis ist – und dies mit hippokratischem Eid! – zumindest beim Mischlingsmost ein ausgezeichnetes.

Inhalt

Mogst Most? (Vorwort von Landeshauptmann Dr. JOSEF PÜHRINGER und Agrar-Landesrat MAX HIEGELSBERGER)	3
HANS GESSL Unsere Mostschädl-Temperamente	4
MARIA-THERESIA WIRTL Kulturgeschichtliche Notizen zum Most	5
HENNING SCHIMMEL 8 000 Jahre Obstbaugeschichte	9
HEIMO STREBL Vom Werden und Sein der oberösterreichischen Obstsortenvielfalt	15
SIEGFRIED BERNKOPF Brünnerling, Landlbirn und Co	18
ROMANA SCHNEIDER UND MARIA DACHS Die Qualitätsentwicklung beim oberösterreichischen Most	25
BIRGIT PUNTIGAM Mosterzeugung	28
CHRISTINE SCHOBER Soft direkt vom Bauern	30
MARIA-THERESIA WIRTL Der Most im Genussland Oberösterreich	32
MARGIT STEINMETZ-TOMALA Oberösterreichische Most Genuss Regionen	34
CHRISTINE DATTENBÖCK Oberösterreich entdeckt den Most	37
HEIMO CERNY Most und Vierkanter in Oberösterreich	40
BARBARA HAIDEN Ein Getränk von Welt	44
ROMANA SCHNEIDER UND MARIA DACHS Mostgenuss gewusst wie – werden Sie Mostexperte	48
Ein Streifzug durch Oberösterreichs Mostschänken (mit Wetterregeln zusammengestellt von HANS GESSL)	53
KLAUS BUTTINGER How I met my Most	132
HELMUT SCHMIDINGER Wo der Bartl den Most holt	134
FERDINAND REISINGER Geist wächst nicht auf trockenem Boden	138
CHRISTIAN SCHACHERREITER Nun grüß dich Gott, mein edler Most!	142
GEORG FRIEDL Heute Mostausschank	145
PETER HIRSCH Mosthuldigung	148
MARIANNE OBERMAIR Rezepte mit Most	150
Danksagung	156

Kulturgeschichtliche Notizen zum Most

MARIA-THERESIA WIRTL

Das Wort „Most“ geht zurück auf die Zeit der römischen Landnahme. Es leitet sich vom lateinischen Wort „mustus“ ab, was so viel wie „frisch“ und „neu“ bedeutet. Schon im Mittelhochdeutschen war die Bezeichnung „Most“ für „Apfel- und Birnenwein“ in unserer Gegend gebräuchlich.

Will man die Mehrzahl, den Plural verwenden, so spricht man korrekterweise von „Mosten“.

Kasus	Singular	Plural
Nominativ	der Most	die Moste
Genitiv	des Mostes	der Moste
Dativ	dem Most/ dem Moste	den Mosten
Akkusativ	den Most	die Moste

Die Geschichte des Mostes beginnt mit der Sesshaftigkeit in der Jungsteinzeit und mit Ackerbau und Viehzucht. Es kann angenommen werden, dass wahr-



Ernte: D'Kornmandeln stehen und der Apfelbaum spendet Schatten, und den Most im Krug. (Zeichnung: Ernest Schimmel, 1947)

scheinlich schon unser „Ötzi“ vergorenen Obstsaft getrunken hat!

Bei den Römern und Germanen finden sich zahlreiche Zeugnisse für Herstellung und Ausschank von Obstwein.

Im Mittelalter war der Most Hastrunk der Bauern, aber noch keine Ware, mit der auch Handel getrieben wurde. Der Adel trank Wein, das allmählich erstarkende und reiche Bürgertum in den Städten machte es ihm nach – wenn es leistbar war.

In der frühen Neuzeit trat der Most schon in Konkurrenz zu Bier und Wein, und das hatte einen guten Grund, denn das bevorzugte Getränk der Bauern war steuerfrei! Mancherorts wurde daher bald der gewerbsmäßige Mostausschank, das „leutgeben“ verboten.

Wirklich wirtschaftlich bedeutend wurde das Mostmachen aber im 18. Jahrhundert. Der Physiokratismus brachte eine Aufwertung der Landwirtschaft, indem er erkannte und postulierte, dass nur eine gesunde Landwirtschaft auch eine gesunde Volkswirtschaft bedingen kann.

Kaiserin Maria Theresia und ihrem Sohn Joseph II. ist es zu verdanken, dass sich die Mostkultur in der Folge gewaltig ausbreiten konnte. Gezielte Maßnahmen, wie die Pflanzung von Obstbäumen



Beim Mostmachen

entlang den Straßen und finanzielle Anreize für die Obstbaumpflanzungen, waren die Grundlage für unsere heutigen landschaftsprägenden Streuobstwiesen. Diese staatlichen Maßnahmen förderten die Mosterzeugung und führten sie zu wahren Höhenflügen, sodass schließlich das 19. Jahrhundert als das „Jahrhundert des Mostes“ bezeichnet werden kann. Die Mostobstbäume fanden hervorragende klimatische Bedingungen in den ehemaligen Weinbaugebieten des 18. Jahrhunderts, dazu zählen das Aschacher Becken, das Kremstal und das Gebiet um Traun, St. Florian und Enns. All das führte im 19. Jahrhundert zu einem wahren „Most-Boom“. Damals erhielt auch das durch den Mosthandel reich gewordene niederösterreichische „Mostviertel“ seinen bis heute gebräuchlichen Namen.

Aber auch in unserem Bundesland, besonders im Traunviertel, war der Most zum einträglichsten Erwerbszweig der

Region geworden. Aus dem bäuerlichen Hastrunk wurde ein Volksgetränk.

Bei den Bauern stand während der Erntearbeit stets ein Krug Most zum Durstlöschen bereit. Frauen tranken gewässerten Most, ebenso wie die Kinder, bei denen Most als Mittel galt, um ihr Heranwachsen zu fördern. Es war sogar die Meinung weit verbreitet, dass der Most bei den Menschen dieselbe Wirkung habe wie Hafer bei den Pferden, nämlich kräftigend und für die Gesundheit unumgänglich. Moderne Ernährungswissenschaftler fanden heraus, dass Most die Leistungsfähigkeit der Menschen steigert



und krebserregende Stoffe, vor allem im Geräucherten, abbaut – es macht also auch ernährungsphysiologisch Sinn, zur Speckjause Most zu trinken!

Die gesellschaftlichen Veränderungen brachten dem Most im 19. Jahrhundert neue Käuferschichten bei der Arbeiterschaft. Der Most galt als „Krafttrunk“ und war vor allem auch billig. Der Bau der Eisenbahn durch Oberösterreich und die Möglichkeit des Bahntransports brachten den Most zu neuen Absatzmärkten und nah an den Konsumenten in den Städten.

So verwundert es nicht, dass die imposanten Vierkanter Oberösterreichs als „Häuser, die der Most gebaut“ bezeichnet werden, was anschaulich ausdrückt, dass der Wohlstand der bäuerlichen Besitzer der Mostproduktion zu verdanken ist.

Im 20. Jahrhundert kam dann der Niedergang und mit ihm der Imageverlust. Durch die Mechanisierung der Landwirtschaft zwischen 1960 und 1980 wurden in den landwirtschaftlichen Betrieben immer mehr Arbeitskräfte abgebaut. Der Eigenbedarf wurde geringer,

das arbeitsintensive „Mostklaubn“ zahlte sich nicht mehr aus, der Most wurde als „Landessäure“ abgestempelt und zum „Armeleute-Getränk“ abgewertet.

Ab den 1990er-Jahren kann man nun wieder von einer Most-Renaissance sprechen. Die Mostqualitäten im Genussland Oberösterreich werden seither immer besser. Die Mostmacher orientieren sich an der Kellertechnik der Weinbauern und der Most gewinnt als Natur- und regionales Identitätsprodukt zunehmend an Wertschätzung und Ansehen.



8 000 Jahre Obstbaugeschichte

ZUSAMMENGESTELLT VON HENNING SCHIMMEL

Seit 8 000 Jahren nützt und entwickelt die Menschheit die Kultur der Frucht bringenden Bäume. Wir haben für Sie die **Weltgeschichte des Obstbaus** und der gärenden Säfte aus Äpfeln, Birnen und Weintrauben zusammengetragen.

Dass diese drei zusammengehören, lehrt die Geschichte ebenso wie den maßgeblichen Einfluss des **Klimas** auf Wohl und Wehe der Gesellschaft wie der Obstkultur. **Oberösterreichs Beiträge** (hervorgehoben in braun) zu dieser **Weltgeschichte** sind bedeutend und haben uns nicht umsonst zum „Mostreich“ werden lassen!

v. Chr.	Vor rund 10 000 Jahren zieht sich die letzte Eiszeit zurück und langsam wandern Wildlinge, wilde Holzäpfel (<i>Malus sylvestris</i>) und Holzbirnen (<i>Pyrus communis</i>) in die mitteleuropäischen Eichenmischwälder ein.
6000	
	Jungsteinzeit
4000	Im Bodensatz historischer Pfahlbauten am Ufer des Bodensees (Unruhdingen) finden sich neben Nahrungsresten der wilden Holzäpfel und -birnen auch jene von größeren Äpfeln: Der Pfahlbauapfel war kultiviert worden.
3200	
	Hethiter, Urartu, Assur und Ägypten
2000	Assyrer erobern bei Kriegszügen auch Samen aus Apfel- und Birnbaumwäldern der Südkaukasusvölker und kultivieren in Kleinasien den Obstbau.
1500	Ägypten, selbst zwar nur Importeur des neuen Kulturobstes, überliefert uns die älteste Darstellung eines Gartens mit Apfel- und Birnbäumen.
	Ägäische Bronzezeit
1000	Die frühen Griechen bringen das Wissen Kleinasiens nach Europa und kultivieren Wein- und Obstbau in ihren Kolonien, in Unteritalien um das Jahr 1000. Homer bzw. der nach ihm benannte Dichterkreis liefert die ersten überlieferten Belege des Obstbaus: Da wachsen große Bäume, kräftig sprossend: Birnen und Granaten und Apfelbäume mit glänzenden Früchten ... heißt es in der Odyssee. „Die Birne ist eine Gabe der Götter.“ (Homer)
830	Den frühen Griechen gelingt es, aus der Wildbirne (<i>Pyrus pyrastrer</i>), die ihnen heilig war (magenreinigend, stuhlfördernd), erste weiche Speisebirnen zu züchten: die Phlocische und die Apische Birne. Sie verbreiten diese und bringen zugleich die Apfelkultur zur ersten Hochblüte.

Als Symbol höchsten Lohns besingen griechische Rhapsoden den Apfel, schön rot im Urteil des Paris (Ilias) und golden bei den Hesperiden, Herakles/Herkules geht hier als erster Apfeldieb in die Geschichte ein.

Hallstattzeit

800 Zahlreiche Kulturäpfelfunde im öö. Seengebiet ab 1100 v. Chr. deuten auf eine Fortzucht bodenständiger Wildlinge der Hallstattkultur hin.

Frühes Rom

800 Pomona, der Göttin der Früchte im damals noch unauffälligen Rom, wird ehrenhalber die Erfindung des Okulierens zugeschrieben.

Babylon, Reich der Perser

600 Nebukadnezars II. Hängende Gärten der Semiramis enthalten auch viele Obstbäume. Auf einer trockenen Ebene im Zweistromland gelegen, waren die prachtvollen Gärten Babylons ein unglaubliches (klassisches) Weltwunder.



540

Die Perser erobern Mesopotamien und errichten ihr Großreich bis zur Ägäis. Der Apfel wird erstmals als Wort in Keilschrift gefasst (Persepolis). Die Ernährungslage sichernd, pflanzt der Gründer des persischen Reiches, Kyros II. „eigenhändig“ Obstbäume an Heerstraßen und in den Städten. Seine Königsgärten, persisch pairidaeza, begeistern griechische Historiker wie Xenophon, der sie als Parádeisoi ins Griechische einführt. Das Wort Paradies-Garten kommt just von dort, wo auch das Alte Testament den Garten Eden (Anm. u.) ansiedelt: aus dem mythischen Land des Gilgamesch-Epos, lokalisiert im Quellgebiet von Euphrat und Tigris am Fuße des Kaukasus, wo man die Wiege des Obstbaus annehmen darf! (Anm.: sumerisch edinu: Steppe, Wüste; ein Übersetzungsfehler Luthers, richtig wäre: Ein Garten in Eden!)

Klassisches Griechenland

500 Pythagoras, Philosoph, Mathematiker und Politiker, lehrt den Vegetarismus. Die Griechen erfinden das Pfropfen. Das Geheimnis dieser Technik der vegetativen Sortenvermehrung über Edelreiser wussten sie 1 000 Jahre zu wahren! Ihre süßen Birnen wurden zum Exportschlag. Boden und Klima waren so günstig, dass man die Peloponnes symbolisch Apia, Birnenland nannte. Konsul Appius Claudius bringt aus Apia die Apfelsorte Api nach Italien.

455 Demokrit verfasst die erste Schrift über Landbau (überliefert von
400 Columella im Liber Georgicon 60 n. Chr.). Hippokrates beschreibt die Theorie des richtigen Okulierens. Mit Theophrast aus Lesbos betritt der erste Pomologe die „Obstweltbühne“. Er beschreibt alle Künste des Veredelns sowie sechs kultivierte Apfel- und vier Birnensorten (Werke: Historia- und Causae plantarum)

Römisches Reich

152 Rom – neue Brücke zwischen Asien und Europa – beerbt die griechischen Wissenschaften und wird zum Schöpfer des modernen Gartenbaus. Catos De Agricultura ist das erste lateinische Werk über Feldbau.
100 Roms Legionäre bringen erste veredelte Obstsorten in die Provinzen Gallia et Germania. Keltischen Stämmen in Baden ist im 1. Jh. v. Chr. die Erfindung des Holzfasses für die Lagerung von Vergorenem nachzuweisen.
50 Man sieht darin den Hinweis auf keltischen Obstwein – für unseren Most wäre dies die Stunde Null.

0 Die Obstbauförderung führt zu einem Sortenboom im Römischen Reich.
n. Chr. Anbautechnik und Pomologie beschäftigen große Geister der Zeit wie Vergil, Varro, Columella. Letzterer, „Vater der Pomologie“ genannt, gibt in zwölf Büchern (De re rustica) das gesamte Wissen über die damalige Landwirtschaft bekannt. Und Rom beliefert seinerseits nun Griechenland mit Edelreisern. Plinius Secundus (d. Ä.) beschreibt in seiner Natur-
60 enzyklopädie insgesamt 1 000 Pflanzen, darunter 39 Birnen-, 23 Apfel- und allein 71 Rebsorten.
70
77
80
180
200

Den germanischen Völkern nördlich des Limes dürfte der Obstbau in kultivierter Form nicht geläufig gewesen sein, der einzige historische Bericht der klassischen Welt über die Germanen von Tacitus beschreibt deren Landstriche „aus Wald und Sumpf – für den Obst- und Weinbau ungeeignet“.
Galenus, Leibarzt Marc Aurels („Philosophenkaiser“ und großer Obst-
esser, starb in Vindobona/Wien), beschreibt, wie man Wein und Essig aus Birnen macht.

Der Ausbreitung Roms sind die heute kultivierten Apfelsorten und die Kunst der Obstbaumveredelung in ganz Europa zu verdanken. Der höchste Kultursortenstand (192!) und das Moselgebiet werden vom Obstbau erreicht

Völkerwanderungszeit

200 Mit dem Niedergang römischer Kultur geht auch jener des Obstbaus einher. Die einstige Vielfalt schrumpft auf ganze sieben Apfel- und Birnensorten! Der Zusammenbruch Roms lässt den edlen Wein sogar völlig versiegen: Felder und Gärten werden von durchziehenden Heervölkern verwüstet. Man hatte es auf die Vernichtung der Weingärten abgesehen,
350
480
540
600

der Wein rankte sich um die eingestreuten Apfel- und Birnbäume, eine uralte Symbiose-Anbautechnik. Ebenso uralte Kriegstechnik gegen Wohlstandsgrundlagen ließ so Streuobstwiesen zurück!

Der Begriff „Tresterwein“ taucht erstmals auf im Jahre 540.

Schwerste Strafen für Beschädigung der wertvollen Obstbäume sprechen die Falischen und Bayrischen Gesetze aus.

Fränkisches Reich, Deutsches Reich (Hl. Römisches Reich)

722 Oberösterreich beunkt **14 Weinbauorte** wie Rohrbach/St. Florian, Pölsing/Eferding, Aschach/Donau, Ottensheim, Attersee-Dorf, Aist/Naarn u. v. m.

812 Karl der Große verfügt im Capitulare de Villis Apfel- und Birnenbaum als Kulturgewächse in den Landbau aufzunehmen. Die Äpfel Gomaringer, Geroldinger und der Speyerling, heute hessische Obstweinspezialität, werden empfohlen und Apfelwein soll fürderhin gepresst werden!

890 Die erste deutschsprachige Erwähnung eines Baumgartens – **Poumgartin**, vermutlich eine Baumschule – wird schriftlich für den Attersee belegt.

1050 König Konrad III. bringt vom ersten Kreuzzug – erneut – den (alten peloponnesischen) Api heim ins Deutsche Reich.

1191 Hildegard von Bingen rät zeitgleich in ihrer medizinisch-kulinarischen Physika vom Genuss roher Äpfel ab, was nicht verwundert, kannte man damals nur drei wohl nicht sehr süße Sorten.

Ein positives Zeichen hält erstmals Heinrich VI. als Kaiser des Hl. Römischen Reiches in Händen: des Reiches Apfel als jüngste Insignie

Hoch- und Spätmittelalter

1240 Unsere Babenbergerlande besitzen die ältesten Nachrichten über **Most-erzeugung** in Mitteleuropa. Nur das westliche Frankreich (also das heutige Gebiet der **Cidrekultur**) kann noch ältere Belege um 1190 erbringen.

1260 Für das Jahr 1259 wird die größte Eruption eines Vulkans des Jahrtausends nachgewiesen. Ein Jahrzehnt lang wird von Kälte, Missernten, Hochwässern, Viehseuchen, Kriegen und Auswanderungswellen berichtet. Tiefststand beim Obstbau: Albertus Magnus' Feldbauwerk De vegetabilis erwähnt „Apfelmost- und Essigbereitung“ mit ebendiesen kargen Worten, also nur am Rande.

1305 Pier' de Creszenz Summa der Landwirtschaft löst (endlich) ein Renaissance des Obstbaus in Europa aus. 15 Obstsorten zählt der Mann aus Bologna.

1312 Markgraf Waldemar von Brandenburg fördert rigoros den Obstbau im hohen Norden, die „rechte Lagerung gärender Säfte in Fässern“ wird geboten.

1371 Oberösterreich schreibt im Schaumburger Urbar Geschichte: erstmals wird im deutschsprachigen Raum eine **Baumschule** (Pfeltzpewnt) und die erste Kulturbirne, die Regelspuren (**Regelsbirne**) in Tuenheim/Eferding beurkundet.

Renaissance

1424 Poggio Bracciolini entdeckt die Schriften Columellas wieder, ein Anknüpfen an alte römische Sorten ist nicht mehr möglich. Der Orient liefert neue Züchtungen und Europa hat inzwischen neue Arten hervorgebracht.

Für unseren Raum waren dafür die bodenständigen, widerstandskräftigen Wildlinge segensreich. Bis tief ins 19. Jahrhundert holen die Bauern aus den Wäldern die Urbäumchen als Veredelungsunterlagen.

Kälteeinbrüche von 1420 bis 1460.

1545 Padua errichtet den ersten Lehrstuhl für Botanik. Viele Universitäten folgen. Es gibt nun 21 Obstsorten und eine Flut neuer Namensgebungen setzt ein.

Der **Haustrank Most** beginnt bäuerliche Landeskultur zu werden.

1582 Massive Kälteperioden 1570 bis 1590. Kurfürst August von Sachsen fördert den Obstbau rigoros, gibt selbst ein Obstgartenbüchlein heraus. Mit dem Ehestandsbaumgesetz verpflichtet er frisch Vermählte, zwei Obstbäume zu pflanzen.

Barock und Rokoko

1629 John Parkinson zählt 57 Apfel- und 64 Birnensorten in England, während das Wirtschaftsleben Mitteleuropas im Dreißigjährigen Krieg zugrunde gerichtet wird. Klimaeinbrüche vernichten noch verbliebene Rebflächen, wieder verbleiben „nur“ großflächige Streuobstwiesen (wie 480 n. Chr.). Dörrobst, Most und getrocknete Trebern sichern die Ernährungslage im Winter. Die Wiedererrichtung des Obstbaus wird zur Chefsache (Staatsprogramm z. B. in Preußen).

1670 J.-B. La Quintinie, Frankreichs „Vater der Pomologie“, beschreibt 164 Birnen- und 57 Apfelsortenorten (mittleres Bild rechts). 30 Jahre später kennt das Reich Ludwigs XIV. bereits 300 Sorten, 1850 wird man bei 1000 anlangen!

1691 Windhaag bei Perg (Herrschaft des ö. Statthalters Graf Enzmilner) zählt im Schlossgarten wieder 26 Apfel-, 19 Birnen- und auch elf Kirschenorten.

1724 Kälteeinbruch und folgende Hitzewelle: Hungersnot in Deutschland, in Oberösterreich jäher Einbruch des bis dahin blühenden Weinbaus.

1725 Landgraf Karl von Hessen errichtet eine Staats-Obstbaumschule, jedes junge Ehepaar erhält um einen Symbolbetrag zwei junge Bäume zur Auspflanzung.

1791 Schlesien (bis 1742 bei Österreich) zählt 1,4 Millionen Obstbäume im Jahre 1791.

Johann Caspar Schiller, Vater des großen Dichters, gibt ein Standardwerk über die wissenschaftliche Obstbaumzucht heraus. Die agrarischen Fachwerke zielen auf Industrialisierung ab, Rebsorten werden ab nun in Reihen gepflanzt, die alte Anbausymbiose Apfel – Birne – Wein gerät in Vergessenheit.

Das 19. und 20. Jahrhundert

- 1820** Der Ausbruch des Vulkans Tambora (Indonesien) zieht die kältesten jemals in Europa gemessenen Temperaturen nach sich (bis 1819). Napoleons Kriege finden ein Ende.
- 1850** Die Mostkultur, schreibt man, „blüht und gedeiht, o Wunder!“ Nach deutschen Vorbildern gedeihen in Habsburgs Erblanden die Baumschulen. **Erzherzog Johann** lässt Sämlinge an die Bauern weitergeben. Nur dort, wo anno 777 der Weinbau begann, geht eine einst flächendeckende oberösterreichische Tradition zu Ende: In **Aschach** an der Donau wird die letzte Rebfläche gerodet (1870).
- 1870** Dem sogenannten Polarwinter 1879/80 fallen in Süddeutschland große Teile des Obstbaumbestandes zum Opfer. Umgehend werden Kreisbaumschulen und Pomologenvereine gegründet. Diese empfehlen Erwerbsobstbauern auch die Vernichtung „unwerter Sorten“: der Anfang vom Ende der Sortenvielfalt. Rebkrankheiten (Mehltau u. a.) werden mit neuen Rebsorten aus den USA eingeführt, Totalausfälle der Weinernte folgen.
- 1906** Aber erst die Haltbarmachung des Bieres macht jetzt die Bierbrauer zu den Durstlöschern Nr. 1. Frankens Weinbauernkrise: Alle Rebflächen werden gerodet und eine Auswanderungswelle führt die um ihre Existenz Gebrachten just dorthin, von wo das Unglück Mehltau kam (USA). Erst seit 1964 gibt es wieder Mainwein.
- 1912** Eine **k. u. k. Mostbirnenschau** zählt 1 500 Sorteneinsendungen! 48 % dieser Züchtungen kommen alleine aus Oberösterreich und dem niederösterreichischem Mostviertel. Die Freigabe von Hausbrandkontingenten zielt auf den Erhalt des Streuobstbestands zur Versorgung in Notzeiten ab. Standardobstsorten, Abholzungsprämien und andere Fehleinschätzungen greifen den Streuobstbestand an. Fichtenmonokulturen führen zur Ausrottung der letzten Obstbaum-Wildlinge, US-Plantagenobstimporte tun ein Übriges: Die Sortenvielfalt geht stark zurück.
- 1957** Der bakterielle Feuerbrand wird aus den USA nach England eingeschleppt und erreicht den ersten Streuobstbaum Österreichs in Vorarlberg im Jahre 1993.
- 1993** Die EU-Verordnung Nr. 2200/96 bestimmt Qualitätsnormen für Obst. Alle Sorten haben nur mehr durch Direktvermarktung eine Handelschance.

Vom Werden und Sein der oberösterreichischen Obstsortenvielfalt

HEIMO STREBL

Oberösterreichs Landschaft wird geprägt von den mächtigen Hochstammobstbäumen des Streuobstbaus. Mit 15 000 ha ist Oberösterreich das Bundesland mit den meisten Streuobstgärten. Nach der Birne ist der Apfel die zweithäufigste Obstart. Daneben gibt es viele großkronige Obstbäume in den Gärten.

Oberösterreich im Herzen des europäischen Apfelgürtels

Die oberösterreichischen Voralpen und das oberösterreichische Alpenvorland liegen in der Mitte des europäischen Apfelgürtels, der sich entlang des Alpenbogens erstreckt. Das Wechselspiel zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten im Herbst verleiht den Früchten ihr festes Fruchtfleisch, ihr typisches Aroma und ihr spezifisches Zuckersäure-Verhältnis.



Lange Geschichte

Vor 65 Millionen Jahren gab es bereits Vorläufer der heutigen Kernobstarten Apfel und Birne. Am Ende der letzten Eiszeit vor rund 10 000 Jahren existierten bereits Wildapfelarten vom Kaukasus bis China. Die kasachische Hauptstadt Alma Ata weist auf den Apfel hin: Alma bedeutet „Apfel“ und Ata „Großvater“ – also „Großvater des Apfels“. Von 4000–1800 v. Chr. ist in Persien Apfelanbau nachweisbar, der über die Griechen und Römer zu uns gekommen ist. Die Römer kultivierten bereits um die 100 Apfel- und Birnensorten.

Die Klöster als treibende Kraft

Im 5. Jahrhundert n. Chr. lag der Obstbau aufgrund der zahlreichen Kriege darnieder, 200 Jahre später begannen die Klöster Obstarten und -sorten intensiv zu kultivieren. Da viele Mutterorden in den romanischen Ländern beheimatet waren, kamen viele neue Sorten von dort, insbesondere aus Frankreich. Ende des 18. und zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurde es zu einer Mode, unzählige Obstsorten als Reiser zu importieren, vor allem aus Frankreich, Belgien und England. Manche Hochstämme aus dieser Zeit stehen heute noch.



Allegorie auf das Hausruckviertel, Fresko von Franz Attorner im OÖ. Landesmuseum, Francisco Carolinum

1643 wurde die Apfelsorte „Weisspracher“ erstmals erwähnt, 1687 wurden die „Priner Öpfl“ bzw. der „Brunner“ erwähnt, beides Synonyme für den heute noch bekannten Brünnerling. 1691 kultivierte das Kloster Windhaag bei Perg bereits 85 Obstsorten, davon 26 Apfel- und 19 Birnensorten.

Kulturgut und genetische Ressource

Alte Obstsorten bieten eine breite Palette an genetischer Vielfalt, welche das begrenzte Potenzial des heutigen weltweiten Tafelobstsortiments bei Weitem übertrifft. So ist es naheliegend, dass die zeitaufwendige Obstzüchtung

auf diese vielfältigen genetischen Ressourcen zurückgreift, um neue Sorten etwa resistent gegenüber Krankheiten wie Schorf, Mehltau oder Feuerbrand zu machen. Wichtige Faktoren sind auch die Fruchtfarbe sowie die Inhaltsstoffe des Apfels.

Ein buntes Miteinander alter und neuer Sorten

Im bäuerlichen Extensivobstbau, in der Regel als Streuobstbau bezeichnet, werden Verarbeitungs- und Kochäpfel wie Brünnerling, Rheinischer Bohnapfel, Schmidberger Renette, Roter Trierischer Weinapfel, Weberbartapfel sowie Weißer und Roter Griesapfel produziert. Da-



neben wurden seit jeher Tafeläpfel wie Weißer Klarapfel, Gravensteiner, Cronsels Transparent, James Grieve, Dr. Oldenburg, Jakob Lebel, Kaiser Wilhelm, Roter Berlepsch, Berner Rosenapfel, Boskoop, Wintergoldparmäne und Ontario gepflanzt. Interessant ist, dass in den bäuerlichen Gärten auch moderne resistente Sorten Einzug gehalten haben. Am bekanntesten sind etwa Topaz oder die „Re-Sorten“ Rewena, Retina und Remo.

Mostland Oberösterreich

In Oberösterreich hat der Most reiche Tradition, meist als birnenbetonter Mischlingsmost. Typische oberösterreichische Mostbirnensorten sind etwa die Bartholomäusbirne, die Blutbirne, die Frauenbirne, auch als Rote Pichlbirne, Rotbirne oder Kletznbirne bekannt, die Gemeine Kochbirne, die Grüne Pichlbirne und die Winawitzbirne. Mit Sicherheit ist die Kleine Landbirne in Oberösterreich entstanden, ebenso die Leidlbirne.

Mostbirne auf Wanderschaft unter vielen Namen

Die Speckbirne oder Steirische Weinmostbirne – eine Hauptsorte unter

Oberösterreichs Mostbirnen – ist um 1850 in Kärnten entstanden. Über die Steiermark ist sie schließlich nach Oberösterreich gelangt. In Bayern und Baden-Württemberg heißt sie aus diesem Grund Oberösterreichische Weinbirne. In Vorarlberg nennt man sie Zitronengelbe aufgrund ihrer gelben Färbung in vollreifem Zustand.

Das Alter ist relativ

Die Begriffe alt und neu sind bei Obstsorten sehr relativ. So ist etwa die Apfelsorte Erbachhofer, welche als „alte Sorte“ gilt – eine Selektion des Roten Trierischen Weinapfels – seit 1925 in Oberösterreich im Handel. Die „neue Sorte“ Gala wurde bereits 1934 in Neuseeland gezüchtet.

Oberösterreichische Obstsorten-Genbank Ritzlhof

Neben der Gartenbaufachschule Ritzlhof in Ansfelden wurde auf drei Hektar eine Obstsorten-Genbank eingerichtet, welche speziell die für Oberösterreich typischen alten Birnen- und Apfelsorten, aber auch Steinobst beherbergt. Hier werden auch Edelreiser gewonnen, um die Sorten weitervermehren zu können.

Brünnerling, Landbirn und Co

SIEGFRIED BERNKOPF

Klassische Mostobstsorten wie „Brünnerling“, „Kleine Landbirne“ etc. sind vor 100 bis 500 Jahren in Oberösterreich oder anderswo zufällig aus Samen entstanden. Bäume dieser Sorten sind noch heute Bestandteil der heimischen Streuobstkulturen. Als Hoch- und Halbstämme sind sie prägendes Element unserer heimischen Kulturlandschaft. In den letzten Jahren ist ein Trend hin zur Verwendung von Tafelapfelsorten bei der Herstellung von Most zu beobachten. Meist als Niederstammkulturen mit höheren Flächenerträgen angelegt, stellen Produktion und Abhofverkauf von Tafelobst neben dem Most ein zusätzliches wirtschaftliches Standbein dar.



Sortenvielfalt

In Oberösterreich dürfte es schätzungsweise noch an die 600 Mostapfel- und 400 Mostbirnensorten geben. Nahezu alle sind sogenannte Zufallssämlinge. Der Großteil davon ist sortenkundlich nie beschrieben worden. Diese Sorten tragen daher auch keinen pomologisch relevanten Namen und gelten als unbestimmbar. Dieses Faktums sind sich große Teile der Bevölkerung nicht wirklich bewusst und so kommt es bei Sortenbestimmungen oft zu Enttäuschungen.

Der Trend zur Erhaltung der Vielfalt an Mostobstsorten in den heimischen Streuobstgärten ist als negativ zu bewerten. Viele alte Mostobstsorten werden verschwinden. Nicht alles, was alt ist, ist auch gut. Nicht wenige Sorten sind aufgrund der geringen Verarbeitungsqualität entbehrlich. Jedes Jahr entstehen viele neue Zufallssämlinge, von denen ein Teil zur Mostherstellung gut verwendbar ist. Im zunehmenden Maße kommen auch Tafelobstsorten zur Anwendung. Summa summarum verfügen wir derzeit in Oberösterreich über genügend Sorten für die verschiedensten Verarbeitungsprodukte.

Um die Zukunft der bekannteren alten oberösterreichischen Mostobstsorten brauchen wir uns dennoch keine Sorgen zu machen. Vorausgesetzt, dass immer



wieder Nachpflanzungen durchgeführt werden, wird es diese auch noch in den nächsten Jahrzehnten geben.

Sortenvielfalt ist auch Mostvielfalt

Most war schon immer ein vielfältiges Produkt. Früher einmal, als die Arbeit auf dem Bauernhof noch weniger mechanisiert war und die Arbeiten physisch schwerer waren, waren „resche“ (säurebetonte) Moste als Bestandteil der Mahlzeiten sehr beliebt. Es handelte sich meist um Apfel- oder Mischlingsmoste (Apfel/Birne), bei denen säurereichere Sorten wie „Roter und Weißer Griesapfel“, „Rössling“, „Remsen“, „Roter und Weißer Wiesling“ und viele mehr Verwendung fanden. Die Säureakzeptanz der Mosttrinker/innen hat sich in den letzten 20 Jahren verringert. Heute werden Moste in den Geschmackskategorien „mild“, „halbmild“, „kräftig“ und „resch“ angeboten. Zunehmend erscheinen auch sortenreine Moste mit exklusivem Charakter auf dem Markt. Die bei vielen Mostbirnensorten vorherrschenden Gehalte an Polyphenolen (Gerbstoffen) stellen bei Anwendung moderner Kellertechnologie (Saftbehandlung vor der Vergärung mittels Schönung) keine größeren Probleme mehr dar. Reinsortige Moste aus „Speckbirne“, „Schweizer Wasserbirne“, „Grüner Winawitzbirne“

und einigen mehr weisen einen relativ niedrigen Gesamtsäuregehalt bei dominantem Gehalt an Restzucker auf. Dementsprechend fallen diese in die Kategorie „mild“, sofern keine Polyphenole deutlich spürbar sind. Ist der Gesamtsäuregehalt etwas höher bzw. dominant und sind auch Polyphenole deutlich spürbar, so gehören solche Moste in die Kategorien „kräftig“ bzw. „resch“.

Unter Restzucker versteht man weitestgehend den nach der Gärung verbliebenen Gehalt an Glukose, Fruktose und Saccharose. Was den Geschmacksanteil „süß“ im fertigen Most betrifft, so kommt zusätzlich der Gehalt an D-Sorbit, einem von der Hefe nicht vergärbaren „Zuckeralkohol“ zum Tragen. Die Sorten „Rote Haindlbirne“, „Steyreggerbirne“, „Stöcklbirne“, „Leidlbirne“, „Kleine Landbirne“ etc. verfügen über höhere Gehalte an D-Sorbit.

Egal ob reinsortiger Most, Cuvée (Apfel/ Apfel bzw. Birne/Birne) oder Mischlingsmost (Apfel/Birne), die Vielfalt im Sektor Most hat in den letzten Jahren stark zugenommen und erfreut sich zunehmender Beliebtheit bei den Konsumenten.

Im Folgenden sollen einige klassische, in Oberösterreich heimische Mostobstsorten kurz vorgestellt werden:

Mostapfelsorten

Brünnerling

vor über 500 Jahren wahrscheinlich in Oberösterreich entstanden, sehr weit verbreitet

Typen: Oberösterreichischer Brünnerling, Böhmischer Brünnerling („Behm“), Bayerischer Brünnerling („Boarischer“)

Erntereife: Mitte bis Ende Oktober

Besondere Eigenschaften: robust (feuerbrandtolerant etc.); sehr saftreich, säurebetont; ausgezeichnete Saft-, Koch- und Mostapfel



Rheinischer Bohnapfel

um 1750 in Deutschland entdeckt, sehr weit verbreitet

Erntereife: Ende Oktober

Besondere Eigenschaften: sehr robust (feuerbrandtolerant etc.), Massenträger; sehr saftreich; ausgezeichnet für Küche, Saft, Most



Schmidberger Renette (syn. Plankenapfel)

wahrscheinlich vor 1800 im Innviertel entstanden, mehrere Typen existent, weit verbreitet

Erntereife: Mitte bis Ende Oktober

Besondere Eigenschaften: robust, Massenträger; sehr saftreich; bewährt für Küche, Saft, Most



Danziger Kantapfel (syn. Roter Passamaner)

vor 1760 entstanden, verbreitet

Erntereife: Ende September bis Anfang Oktober

Besondere Eigenschaften: robust, Massenträger; sehr saftreich; ausgezeichnet für Saft, Most und Küche, gut für Tafel



Florianer Rosmarin (syn. Rosmarie)

wahrscheinlich vor 1860 im Raum St. Florian bei Linz entstanden und dort verbreitet

Erntereife: Ende September bis Anfang Oktober

Besondere Eigenschaften: robust (feuerbrandtolerant), Massenträger; saftreich; sehr gut für Saft, Most, Küche und Tafel



Grüner Stettiner (syn. Eisapfel)

vor 1800 in Deutschland entstanden, gering verbreitet

Erntereife: Mitte bis Ende Oktober

Besondere Eigenschaften: robust, Massenträger; saftreich; gut für Saft, Most und Küche



Weberbartapfel

wahrscheinlich vor 1830 in St. Marienkirchen/Polsenz entstanden, in Bezirken Eferding und Grieskirchen weit verbreitet

Erntereife: Anfang bis Mitte Oktober

Besondere Eigenschaften: robust, Massenträger; kleinfruchtig; ausgezeichnet für Saft und Most



Erbachhofer

in Deutschland um 1925 aus „Roter Trierscher Weinapfel“ selektiert, weit verbreitet

Erntereife: Mitte bis Ende Oktober

Besondere Eigenschaften: robust, Massenträger, keine Alternanz (Schwankungen im Ertrag); kleinfruchtig, saftreich; gut für Saft und Most



Weißer Griesapfel

wahrscheinlich im Bezirk Kirchdorf/Kr. vor 1800 entstanden und dort verbreitet

Erntereife: Mitte bis Ende Oktober

Besondere Eigenschaften: robust, Massenträger; kleinfruchtig, sehr saftig, stärker säurebetont; gut in Mischsäften und Mischlingsmosten



Roter Griesapfel

wahrscheinlich vor 1850 im Bezirk Kirchdorf/Krems entstanden und dort gering verbreitet

Erntereife: Mitte bis Ende Oktober

Besondere Eigenschaften: robust, Massenträger; kleinfruchtig, sehr saftig, stärker säurebetont; sehr gut in Mischsäften und Mischlingsmosten



Weißer Wiesling

wahrscheinlich vor 1800 in Oberösterreich entstanden und dort gering verbreitet

Erntereife: Mitte bis Ende Oktober

Besondere Eigenschaften: robust, Massenträger; sehr saftig, säurebetont; gut für Mischsäfte und Mischlingsmoste



Roter Wiesling

wahrscheinlich vor 1830 im Raum Kirchdorf/Kr. entstanden und dort gering verbreitet; nicht identisch mit „Roter Wiesling“ im Bezirk Grieskirchen

Erntereife: Anfang bis Mitte September

Besondere Eigenschaften: robust; stark säurebetont; gut für Mischsäfte und Mischlingsmoste zusammen mit anderen frühreifenden Sorten



Mostbirnensorten

Speckbirne (syn. Steirische Weinmostbirne)

wahrscheinlich vor 1850 in Kärnten entstanden, sehr weit verbreitet, vor allem im Innviertel („Steirische“), 2 Typen existent

Erntereife: Mitte bis Ende Oktober

Besondere Eigenschaften: Massenträger, feuerbrandanfällig; großfruchtig, sehr saftig; ausgezeichnet für Saft, Most, Edelbrand



Grüne Winawitzbirne

vor 1850 entstanden, sehr weit verbreitet

Erntereife: Ende September bis Anfang Oktober

Besondere Eigenschaften: Massenträger; sehr saftig, besonderes sortentypisches Aroma; ausgezeichnet für Saft, Most und Edelbrand



Kleine Landbirne

wahrscheinlich vor 1700 in Oberösterreich entstanden, sehr weit verbreitet

Erntereife: Anfang bis Mitte Oktober

Besondere Eigenschaften: anfällig für Frucht-Monilia; sehr saftig, besonderes sortentypisches Aroma, höher zuckerhaltig; ausgezeichnet für Saft, Most und Edelbrand



Rote Landbirne (syn. Tollbirne)

wahrscheinlich vor 1860 in Oberösterreich entstanden, weit verbreitet; nicht identisch mit „Rotbirne“ im Bezirk Grieskirchen

Erntereife: Anfang bis Mitte Oktober

Besondere Eigenschaften: robust; sehr saftig, gerbstoffreicher als „Kleine Landbirne“; gut für Saft und Most



Rote Haindlbirne (syn. Haindlbirne)

im Dialekt „Hoanlirn“, wahrscheinlich vor 1700 in Oberösterreich entstanden, gering verbreitet, gefährdet

Erntereife: Ende Oktober

Besondere Eigenschaften: robust, Bäume werden sehr alt (über 300 Jahre); saftig, zuckerreich; ausgezeichnet für Saft, Most und Dörren



Grüne Pichlbirne

wahrscheinlich vor 1700 in Oberösterreich entstanden, sehr weit verbreitet

Erntereife: Mitte bis Ende Oktober

Besondere Eigenschaften: Bäume werden sehr alt (bis 300 Jahre) und sehr hoch (bis 45 m), feuerbrandtolerant; Früchte gerbstoffreich (etwas unreif als Klärbirnen verwendet), sehr saftig; sehr gut für Mischlingsmost



Schweizer Wasserbirne

wahrscheinlich vor 1800 in der Schweiz entstanden, weit verbreitet

Erntereife: Mitte bis Ende Oktober

Besondere Eigenschaften: robust, Massenträger; sehr saftig, aromatisch; ausgezeichnet für Saft, Most und Edelbrand



Gelbe Scheiblbirne (syn. Scheiblbirne)

wahrscheinlich vor 1850 in Oberösterreich entstanden, verbreitet in den Bezirken Eferding und Grieskirchen

Erntereife: Mitte bis Ende Oktober

Besondere Eigenschaften: robust; saftig, besonderes sortentypisches Aroma; sehr gut für Saft, Most und Edelbrand



Leutschbirne

wahrscheinlich vor 1800 in Oberösterreich entstanden, primär im Bezirk Kirchdorf/Krems verbreitet

Erntereife: Mitte bis Ende Oktober

Besondere Eigenschaften: sehr robust; sehr saftig, säurebetont; sehr gut für Mischsäfte und Mischlingsmoste



Schmotzbirne

wahrscheinlich vor 1700 in Oberösterreich entstanden, stark verbreitet in den Bezirken Eferding und Grieskirchen

Erntereife: Mitte bis Ende September

Besondere Eigenschaften: robust, Massenträger; erfordert schnelle Verarbeitung, sehr saftig; gut geeignet für Saft und Most



Aspathaunisenbirne (syn. Kaspar-Hans-Birne)

wahrscheinlich vor 1850 in Oberösterreich entstanden, primär in den Bezirken Eferding und Grieskirchen verbreitet

Erntereife: Mitte bis Ende Oktober

Besondere Eigenschaften: robust, Massenträger; großfruchtig, gerbstoffbetont; gut geeignet für Mischsäfte und Mischlingsmoste



Luxemburger Birne

stammt aus Luxemburg, ab etwa 1890 in Österreich, gering verbreitet

Erntereife: Anfang bis Mitte Oktober

Besondere Eigenschaften: großfruchtig, sehr saftig, gerbstoffreich; gut geeignet für Mischsäfte und Mischlingsmoste



Die Qualitätsentwicklung beim oberösterreichischen Most

ROMANA SCHNEIDER UND MARIA DACHS

**Wer aufhört besser zu werden,
hat aufgehört, gut zu sein!**

Dieses Zitat von Philip Rosenthal ist prägend für die Renaissance und die stetige Qualitätsentwicklung des oberösterreichischen Mostes in den letzten Jahren. Oberösterreichischer Most ist ein Ursprungs-, Traditions-, Innovations- und Identitätsgetränk. Er ist ein typischer Oberösterreicher: bodenständig, lebendig, kreativ, vielschichtig und tief mit dem Land verwurzelt. Und dank dieser starken Wurzeln wächst und gedeiht das oberösterreichische Mostangebot mit all seinen Facetten und seiner unschlagbaren Vielfalt weiter. Im 19. Jahrhundert erlebte der Most seine Hochblüte und

wurde sogar am Donauweg exportiert. Noch heute hört man angesichts der imposanten Vierkanter den Ausspruch: „Diese Häuser hat der Most gebaut!“ Nach dem 2. Weltkrieg geriet Most leider wieder aus der Mode. Mit zunehmendem Wohlstand wurde das Ursprungsgetränk von Bier, Wein und verschiedenen Modegetränken verdrängt. Folge war, dass Most an Bedeutung verlor und nur mehr in kleinen Mengen als „Haustrunk“ am Hof erzeugt wurde. Die beliebten Mostschänken waren noch Orte, wo Most zur Jause gerne genossen wurde. Und nur wenige bäuerliche Betriebe haben sich in dieser „mostarmen“ Zeit professionell der Mosterzeugung gewidmet.



„Mostkrise“ als Motor für Qualität und Innovation

„Tradition ist nicht die Anbetung der Asche, sondern die Weitergabe des Feuers!“ Gustav Mahler

Es waren magere Jahre für den oberösterreichischen Most. Doch aus Krisen erwachsen auch immer neue Kräfte. In den 1980-Jahren kam wieder frischer Wind in die Mostszene. Für einige engagierte Mostbauern und -bäuerinnen waren es harte Lehrjahre. Mostpioniere aus Oberösterreich und dem benachbarten Mostviertel (Mostbarone) fungierten im wahrsten Sinne des Wortes als Zugpferde für die Wiederbelebung der Mosttradition. Qualitätsfanatiker wie DI Ernst Mielacher (der heimliche Mostpapst Oberösterreichs) trieben die Qualität des Mostes stetig und unermüdlich voran. Das oberösterreichische Mostgütesiegel wurde von der Landwirtschaftskammer gemeinsam mit den Landwirtschaftsschulen entwickelt um die Qualität des Mostes zu heben.

2002 brachte die Landwirtschaftskammer Oberösterreich das erste Mostkochbuch „Mostkulinarium“ – Most in der Pfanne, am Teller, im Glas“ heraus. Gleichzeitig wurden auch erstmals die Seminarbäuerinnen für Mostkochkurse ausgebildet. Dieses Mostkochbuch war Anstoß und eine der Grundlagen für die Mostrezepte-Plattform (www.mostrezepte.at) und das Buch die Österreichische Mostküche der Niederösterreichischen Moststraße (www.moststrasse.at). Somit wurde Most auch als Top-Produkt für die genussorientierte Küche und als Speisenbegleiter neu definiert.



2004 startete das Ländliche Fortbildungsinstitut Ober- und Niederösterreichs den ersten Ausbildungslehrgang zum/zur Mostsommelier/jère. Sie sind die Botschafter der neuen Mostkultur und tragen wesentlich dazu bei Most wieder salonfähig zu machen. 2007 wurde der Mostsommelier-Verein gegründet. In Zusammenarbeit mit den Mostsommeliers wurden auch die Angebotskriterien bei den lokalen Mostkosten neu definiert und nach einheitlichen Qualitätsvorgaben bewertet.

Hochwertige Moste herzustellen, ist ein solides Handwerk, das Weiterbildung, ständigen Austausch mit Berufskollegen sowie professionelles Marketing braucht. So wurde auch das Weiterbildungsangebot der Qualitätsmosterzeugung forciert. Die moderne Keller- und Lagertechnik der oberösterreichischen Mostbauern und -bäuerinnen sowie das stetige Streben, die Mostproduktion zu vervollkommen, lässt so manchen Weinbauern erblassen.

Oberösterreichische Mostschänken – Heimat, Geselligkeit, Kult und Genuss in Reinkultur

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend!“ Johann Wolfgang von Goethe

Den Ursprung haben die Mostschänken in Oberösterreich im Hausruckviertel, dem Landl und im Traunviertel. Mostschänken gehen bis in 17. Jahrhundert zurück. Bäuerliche Mostschänken sind beliebter denn je. Ob Familien, stressgeplagte Manager, junge Leute, Senioren – beim Mostbauern treffen sich alle. Ja, nicht umsonst heißt es: „Beim Essen und Trinken kommen die Leut' z'samm!“ Most schlägt Brücken in alle Bevölkerungsschichten und bei Brettljause, Erdäpfelkäsebrod, Mostschober & Co kann man die Landschaft förmlich schmecken und mit allen Sinnen genießen. Bäuerliche Mostschänken dürfen nur an bestimmten Wochentagen öffnen. Laut Dr. Siegfried Bernkopf durfte ab 1757 Most nur mehr zwischen den Namenstagen Georg (23. April) und Michael (29. September) ausgedient werden.

In jedem Bundesland gibt es unterschiedliche rechtliche Grundlagen für den Ausschank von selbst erzeugten Geträn-

ken wie Wein und Most. Wie in Oberösterreich eine bäuerliche Mostschänke geführt werden kann, ist in zwei Erlässen geregelt. D. h. diese Mostschänken haben Einschränkungen beim Angebot von Speisen und Getränken sowie bei den Öffnungszeiten. Doch bäuerliche Mostschänken werden auch gewerblich geführt, das heißt in der Praxis, sie werden grundsätzlich wie ein Gastronomiebetrieb geführt und haben keine Einschränkungen beim Angebot und Öffnungszeiten.

Inspiziert durch die TOP-Heurigen in Niederösterreich gibt es in Oberösterreich seit 2012 auch eine besondere Auszeichnung für besonders qualitätsbewusste Mostschänkenbetreiber. Zehn oberösterreichische Mostschänkenbetriebe dürfen sich derzeit mit dem Titel „Ausgezeichneter Most&Kostbauer“ schmücken. Zu Recht, denn diese Betriebe haben sich einem strengem Audit gestellt und wurden in Bezug auf Qualität und Regionalität der Moste und von Speisenangebot, Ausstattung, Service, Zusatzangebote uvm. geprüft. Kurz gesagt, diese ausgezeichneten Betriebe bieten Bodenständigkeit und Genuss auf höchstem Niveau.



„MostWanted“ – Die Emanzipation von der Dopplerflasche zum Lifestylegetränk

„Qualität ist, wenn der Kunde zurückkommt und nicht das Produkt!“

Dr. Günther Schreiber

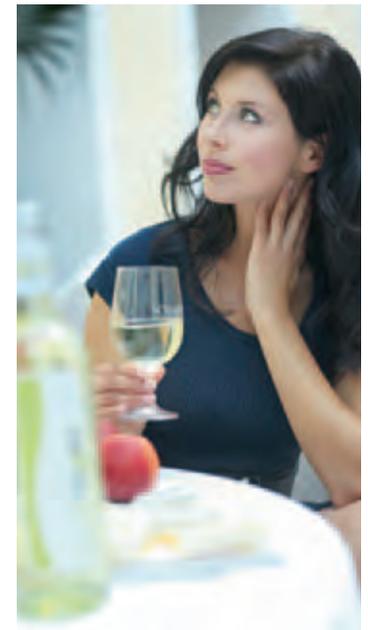
„Heute schmeckt der Most besser!“, das geben sogar alte Mostbauern zu. Denn früher war ein guter Most meist ein Zufallsprodukt. Es hat auch bei uns gedauert, bis aus Zufallsqualitäten eine Spezialität und in weiterer Folge ein Mythos – der Qualitätsmost heranreift. Die neue Generation der Mostproduzenten ist, inspiriert durch die guten Wein- und Sortenkenntnisse vieler Konsumenten, auf der stetigen Suche nach neuen, besonderen, einzigartigen Mostprodukten für den anspruchsvollen Genießer.

Oberösterreich ist mit einer wunderbaren Vielfalt an Apfel- und Birnensorten beschenkt und die Kreativität und das Qualitätsniveau sind bemerkenswert. Ob Obstschäumwein, Cider, sortenreine Moste oder Cuvées – bei bundesweiten Prämierungen (Wieselburg) sind die oberösterreichischen Mostproduzenten im Spitzenfeld. Der Lebensmittel-Cluster Oberösterreich hat in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer Oberösterreich und Vertretern der gewerblichen Wirtschaft 2011 erstmals den Most-Culinarix gestartet.

Ein relativ junges Mostprodukt ist der OÖ Jungmost. Er ist ein Apfel-Birnen-Most, also ein für Oberösterreich so typischer Mischling, der sich im Glas fruchtig, jung, dynamisch und lebendig präsentiert. Eben ein echter

Oberösteirer. Den Titel prämiertes OÖ Jungmost (www.unsermost.at) dürfen nur jene Moste tragen, die den hohen Anforderungen der unabhängigen Experten-Jury entsprechen.

Ja, heutzutage ist es gar nicht mehr so leicht, als wirklich guter Most zu bestehen. Doch für den mostbegeisterten Konsumenten bedeuten diese stetigen Qualitätsbemühungen neue Most-Geschmackserlebnisse, Sicherheit und Genuss auf höchstem Niveau. Wichtig ist auch der Dialog zwischen Konsumenten und Produzenten. Denn für unsere Mostproduzenten gilt: Stehenbleiben ist ein Rückschritt. Sie folgen weiterhin dem Motto: „Wer aufhört, besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein!“



Mosterzeugung

BIRGIT PUNTIGAM

Most wird auch als Obstwein bezeichnet und die Produktion dieser aus Äpfeln und Birnen erzeugten regionalen Spezialität ist im österreichischen Weingesetz geregelt. Die Qualität von Most und Saft braucht viel Wissen und Erfahrung von der Sortenauswahl über die Ernte bis hin zur Arbeit im Mostkeller.

Zwölf Schritte vom Obst zum Most

Obst sortieren

„Von nix kommt nix“, das gilt auch in der Obstverarbeitung. Nur bestes und reifes Obst kann beste Qualität beim Produkt hervorbringen.

Obst waschen

Im Haushalt wird es ebenso gemacht: Alles, was gegessen oder getrunken wird, muss vorher gründlich gereinigt werden. Das verbessert den Geschmack und minimiert Mikroorganismen, die Fehltöne im Produkt verursachen.



Obst zerkleinern

Der Zerkleinerungsprozess trägt entscheidend zur Ausbeute bei. Wichtig ist, das Obst nicht zu musen, da sonst die Saftwege verkleben.

Obst pressen

Der Pressvorgang richtet sich nach dem Reifegrad der Früchte. Manchmal muss das Obst behutsamer gepresst werden, ein anderes Mal kann der Pressdruck auch etwas rascher erhöht werden. Mit der Zeit kommt die Erfahrung und der Mostbauer weiß, wie er seinem Most den gewünschten Geschmack verleiht.



Presssaft schwefeln

So wie eine Sonnencreme unsere Haut schützt, schützt Schwefel den Most – nämlich vor Luft (Oxidation) und unerwünschten Mikroorganismen. Bei Wein ist die Verwendung von Schwefel selbstverständlich. Dies sollte auch beim Most so sein – schließlich ist unser Most ja ein Obstwein.

Presssaft klären

Der Presssaft enthält noch unerwünschte Stoffe, wie Kernteilchen oder Schalen-



teile. Mittels Absetzen muss dieser „Trub“ vor der Gärung abgetrennt werden. Das Ergebnis ist ein sauberes, reintoniges Produkt.

Hefe begeben

Von der Vielzahl an Hefearten sind im Presssaft leider auch solche mit negativen Eigenschaften vertreten. Um keine Fehltöne zu verursachen, geht man auf Nummer sicher und schaltet die Wildhefen aus und setzt Reinzuchthefer bei.



Gärung steuern

Je schneller der Most zu gären beginnt, desto besser. Denn das Gärgas, allen voran CO₂, das von der Hefe als Nebenprodukt gebildet wird, schützt vor Oxidation. Darum soll die Gärung möglichst rasch eingeleitet und zügig zu Ende gebracht werden.

Most abziehen

Nach der Gärung sterben die Hefen ab und sinken zu Boden. Dort fangen sie an, sich zu zersetzen. Dieses Geläger könnte zu Fehltönen führen und deshalb

muss nach der Gärung der Most vom Geläger abgezogen werden.

Most abschwefeln

Während der Gärung entstehen Gärnebenprodukte, die teilweise den Schwefel binden. Daher ist es nötig, den Most nach Gärende wieder zu schwefeln, damit er weiterhin geschützt ist.

Most lagern

Luft ist für den Most tödlich. Deshalb wird während der Gärung darauf geachtet, dass der Tank oder das Fass spundvoll ist und die Temperatur kühl ist. Um die Reintonigkeit zu bewahren, wird der Most grob filtriert.



Most füllen

Mit sterilisierten Geräten, Flaschen und Verschlüssen wird garantiert, dass das Produkt in der Flasche gut lagerbar ist und der Genussfaktor auch in der Flasche bewahrt bleibt.



Saft direkt vom Bauern – Trinkgenuss mit Wurzeln

CHRISTINE SCHOBER

Mostschänken werden oft mit der gesamten Familie besucht und daher sind Säfte ein wichtiger Teil des Getränkeangebotes. Manche Schänken bieten Spielmöglichkeiten im Freien und sind daher beliebte Einkehrmöglichkeiten bei Ausflügen mit Kindern. Fruchtsaft vom Bauern ist „flüssiges Obst“ und der reinste Jungbrunnen für Körper und Seele.

Der Geschmack wird bestimmt von der Art und der Sorte der verwendeten Früchte sowie deren Anbaubedingungen wie Klima und Boden. Sowohl von den Streuobstwiesen wie auch aus Obstanlagen stammen die Früchte. Die heimischen Bauern ernten ihre Früchte erst, wenn sie wirklich reif sind. Auf kürzes-



tem Weg von der Wiese ins Presshaus, bleiben alle Vitamine, alle Mineralstoffe und die wertvollen sekundären Pflanzenstoffe wie Polyphenole aus den Früchten voll erhalten. Der Direktsaft wird nur durch Erhitzen haltbar gemacht und ist völlig frei von künstlichen Farb- und Geschmacksstoffen. Mit der Bezeichnung Fruchtsaft erhält man Säfte mit 100 % Fruchtanteil. Eine Besonderheit ist der naturtrübe Saft, der noch alle Trübstoffe enthält und nicht geklärt ist. Wertvoll ist der naturtrübe Saft insofern, da vor allem Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe im Saft bleiben. Die Beliebtheit dieser Säfte steigt und viele Konsumenten wissen, dass solche Säfte vor dem Genuss geschüttelt werden müssen, um den vollen Geschmack zu erleben.

Fruchtnektar ist die Bezeichnung für Säfte aus 25–50 % Fruchtsaft, ergänzt mit Trinkwasser, wobei auch Zuckerzusatz erlaubt ist. Manche Früchte wie beispielsweise Marillen werden eher als Nektare angeboten, weil sie pur viel zu süß wären.

Es lebe der Unterschied:
Im Gegensatz dazu gibt es auch den Fruchtsaft „hergestellt aus Fruchtsaftkonzentrat“, dabei wird dem frisch gepressten Saft Wasser entzogen. Durch Rückverdünnung mit Trinkwasser entsteht dann wieder Fruchtsaft, der jedoch

die Kennzeichnung „aus Konzentrat erzeugt“ enthalten muss.

Fruchtsaftgetränke werden üblicherweise aus Fruchtsaft, Aromen, Zucker oder Süßstoff, Konservierungsstoffen und Wasser erzeugt und enthalten je nach Fruchtart 6–30 % Früchte. Daher ist es beim Einkauf wichtig, genau auf die Bezeichnungen zu achten und sich nicht von den genüsslichen Bildern der Früchte auf den Verpackungen verführen zu lassen.

Echter Fruchtsaft – echt regional

Das Angebot ist riesig: Von reinsortigen Apfel- oder Birnensäften, klar oder natur-

trüb, fantasiereichen Mischsäften bis zu Säften aus Obst und Gemüse, wie beispielsweise der Apfel-Karottensaft. Der Direktsaft vom Bauer ist ein natürlicher Genuss, der nur durch Erhitzen haltbar gemacht wird. Man schmeckt die ganze Intensität der reinen Frucht. Solche Säfte kann man zum Trinken ohne Weiteres auch mit Wasser verdünnen. So sind sie immer noch höchst bekömmlich und überaus erfrischend.

Saft aus eigenem Obst pressen?

Eine Liste der Lohnpresser erhalten sie in der Landwirtschaftskammer, ref-dv@lk-ooe.at oder 050 6902-1260 oder www.unsermost.at



Der Most im Genussland Oberösterreich

MARIA-THERESIA WIRTL

Mit der Strategie „Genussland Oberösterreich“ wurde ein Marketingdach zur Stärkung unserer Landwirtschaft und der heimischen Lebensmittelwirtschaft geschaffen. Die Absicht dahinter ist es, dem Konsumenten die hohe Qualität und den Wert regionaler Lebensmittel bewusst zu machen.

Der Kauf von saisonalen Lebensmitteln aus der Region führt zu einer Erhöhung der Wertschöpfung, sichert die bäuerliche Existenz und dient dem Umweltschutz, denn kurze Transportwege schonen die Umwelt und vermindern den CO₂-Ausstoß.

Der Konsument muss wissen, dass er mit dem Kauf von Lebensmitteln – der am häufigsten getroffenen Kaufentscheidung überhaupt – einen wesentlichen Beitrag zur Stärkung der regionalen Wirtschaft und Erhaltung der Umwelt leistet.



Most – ein Leitprodukt im Genussland Oberösterreich

Von Beginn an war es auch das Ziel, dem Bundesland Oberösterreich ein kulinarisches Profil zu geben. Als typisch oberösterreichische Produkte, sogenannte Leitprodukte, wurden Knödel, Most, Brat'l, Brot und Gebäck, Bier, Edelbrände sowie Milch und Käse definiert. Der oberösterreichische Most war damit von Beginn an ein wesentlicher Bestandteil der Genussland-Identität und wurde sofort als spezifisch oberösterreichisches Erzeugnis wiedererkannt.

Nun kann man sicher dagegenhalten, dass der Mostviertler Most bereits seit Langem als kulinarische Spezialität Niederösterreichs besetzt ist und auch entsprechend beworben wird. Tatsache aber ist, dass das niederösterreichische Mostviertel und das oberösterreichische



Traunviertel, also der Raum zwischen Ybbs und dem Hausruck, historisch gesehen eine Einheit bilden. Es ist das größte geschlossene Mostbirnengebiet Europas. Warum also sollten die beiden Regionen in Sachen Mostmarketing in Zukunft nicht enger zusammenarbeiten?

Von mild bis kräftig, von süß bis resch – Most gibt es in jeder gewünschten Geschmacksvariante. Most ist vergorener Apfel- oder Birnensaft und das Nationalgetränk der Oberösterreicher, die daher auch die ehrende Bezeichnung „Mostschädeln“ führen. Die Bezeichnung „Landessäure“ hingegen ist vor allem bei der jungen Generation der Mostmacher verpönt – sie wird der Qualität ihrer Erzeugnisse nicht mehr gerecht. Man unterscheidet reinen Apfelmost und reinen Birnenmost. Als oberösterreich-typisch gilt der „Mischling“, ein gemischter Most aus Äpfeln und Birnen. Im Herbst wird der frisch gepresste, unvergorene Saft, der Süßmost, auch als alkoholfreie Variante getrunken.

Oberösterreich ist der Feinkostladen Österreichs. Hier gibt es zahlreiche kulinarische Spezialitäten, die oft eine lange Tradition haben, deren Zubereitung und Veredelung von Generation zu Generation weitergegeben wird. Als Rohstoff

und Grundlage wird verwendet, was der Boden hergibt, was hier wächst und hier auch am besten gedeiht.

Lebensmittel sind nicht einfach nur Produkte, sondern sie sind Mittel zum Leben. Mit keinem anderen Konsumgut kommen wir so nah in Berührung, wir nehmen es zu uns und in uns auf. Deshalb sollten wir unserem Körper für die Aufrechterhaltung seiner lebensnotwendigen Funktionen nur das Beste gönnen – und das Beste finden wir dort, wo es wächst, mit Liebe gepflegt, verarbeitet und veredelt wird.

Der Most ist eines dieser Naturprodukte, die in Oberösterreich eine lange Tradition haben. Seine Grundlage sind die auf Streuobstwiesen ausgepflanzten Apfel- und Birnbäume, ein prägendes Element unserer gepflegten Kulturlandschaft und nicht nur für uns Oberösterreicher ein Naturerlebnis, sondern auch ein wichtiger Tourismusfaktor.



Oberösterreichische Most Genuss Regionen

MARGIT STEINMETZ-TOMALA



Die Initiative Genuss Region Österreich wurde vor 8 Jahren vom Lebensmittelministerium, der Agrarmarkt Austria und den Bundesländern zur Stärkung der ländlichen Regionen ins Leben gerufen. Genuss Region Österreich ist eine Auszeichnung für Regionen mit einem Leitprodukt, das für diese Region

Genuss Region Linz Land Apfel-Birnensaft

Typisch für den Bezirk Linz Land ist eine lange Obstbaumallee zu den Bauernhäusern bzw. ein großer Obstgarten rund ums Bauernhaus.

Saft- und Mostpressen hat bei den Bauern in Oberösterreich schon eine lange

charakteristisch ist. Gäste einer Genuss Region erhalten die Spezialitäten natürlich am Bauernhof, in der Gastronomie, aber auch im Lebensmittelhandel der jeweiligen Region.

Die Initiative ist inzwischen zum Inbegriff für traditionelle regionale Spezialitäten und attraktive zukunftsorientierte Regionen geworden. Dahinter steht eine klare Botschaft: Kulturlandschaft und die darin produzierten Lebensmittel bilden eine Einheit und prägen den Charakter ihrer Region. Ziel der Auszeichnung ist es, die Zusammenarbeit der unterschiedlichen Akteure innerhalb einer Region zu fördern.

Mittlerweile gibt es 111 Genuss Regionen, 16 davon sind im Genussland Oberösterreich zu finden. Drei werden hier speziell beleuchtet: Linz Land Apfel-Birnensaft; Buchkirchner-Schartner Edelobst und Hausruck Birn-Apfel-Most.

Tradition. Ziel dieser Genuss Region ist es, die Obstbäume zu erhalten und das Obst gewinnbringend zu verwerten, den eigenen Hofsaft wertzuschätzen, ein gemeinsames Erscheinungsbild durch einheitliche Werbung zu vermitteln. Eine höhere Wertschöpfung des Obstkläubens

zu erzielen, die Streuobstanlagen zu erhalten und neue Anlagen entstehen zu lassen sind weitere Schwerpunkte.

Beim Leitprodukt der Genuss Region Linz Land Apfel-Birnensaft handelt es sich um direkt gepressten Fruchtsaft aus Äpfeln und Birnen aus dem landschaftsprägenden Streuobstbau der Genuss Region Linz Land.

Die Bäuerinnen und Bauern verarbeiten das Obst mit viel Liebe und traditionellem Wissen zu hochwertigen Lebensmitteln, die besonders den Charakter der Region unterstreichen. Auf Zusatzstoffe wie Zucker, Säure, Stabilisatoren, chemische Haltbarkeitsmittel wird dabei verzichtet. Die Tradition der Safterzeugung im Bezirk Linz-Land geht schon über 200 Jahre zurück. Bereits 1600 war die Apfelsorte Brünnerling in Oberösterreich bekannt. Für die Safterstellung aus dem Streuobstbau werden traditionelle und schützenswerte Obstsorten aus der Region wie beispielsweise Bohnapfel, Brünnerling, Rosmarinapfel, Winitzbirne oder Landlbirne gemischt. Erst dieser Sortenreichtum ermöglicht die Geschmacksvielfalt und die breite



Aromapalette, die den Linz Land Apfel-Birnensaft zu etwas ganz Besonderem macht.

Tipp: Auch „Häusl-Leut“ mit einem größeren Obstgarten können sich ab einer Menge von ca. 200 kg Obst ihren eigenen Saft bei Fam. Metz pressen lassen. Als Richtwert gilt eine Ausbeute von 60 %, d.h. aus 100 kg Obst erhält man ca. 60 l Saft. Bei Interesse können Sie jederzeit mit Obmann Hermann Metz Kontakt aufnehmen (Tel.: 0 7223 85 142).

Genuss Region Buchkirchner-Schartner Edelobst

Für die Genuss Region Buchkirchner-Schartner Edelobst ist der Herbst die emsigste Saison des Jahres, denn da werden die edlen Früchte der Natur geerntet und zu besonderen Spezialitäten verarbeitet.

Westlich von Linz gelegen, in einer Landschaft, wo Hügel und Flachland in

ihrem Gegenspiel ein sanftes, stimmiges Bild ergeben, gedeihen Früchte der besonderen Art. Denn in dem Gebiet zwischen Wels, dem Eferdinger Becken und dem Linzer Zentralraum herrscht ein ausgesprochen günstiges Klima für den Obstanbau. Feuchte, gut durchlüftete Böden, eine hohe Luftfeuchtigkeit und vor allem das Engagement der dort

tätigen Obstbauern tragen das ihre zum ursprünglichen Geschmack der in diesem Gebiet gereiften Früchte bei.

Auf einer Seehöhe von rund 360 Metern mit einer Jahresniederschlagsmenge von zirka 800 Millimetern und einer Durchschnittstemperatur von zehn Grad Celsius gedeihen Zwetschken, Birnen, Heidelbeeren, Quitten, Weichseln und Marillen. Das herausragendste fruchtige Produkt in der Region ist jedoch der

Apfel. Er dominiert mit rund 30 kultivierten Sorten im Repertoire und stellt somit das Gros der Ernte dar. Eine geschmackliche Vielfalt liegt in diesen kleinen, pausbäckigen Früchtchen, die in poetischen Formeln wie Delbar Estival, Elstar, Arlet, Gala, Rubens, Golden Delicious, Greenstar, Jonagold, RubINETTE, Pinova, Mairac, Idared oder Breaburn über den Verkaufstisch gehen. Jede Sorte hat ihre Besonderheiten und wird auch zu verschiedenen Produkten verarbeitet.

Genuss Region Hausruck Birn-Apfel-Most



bewusste Menschen, die ihre Heimat schätzen und weiterentwickeln.

Mit Beginn der Birnenbaumblüte Anfang Mai verwandelt sich das Hausruck Mostland in ein Blütenmeer und zeigt sich knapp zwei Wochen lang von seiner schönsten Seite. Von Ende September bis zum ersten Frost duftet die gesamte Region nach den reifen Früchten, die zu Saft gepresst werden. Die Geschichte des Mostes im Hausruckviertel ist mindestens so alt wie die des Weines und die Sortenvielfalt ist heute so groß wie nie zuvor. Dank moderner Ausbaumethoden können qualitativ hochwertige Produkte erzeugt werden.

Die Region Hausruck Mostland liegt im Herzen von Oberösterreich eingebettet zwischen dem Eferdinger Becken im Osten und den Ausläufern des Hausruckwaldes im Westen. Die hügelige Landschaft mit ihren Streuobstwiesen und fruchtbaren Wiesen und Äckern ist Lebensraum für kreative und traditions-

Die meistverbreitete Mostobstsorte im Mostland ist die Speckbirne. Im typischen „Birn-Apfel-Most“ sorgt sie für den harmonischen Geschmack. Ausgeschenkt wird diese Spezialität vor allem in den bäuerlich geführten Mostschänken und Mostgasthäusern der Region. Einige Betriebe bieten auch trendige Cider an.

Oberösterreich entdeckt den Most

Auf den Spuren eines Getränks durch Museen und Schaubetriebe

CHRISTINE DATTENBÖCK

Oberösterreich ist durch den Most geprägt. Kulinarisch natürlich, durch die lange Tradition der Mosterzeugung und die Tatsache, dass der prickelnde Durstlöcher auch als Zutat in das eine oder andere typische Gericht Eingang gefunden hat. Aber auch in der Landschaft zeigt sich die Mosttradition: Kaum ein Landstrich in Oberösterreich, in dem es nicht die klassischen Streuobstwiesen gibt. Viele Straßen und Wege sind von den knorrigen alten Apfel- und Birnbäumen gesäumt, auf denen die Früchte für den Most gedeihen. Kein Bild steht mehr für die oberösterreichische Landschaft als der Bauernhof, der von Mostobsthainen umgeben ist, die meist noch älter zu sein scheinen als das stolze Gebäude.

In einem Land, das kulturell so sehr vom Most geprägt ist, ist es kein Wunder, dass dieses Getränk eine steile Karriere hinter sich hat. Ursprünglich gedacht als kühles Getränk der Bauern bei der harten Feldarbeit, mauserte er sich zur erfrischenden Labe für Wanderer und Radfahrer, ausgeschenkt in Kombination mit einer stärkenden Jause. Auf den zahllosen Rad- und Wanderwegen in Oberösterreichs Ferienregionen löscht der erfrischende Most den Durst von Urlaubsgästen und Ausflüglern gleichermaßen. Bald schon wurde es zum Trend, „zum Mostbauern“ zu gehen, um sich bei zünftiger Speise und einem kühlen gespritzten Most zu treffen. Mittlerweile haben Oberösterreichs Produzenten das leicht alkoholische Getränk aus Äpfeln



und Birnen, reinsortig oder gemischt, auf ein Qualitätsniveau gehoben, das den Most in Konkurrenz mit Bier und Wein treten lässt.

Folgerichtig haben die Spitzenmoste mittlerweile auch ihre Sommeliers und Sommelieren gefunden. Sie sind Kenner und Experten in Sachen Most, die wie ihre Kollegen aus anderen Fachbereichen ganz genau wissen, welches Tröpfel zu welchen Speisen passt. Ihr Wissen teilen diese Mostexperten bei Verkostungen auch gerne mit dem mostbegeisterten Publikum, etwa bei Veranstaltungen im Genusszentrum Stift Schlierbach inmitten einer traditionellen Mostregion Oberösterreichs.

Der Most im Museum

Wie alle Kulturgüter, die auf eine jahrhundertelange Geschichte zurückblicken können, hat auch der Most seine Museen. Diese stehen meist dort, wo die Herstellung des Mostes auch heute noch ihre Hochburgen hat. Zum Beispiel in St. Marien an der Polsenz

mitten im Naturpark Obst-Hügel-Land. Wer durch die Türe des aus der Zeit um 1700 stammenden ehemaligen Getreidespeichers tritt, der taucht in 300 Jahre Mostgeschichte ein – mit alten Pressen und Werkzeugen. In Verbindung mit dem Besuch bietet sich eine Wanderung hinaus in die Streuobstwiesen des Naturparks an.

In Neumarkt im Mühlkreis steht der Mostheurige und „Wirt z'Trosselsdorf“. Im Obergeschoss des Kellergebäudes wurden hier früher die Äpfel und Birnen gepresst – mithilfe eines Pferdes, das über Stufen ins Gebäude geführt werden musste. Heute ist an diesem Ort ein Mostmuseum eingerichtet – und im Anschluss an den Besuch gibt's Speis und Trank beim Wirt. Ein Ort, an dem die landwirtschaftliche Kultur Oberösterreichs im 19. Jahrhundert lebendig wird, ist schließlich das Freilichtmuseum Sumerauerhof in St. Florian. Ein mächtiger Vierkanthof, der stellvertretend für diese typische Hofform des Landes als Museum dient.



Ein Schmankerl für die Ohren serviert schließlich die Kulturschmiede in Micheldorf mit der Ausstellung „Klänge zum Essen“. Welche Geräusche stehen mit dem Essen und Trinken in Verbindung? Wie klingt der Genuss? Die Ohren werden Augen machen.

Dem Bauern über die Schulter geschaut

Seit den Zeiten, aus denen die Museumsexponate stammen, hat sich die Mostproduktion natürlich stark gewandelt. Wer sehen will, wie der Spitzenmost des 21. Jahrhunderts hergestellt wird, der kann in einem Schaubetrieb einen Blick hinter die Kulissen werfen. Zum Beispiel in der Schaumosterei Pankrashofer in Tragwein im Mühlviertel, wo eine topmoderne Mostproduktionsanlage in Betrieb ist. Auch bei Höllhuber's Most-Saft-Cider in Steinbach an der Steyr wird erlebbar, wie aus Äpfeln und Birnen Most, Cider und Säfte entstehen. Kellerführungen werden auch bei „Schauer, das Beste aus Obst“ in Ober-

österreichs Most-Hochburg St. Marienkirchen an der Polsenz angeboten. Hier entstehen gleichzeitig auch Säfte, Liköre und Edelbrände.

Exkursionen zum Most, seiner Geschichte und Tradition, natürlich immer mit Verkostungen und typisch oberösterreichischen Schmankerln garniert, gibt's unter den zahlreichen Gruppenreiseprogrammen ins Genussland Oberösterreich. Die kulinarischen Angebote für Betriebsausflüge, Vereinsfahrten und gesellige Touren sind im Folder „Gruppenreisen Genussland Oberösterreich“ zusammengefasst. Nähere Informationen zu Gruppenangeboten, Schaubetrieben und Mostproduzenten gibt's auch im Internet unter www.genussland.at

Oberösterreich Tourismus Information,
Freistädter Straße 119,
4041 Linz,
Tel.: +43 732 22 10 22,
info@oberoesterreich.at
www.genussland.at

Most und Vierkanter in Oberösterreich

HEIMO CERNY

Der Vierkanthof gilt wegen seiner architektonischen Qualität und seiner eindrucksvollen Ausmaße als die vollkommenste Gehöftform Österreichs – möglicherweise der ganzen Welt –, wie das Rudolf Heckl in seiner Oberösterreichischen Baufibel behauptet. Nirgends wurde die Idee des regelmäßig geschlossenen, monolithisch wirkenden Gehöfts so perfektioniert wie im oberösterreichischen Alpenvorland zwischen Traun und Enns. Der Landeshistoriker Univ.-Prof. Roman Sandgruber bezeichnet das Traunviertel treffend als „Viertel der Vierkanter“. Aber auch alle anderen Landesviertel haben ihren Anteil an der Vierkanterzone mit ihren Streuobst-

wiesen. Sie greift über die Donau ins Machland bis weit ins Mühlviertel hinauf, und nach Westen franst sie bis zur Ager aus. Das Verbreitungsgebiet erstreckt sich über 11 politische Bezirke mit insgesamt 185 Gemeinden. Die Schwerpunkte liegen jeweils in den Gebieten mit hohem Agrarpotenzial. Die letzte statistische Erhebung im Jahr 1980 erfasste landesweit 9 624 Vierkanthöfe. Den dichtesten Bestand mit 60 Prozent und darüber verzeichneten die Bezirke Linz-Land, Steyr-Land, Kirchdorf und Wels-Land. Deutlich geringer war der Anteil bereits in den Bezirken Gmunden, Perg, Urfahr, Eferding und Freistadt. Weniger als 10 Prozent wiesen die Bezirke Grieskirchen und Vöcklabruck auf.



Die Vierkanter sind im wahrsten Wortsinne bodenständig: Aus dem fetten Lehm Boden, auf dem sie stehen, sind ihre Ziegel geformt und gebrannt. Im selben Lehm gedeihen rund ums Haus die Birn- und Apfelbäume, deren Früchte zu Most vergoren, den Bauern gesicherten Wohlstand bescherten. Behäbig verwurzelt in der Landschaft, erwecken diese Höfe den Eindruck, als ob sie schon immer hier gestanden wären. Im heutigen Erscheinungsbild ihrer ausgereiften Endstufe sind sie jedoch meist nicht älter als 150 Jahre.

Während man früher die Entstehung des Vierkanters bis auf die Römerzeit und die bayerische Landnahme zurückzuführen vermeinte, definiert ihn die moderne Bauforschung heute als eine eigenständige regionaltypische Hofform, die sich seit der frühen Neuzeit aus dem unregelmäßigen Haufenhof zum geschlossenen Regelhof entwickelt hat. In seiner erst seit dem 19. und frühen 20. Jahrhundert landschaftsprägenden Ausformung ist er das letzte Glied einer wirtschafts-

logistischen Entwicklungskette. Sämtliche für die Bewirtschaftung notwendigen Gebäudeteile (Wohnhaus, Stallungen, Stadel, Schuppen) finden sich optimal organisiert unter einem gemeinsamen Dach vereinigt. Der Begriff „Vierkant“ ist erst 1893 vom Oberösterreichler Gustav Bancalari, einem Pionier der Bauernhausforschung, geprägt worden.

Entscheidende Vorbilder für die Vierkanthof-Bildung waren die im Traunviertel weitum verstreuten Meier- und Zehenthöfe der Klöster St. Florian, Lambach und Kremsmünster sowie der zahlreichen Adelssitze. Diese Wirtschaftshöfe waren größer, komfortabler und ab dem 17. Jahrhundert im Gegensatz zu den gewöhnlichen Bauernhäusern schon in Massivbauweise (Stein und Ziegel) angelegt. Im Urbar der Herrschaft Gschwendt (Neuhofen a. d. Krems) heißt es schon 1660:

Der Meierhof ist schön vierecket gebaut, auf drei Seiten durchaus gemauert, hat ein Stockwerk obenauf mit schöner Stube, Kammer und Traidkästen.

Das war der Prototyp des Vierkanters, wie er dann ab dem 18. Jahrhundert vom begüterten „Florianer Bauernadel“ übernommen worden ist!

Der nachhaltigste Innovationsschub für die Veränderung unserer bäuerlichen Hauslandschaft vollzog sich nach dem Jahr 1848. Die endgültige Befreiung von der Fußfessel der grundherrschaftlichen Untertänigkeit verlieh dem Bauernstand nicht nur ein neues Selbstbewusstsein, sondern ermöglichte ihm erstmals ein autonomes, marktorientiertes und gewinnbringendes Wirtschaften. Hier bot sich den bisherigen „Hörndl- und Körndlbauern“ mit der beginnenden Mostproduktion eine zusätzliche Einnahmequelle.

Der Most, bis dahin nur bäuerlicher Haustrunk, ist durch die beginnende Industrialisierung zum begehrten Volksgetränk für eine neue Konsumentenschicht – die Arbeiterschaft – geworden.

Der volle Mostkeller erwies sich bald als einträgliche Sparbüchse des Landwirts. Im Schätzungslaborat der KG Flecken-dorf aus dem Jahr 1843 heißt es:

Die meisten Besitzungen zeichnen sich mit schönen Obstanlagen aus. Daraus wird guter, und einige Jahre haltbarer Most bereitet, der an die nächsten Wirthe, der guten Qualität halber, leicht abgesetzt werden kann.

Der norddeutsche Reiseschriftsteller Johann Georg Kohl bestaunt um 1850 den großen technischen Aufwand bei der damaligen Mostproduktion im Florianer Land:

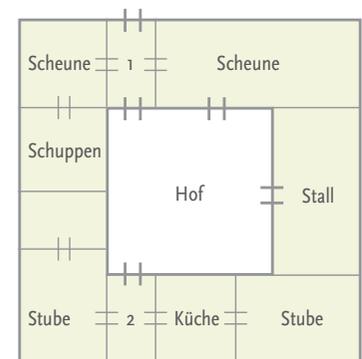
Die Früchte werden unter einem großen Stein, der von einem Pferd in Bewegung gesetzt wird, zerdrückt und dann auf Pressen völlig ausgequetscht. In großen Wirtschaften sieht man oft 10 bis 12 solcher Pressen.

Viele Vierkanten verdanken ihre stolzen Dimensionen nachweislich dem florierenden Mosthandel, der die Baukonjunk-

tur beflügelte. Der überlieferte Spruch „Diese Häuser hat der Most gebaut“ ist durchaus wörtlich zu nehmen! Aufwendiges Bauen ist zum Gradmesser bäuerlichen Repräsentationsbedürfnisses geworden. Der monumentale zweigeschossige Vierkanten dokumentierte augenfällig die Gleichberechtigung des Bauernstands mit Adel und Bürgertum. Dieser Hang zur imposanten Selbstdarstellung gipfelt im größten Vierkanten des Landes, dem 1864 errichteten Zehetnerhof zu Gemming in der Gemeinde St. Florian. Er steht auf einer Grundfläche von einem Joch. Die Zuschreibung von 12 Toren, 52 Türen und 365 Fenstern führte zur populär gewordenen Bezeichnung „Jahreshof“.

Der Vierkanten in seiner klassischen Ausformung war als optimaler Wohn- und Arbeitsverband für die ökonomischen Verhältnisse einer prosperierenden Agrargesellschaft konzipiert. Für den heutigen EU-genormten Landwirt ist die

Nutzbarkeit dieser majestätischen Gebäude allerdings zum Problemfall geworden. Die gewaltigen Baukubaturen müssen auf alternative funktionelle Schienen gestellt und mit neuen Programmen bespielt werden. Vorzeigbeispiele in dieser Hinsicht sind jene mustergültig renovierten Höfe, die sich wieder der traditionellen Obstverwertung widmen und leer stehende Stallungen und Schuppen als gemütliche Mostschänken gastronomisch erfolgreich nutzen.



Typischer Grundriss eines Vierkanthofes



Ein Getränk von Welt

BARBARA HAIDEN

Was unsereinem der Most, ist anderen der Cidre, der Cider, die Sidra, der Äppelwoi. Eine kleine Reise durch die Mostlandschaften Europas, die trotz aller Verschiedenheit viel gemeinsam haben.

Die Champagner Bratbirne macht ihrem Namen alle Ehre: Der moussierende Wein aus der kleinen holzigen Mostbirne schmeckt so edel, dass die Schaumweinproduzenten der Champagne auf den Plan traten, um den Namen „Champagner“ auf dem Etikett verbieten zu lassen. Jörg Geiger aus Göppingen auf der Schwäbischen Alb hat das Potenzial der „Weinbirne allerersten Ranges“ wiederentdeckt, das schon vor 250 Jahren bekannt war. In der Verarbeitung der gerbstoffhaltigen Birnen orientiert sich Geiger an der französischen „méthode champenoise“. Nach der Fassgärung durchläuft der Most eine zweite, neunmonatige in der Flasche, wird danach degorgiert und mit einer Dosage versehen.



Baden-Württemberg gilt als das Land der Streuobstwiesen. Der aus alten Apfel- und Birnensorten gekelterte „Moscht“ ist ein liebevoll gepflegtes Kulturgut, das als alkoholarmer Durstlöcher immer gerne gesehen ist.

„Wo's Kränzi hängt, wird ausgeschenkt“

Reisen wir ein Stück weiter nach Norden, treffen wir in Hessen auf die Wiege des deutschen Apfelweines. Äppelwoi, Ebbelwei oder einfach Stöffche wird hier das fruchtige Getränk genannt. Hauptstadt des Äppelwoi ist die Finanzmetropole Frankfurt. Der historische Stadtteil Sachsenhausen rühmt sich mit der größten Dichte an alteingesessenen Apfelweinkneipen. Deren Erkennungszeichen ist ein Fichtenkranz mit einem Apfel oder einem „Bembel“, einem Mostkrug in der Mitte. Traditionell bodenständig ist auch das Essen zum Schoppen **Äppelwoi**. Man speist Handkäs' mit Musik – eine Art Quargel mit Zwiebel in Essigmarinade, sowie Ripple mit Sauerkraut. Das originale Trinkgefäß ist das „Gerippe“, ein Glas, das durch seine unebene Oberfläche dem Genießer sicheren Halt bietet.

Im Süden Deutschlands wie in Österreich und Teilen der Schweiz ist die Bezeichnung „Most“ gebräuchlich. Überall, wo Äpfel und Birnen wachsen, wird der Saft daraus alkoholisch vergoren. Von den Alpen bis hinauf nach Finnland und Schweden liebt man dieses

Getränk, das regional so unterschiedlich ist wie die jeweiligen Landschaften und Kulturen.

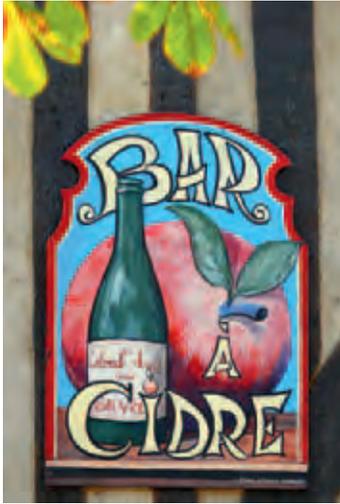
Die drei C

Der weltweit bekannteste Apfelwein kommt aus dem Land der Feinschmeckerei: französischer Cidre. In der Normandie und in der Bretagne ist ein Leben ohne Cidre unvorstellbar. Mit Stolz verweist man in der Normandie auf die drei „C“: Camembert, Cidre, Calvados. Die 40 km lange „Route du Cidre“ führt durch das sanft-hügelige Pays d'Auge. Mächtige Apfelbäume und malerische Dörfer mit alten Fachwerkhäusern prägen das Landschaftsbild. Als „Cidre Fermier“ wird nicht filtrierter Schaumwein direkt vom Bauernhof bezeichnet. Cidre hat nie mehr als 5 Prozent Alkohol und meistens deutlich spürbaren Restzucker, dieser rundet Säure und Gerbstoffe gefällig ab. „Cidre Doux“ ist



süß wie Fruchtsaft, hat sehr wenig Alkohol, wird gerne zu Desserts getrunken. Halbtrockener „Cidre Demi Sec“ mit etwa 3,5 Prozent Alkohol ist ebenfalls ein geschätzter Essensbegleiter, vor allem zu würzigem, gereiftem Käse, allen voran der hier heimische Camembert.





Das Geheimnis eines guten Cidre ist das wohltdosierte Verhältnis verschiedener Apfelsorten. Zwei süße, zwei herbe und ein saurer Apfel sollen es sein.

So einfach ist das natürlich nicht, zuweilen sind es an die fünfzehn Sorten, die verschnitten werden. Und wir wären nicht in Frankreich, würde nicht neben dem Klima auch das Terroir, der Boden, Einfluss auf das Produkt haben. Typisch für Cidre ist sein charmant schäumender Charakter. Vielleicht liegt ja gerade darin das Geheimnis seiner Attraktivität – prickelnder **Apfelwein**, der aus einer schweren Schaumweinflasche gegossen wird, hat von vorneherein ein exklusives Auftreten.

Andere Länder, andere Sitten

In Spanien ist die nördliche Provinz Asturien das Zentrum des Mostes, der hier Sidra heißt. Regionale Apfelsorten geben dem Getränk seinen mild-fruchtigen Charakter. Mit einer dezenten Süße und maximal 5,5 Prozent Alkohol ist Sidra

ein beliebtes Getränk. Man trifft sich in geselliger Runde in der Sidreria, wo zu Tapas, Bohneneintopf oder Sardinen aus dem Ofen fröhlich gebechert wird. Mit großer Geste zelebriert der geübte Sidrakellner, der „Escanciador“, das Einschicken des Apfelweines: Mit einer ausladenden Handbewegung hebt er die dicke Flasche hoch über seinen Kopf, während er das Glas in der anderen Hand weit nach unten hält. Spritzend und schäumend landet der lange Strahl an der Innenwand des Glases. Erst durch diese spektakuläre Methode, sind die Spanier überzeugt, öffnet die Sidra ihr Aromenspektrum. Das Glas wird nur zu einem geringen Teil befüllt und soll rasch geleert werden. Man reicht es gerne weiter, jeder nimmt einen Schluck. Oft wird der letzte Rest auf den Boden gekippt – der ist vorsorglich mit Sägespänen bedeckt, um Ausrutscher zu verhindern.



Cider and Perry

Dagegen geht es in englischen Pubs geradezu kultiviert zu. Hier fließt der gute Tropfen aus dem Zapfhahn an der Schank. „A pint of Cider“ lautet die Order für den regionalen Apfelwein, der dann meist vom Großproduzenten stammt. Dank dieser Industrieriesen ist England europaweit der größte Ciderproduzent. Die Grafschaft Herefordshire im Mittelwesten ist das Herz der traditionellen Produktion von Cider und Perry-Birnenwein. „No two Ciders taste the same“ sagt der Brite, wenn er von

einem echten „Farmhouse-Cider“ aus handwerklicher Produktion spricht. Solcher kann direkt beim Erzeuger entlang der Cider-Route verkostet werden. Der prickelnde Obstwein ist bei den Briten ein populäres Erfrischungsgetränk. Mit jährlich 18 Litern pro Kopf sind allerdings die Iren Spitzenverbraucher. Auf der Grünen Insel schätzt man den fruchtigen Durstlöscher nicht nur zum Irish Stew, man gibt sich auch mutig-kreativ. Derzeit im Trend: „Snake-bite“, ein Cocktail aus Cider und pechschwarzem Guinness. Na, dann Prost!



Mostgenuss gewusst wie – werden Sie Mostexperte!

ROMANA SCHNEIDER UND MARIA DACHS

Die vier Grundgeschmacksrichtungen von Most

Most ist nicht gleich Most. Die Geschmacksrichtungen sind so vielfältig wie die Landschaft, die Regionen, die Witterungsverhältnisse und die Menschen im Mostland Oberösterreich. Um „Mostneulingen“ eine Orientierungshilfe zu ermöglichen, hat die Mostgalerie in Niederösterreich 1992 begonnen, die Moste in vier Geschmacksrichtungen einzuteilen. Die vier Geschmacksrichtungen „mild“, „halbmild“, „kräftig“ oder „resch“ werden aufgrund des sensorischen Gesamteindrucks eingeteilt. Dieses System gibt Anhaltspunkte für Grundgeschmacksrichtungen von Most, wird von Konsumenten sehr geschätzt und hat sich mittlerweile in allen Mostregionen Österreichs bewährt.



- Der „**milde**“ Most hat wenig Säure (5 bis 6,5 ‰) oder hohen Restzucker (Säurewerte bis 8 ‰ bei einem größeren Restzucker- als Säurewert). Das milde Geheimnis liegt im kaum spürbaren Gerbstoffgehalt. Typische Vertreter milder Moste sind z. B. Speckbirne, Schweizer Wasserbirne oder grüne Winawitzbirne.
- Der „**halbmilde**“ Most hat einen Säuregehalt von 6,5 bis 7,9 ‰ (Restzuckerwert kleiner oder gleich dem Säurewert). Auch für ihn gilt: kein deutlich spürbarer Gerbstoff. Klassische halbmilde Moste sind z. B. Knollbirne, Rote Pichlbirne oder Stieglbirne.
- Als „**kräftig**“ werden Moste bezeichnet, die einen deutlich spürbaren Gerbstoffgehalt haben, auch wenn der Restzuckergehalt hoch und der Säuregehalt niedrig ist. Dorschbirne, Gelbmöstler oder Rosenhofbirne liefern z. B. kräftige Moste.
- Der typische „**resche**“ Most beginnt ab einem Säurewert von 8 ‰. Im reschen Most steckt meist das ursprüngliche Mostobst. Typisch wären hier für resche Moste: Dorschbirne, Landlbirne oder Grüne Pichlbirne.



„Mostbare“ Begleiter – welcher Most passt wozu?

Milde oder halbmilde Moste sind ideal für „Neueinsteiger“ in Sachen Mostgenuss. Sie sind leicht und frisch und werden gerne als Durstlöcher getrunken. Sie harmonieren wunderbar mit milden, leichten Gerichten wie Vorspeisen, Suppen, Frischkäse, Blattsalaten, Geflügel oder Fisch, aber auch mit feinen Desserts. Der traditionelle Mostgenießer schwört auf den „Kräftigen“ und „Reschen“.

Kräftige oder resche Moste sind ideale Begleiter zu bodenständigen, kräftigen Hauptspeisen (Knödel, Braten etc.). Eine herzhafte Jause mit regionalen Schmanckerln wäre ohne diese Moste nur der halbe Genuss. Auch würzige und kräftige Käsesorten verlangen nach diesen beiden geschmacksintensiven Mosten. Klassiker wie „Möstspritzer“ oder Glühmost sind in dieser Mostgeschmackswelt daheim.

Mostgenuss mit Stil – die richtige Trinktemperatur und Gläserwahl

Bezüglich Gläserwahl und Trinktemperatur ist Most mit fruchtigen, leichten Weißweinen zu vergleichen. Er wird auch gut gekühlt wie Weißwein bei ca. 6–8 °C serviert. Als Trinktemperatur werden 8–12 °C empfohlen. Als begleitendes Getränk zu einem gepflegten Essen ist

unbedingt ein Stielglas zu empfehlen. Es bietet den nötigen Duft Raum für die fruchtigen Mostaromen.

Mehr Infos zum perfekten Mostgenuss finden Sie im „Most & Kost Leitfaden“ unter www.mostrezepte.at.

Die fünf Jungmost „W“

Wer ist der OÖ Jungmost?

Der „prämierte OÖ Jungmost“ ist das oberösterreichische Pendant zum steirischen Junker. Er ist also der erste Jahrgangsmost, der noch im Jahr der



Ernte in die Flasche kommt. Die oberösterreichischen Jungmoste sind ausschließlich Apfel-Birnen-Moste.

Wie schmeckt er?

Im Glas zeigt sich der Jungmost des Jahres fruchtig, jung, dynamisch und lebendig. Eben ein echter Oberösterreicher.

Was isst man zum Jungmost?

Der OÖ Jungmost ist der ideale Begleiter für die saisonalen Genüsse des Herbstes und Winters. Als Auftakt am 11.11. zum Gansl bis hin zum festlichen Weihnachtsmenü bzw. bis zum Faschingskrapfen. Ob als Aperitif, einfach zur Jause oder als eleganter Speisenbegleiter – Jungmost ist ein Universalgenie.

Wann hat er Saison?

Getrunken wird er möglichst jung. Saisonstart ist der 11.11. (Faschingsbeginn) bis zum Faschingsende.

Wo gibt es ihn?

Direkt bei den Produzenten – Infos unter www.unsermost.at.

Culinarix

Um die Eigenständigkeit und Landestypizität der oberösterreichischen Streuobstsorten und der daraus gekelterten Moste zu unterstreichen, organisiert der Lebensmittel-Cluster OÖ in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer OÖ und Vertretern der gewerblichen Wirtschaft alle zwei Jahre eine Prämierung dieser Mostspezialitäten – den

Culinarix Most. Vergeben wird diese Auszeichnung für Apfelmost, Apfelmost reinsortig, Apfelmost reinsortig aus Streuobst, Birnenmost reinsortig aus Streuobst, Apfel-Birnen-Most und Moste mit Restzucker.



MOST & KOST Bauer

Es gibt Hauben für Köche, Sterne für Hotels, besondere Auszeichnungen für Restaurants – nun sind die Mostschänken an der Reihe! Einkehren und genießen ... bei den MOST & KOST Bauern können Sie das gewiss! Denn hier stimmt



einfach alles: Ambiente, Jause, Service – und natürlich der Most! Die MOST & KOST Bauern haben sich einem Audit gestellt und die Kriterien dafür erfüllt. In den Kategorien Buschenschankgestaltung außen und in-

nen, Getränkeangebot, Speisenangebot sowie Service und Marketing wurden die Betriebe bewertet. Jede Mostschank hat aber dennoch die Möglichkeit, sich auf gewisse Bereiche zu spezialisieren. Ob

Familienbuschenschank oder radfahrerfreundliche Mostschank, ein besonders vielfältiges Jausenangebot oder eine breite Mostpalette – jeder MOST & KOST Bauer ist besonders!

Prämierung Wieselburger Messe

Diese spezielle Messe für Direktvermarkter im angrenzenden Niederösterreich führt jährlich mit einer unabhängigen Expertenjury die Mostprämierungen durch. Die Teilnahme der Oberösterreicher steigt von Jahr zu Jahr und ist der „sportliche“ Wettbewerb innerhalb der mitteleuropäischen Mostproduzenten.

Die „Goldene Birne“ wird in jeder Mostkategorie unter den „Goldenen“ vergeben und ist natürlich etwas Besonderes. Auszeichnungen gibt es in Gold, Silber und Bronze.

Weiterführende aktuelle Informationen unter www.unsermost.at.

Perfekt anstoßen – der richtige Most-Trinkspruch

Weil der Most ein ganz besonderes Getränk ist, hat er sich auch einen ganz besonderen, schönen Mosttrinkspruch

verdient. Wer mit Most perfekt anstoßen möchte, sagt ganz einfach: „G’sundheit – sollst leb’n!“



Mostschänkenbetriebe

- | | |
|--|---|
| 1 Donautaler Mostkellerei | 32 Mostschänke Turmkeller |
| 2 Brezerhaus Sarleinsbach | 33 Jausenstation Hattinger |
| 3 Gwölbstüberl | 34 Mostheuriger-Möseneder |
| 4 Koglerhof in der Koglerau | 35 Buchberger Gütl |
| 5 Hametner's Mostschänke | 36 Wirt in der Fischerau |
| 6 Berghof Linz | 37 Mostbauer Weißböck |
| 7 Peterlehner Mostschank am Goasberg | 38 Mostothek Penetsdorfer |
| 8 Seitlinger's Mostschänke | 39 Schurl's Most- und Jausenstube |
| 9 Most und Jausn Satzinger | 40 Kienastenhof |
| 10 Jausenstation Aschauer | 41 Zum Bierheurigen |
| 11 Wirt z' Trosselsdorf | 42 Lehner im Wald |
| 12 Mostschänke Grüner | 43 Elf's Mostschenke |
| 13 Hutti's Gupfwaldheuriger | 44 Mostschenke zum Hoangarten |
| 14 Mostheuriger Deisinger-Hof | 45 Mostheuriger Steinbichler |
| 15 Radlerbauernhof Moser | 46 Mostschenke Grablerhof |
| 16 Speck-Alm | 47 Blead's Mostschank |
| 17 Enghof | 48 Mostschänke Kreuzer |
| 18 Mostheuriger Punzenberger | 49 Mostschänke Hussenbauer |
| 19 Mostheuriger Linhardsberger | 50 Almgastwirtschaft Mostschenke Wallnerhof |
| 20 Mostschänke Rohrhuber | 51 Mostausschank Unterer Inn |
| 21 Einkehr am Puchmayrhof | 52 Hofstätter's Mostheuriger |
| 22 Bio-Gemüse Buschenschank fairleben | 53 Kurz einkehrt |
| 23 Heuriger Sepplhub | 54 Greiner's Mosthof |
| 24 Jausenstation Eigruberhof | 55 Speck o'thek |
| 25 Landsberghof | 56 Weilbacher Mostbauer |
| 26 Mostschänke Grasegger vlg. Eisterer | 57 Hofschänke Ober |
| 27 Hoidinger's Mostschänke | 58 Mostheuriger Sagmeister |
| 28 Moar z' Krottendorf | 59 Heuriger beim Wastlbauer |
| 29 Mosthof 3er Berg | 60 Aspacher Stube |
| 30 Mostheuriger Hofer | 61 Mostschenke Sollingerhof |
| 31 Wirtshaus im Wald-Spitzwirtin | 62 Mostbauer z' Stockham |

- MOST & KOST Bauer
- Betrieb mit Prämierung/Auszeichnung/Gütesiegel
- sonstige Betriebe

Barrierefrei



Kinderspielplatz



E-Bike-Ladestation



Busse willkommen –
bitte um Anmeldung
beim jeweiligen Betrieb



Biologische Produkte



Ein Streifzug
durch Oberösterreichs
Mostschänken



Donautaler Mostkellerei



Aumüller Erich
Mostsommelier

Grafenau 14
4131 Obermühl
0664 40 52 696
erich@fischgasthof.at
www.fischgasthof.at

Öffnungszeiten:
nur nach Vereinbarung

Freizeitangebote

Wassersport, Angeln

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:

versch. Aussichtsplattformen, Schifffahrt, Mostverkostungen, Villa Sinnenreich

Wander-/Rad-/Reitwege: Donausradweg, Donausteig

Anfahrt

Von Haibach – Donaufähre – Obermühl oder von Linz auf B 127 – Altenfelden – Lembach – Obermühl

Sitzplätze

Innen: 60, außen: 60

Kulinarisches

Apfelmost; Speckbirne, Landbirne und Gelbmöstler (sortenrein), Mischlingsmoste, Birnenfrizzante „Donaperle“, zehn verschiedene Säfte

Spezialität des Hauses: Heurigenjause, Donaufische

Prämierung

Wieselburg-Prämierungen

Tipps/Besonderheiten

Donauterrasse

Veranstaltungen am Hof: Most- und Saftverkostungen, Mostolympiade, Keller- und Betriebsführungen, Seminare

Brezerhaus Sarleinsbach



Anfahrt

Sarleinsbach-Innerhötzendorf – Richtung Schölling – rechts abbiegen nach Rutzersdorf

Sitzplätze

Innen: 50, außen: 50

Kulinarisches

Apfelmost, Birnenmost, Mischlingsmost, Holundersaft, Ribiselsaft, Süßmost

Mühlviertler Bauernjause, Käsejause, Speckbrote, Käsebrote

Spezialität des Hauses: Bauernkrapfen, Torten, Kuchen

Tipps/Besonderheiten

Die bauliche Form des Hauses ist fast unverändert bis heute erhalten geblieben und stammt aus dem 16. Jahrhundert. Seit 1992 wird das Brezerhaus als Jausenstation geführt.

Scharinger Monika

Rutzersdorf 6
4152 Sarleinsbach
07283 82 55-22
(Gemeinde Sarleinsbach)
tourismusverband@sarleinsbach.at
www.sarleinsbach.at

Öffnungszeiten: Mitte Mai bis Mitte Oktober an Sonn- und Feiertagen
13:30–19 Uhr

Freizeitangebote

Naturbad

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:

Biohofbäckerei Mauracher, Ameisbergwarte, Chagerkapelle

Wander-/Rad-/Reitwege: 60 km sehr gut markierte Wanderwege, Brezer-Jausenweg, Bergkräuterweg, Ameisberggrunde, Theresia-Kiesel-Weg, Lebensblicke-Weg; MTB-Strecken

Wetterregeln

20. Jänner

*Fabian und Sebastian –
fängt Tag und Baum zu wachsen an.*



*Fabian, Sebastian
steigt der Saft den Baum hinan.*

*(Der hl. Sebastian ist Schutzpatron der
Obstbäume, insbesondere des Birnbaums)*



21. Jänner

*Wenn Agnes und Vincentis kommen,
wird neuer Saft im Baum vernommen.*



*An Agnes zu viel Sonnenschein,
kommt in die Frucht der Wurm hinein.*



12. Februar

*Eulalia im Sonnenschein
bringt viel Obst und Apfelwein.*



*Im Februar zu viel Sonn am Baum
lässt dem Obst dann keinen Raum.*

Gwölbstüberl



Anfahrt

Linz – Bad Leonfelden – Vorderweißen-
bach – Helfenberg
Passau – Rohrbach – Haslach a. d.
Mühl – Helfenberg

Sitzplätze

Innen: 120, außen: 30

Kulinarisches

Most (Mischling), Mostradler, Most-
landler, Hollersaft, Apfelsaft; hauseigene
Edelbrände: Zwetschke, Birne
Jausen, Speck, Surfleisch, Brat in der
Rein auf Vorbestellung, verschiedene
Aufstriche (Topfen, Erdäpfelkäse, etc.)
Spezialität des Hauses: Bauernkrapfen,
hauseigene Mehlspeisen

Tipps/Besonderheiten

3D-Bogenparcours beim Betrieb
Gewerblich geführt

Wolkerstorfer Silvia

Pressleithen 1
4184 Helfenberg
07216 20 599
silvia.e@aon.at
www.gwölb-stüberl.at

Öffnungszeiten: Donnerstag–Sonntag
ab 14 Uhr; Montag–Mittwoch
ab 15 Personen gegen Voranmeldung

Freizeitangebote

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:

Webermuseum und mechanische
Klangfabrik in Haslach a. d. Mühl, Burg
Piberstein, Naturfabrik Ahorn, Leinen-
weberei Viehböck

Wander-/Rad-/Reitwege: Reitwanderweg
und verschiedene Wanderwege (Weber-
landrundweg) führen in der Nähe vorbei

LAGEPLAN 4 *Koeglerhof in der Koglerau*



Familie **Bauernfeind**
Mostsommelière

Am Großamberg 7
4040 Gramastetten
07239 52 56
office@koeglerhof.at
www.koeglerhof.at

Öffnungszeiten:
Donnerstag–Samstag 14–22 Uhr



Sitzplätze

Innen: 60–70, außen: 60–70

Anfahrt

Von Linz über Pöstlingberg der
Beschilderung folgen

Kulinarisches

Most aus Streuobst, Apfel und Birne
(sortenrein: Bohnapfel, Brünnerling,
Speckbirne, Landlbirne), Apfel-Birne;
Apfelsider, Birnensider, Speckbirnen-
frizzante, Apfelsaft, Birnensaft, Apfel-
Birnen-Saft (jeweils trüb und klar),
Apfelmischsäfte mit Holler, Kirsche,
Karotte, Johannisbeere;
Jause, kleine warme Karte;
Speisen aus Lamm-, Hühner-, Gänse-,
Rind- und Schweinefleisch (Weide-
schweine), Eier, Obst



Symbolbild



Prämierung

Culinarix Most Streuobst 2011 Gold;
Wieselburg Prämierungen

Tipps/Besonderheiten

Überwältigende Aussicht über das
Eferdinger Becken, die Welser Haide bis
zu den Alpen, Genuss mit Ausblick, Bio
und regionale Produkte, tolle Kombina-
tion von Landwirtschaft, Gastronomie
und Familie.

Veranstaltungen am Hof: jeden Freitag
14–17 Uhr Markt der Bioregion Mühl-
viertel
Gewerblich geführt

Freizeitangebote

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:

Donau, Linz

Wander-/Rad-/Reitwege: Donauweit-
wanderweg und kleinere Wanderwege



LAGEPLAN 5 **Hametner's Mostschänke**

LAGEPLAN 5



Rammer Andreas u. Maria
Mostsommelière

Am Pfenningberg 8
4040 Steyregg
0732 750 499
andi.rammer@gmx.at

Öffnungszeiten: Ganzjährig Mitt-
woch und Freitag ab 13 Uhr

Anfahrt

Von Linz – Abfahrt Dornach –
Richtung B3, vor Plesching – Bushalte-
stelle – Esterbachbrückenweg, links
auf Pfenningberg, zweites Bauernhaus
rechts

Sitzplätze

Innen: 70, aussen: 60

Kulinarisches

Mischlingsmost, Apfelmast; Speckbirne,
Bohnapfel, Idared und Gela und Apfel-
frizzante (sortenrein), Apfelsaft, Birnen-
saft, Apfel-Johannisbeeren-Saft, Apfel-
Karotten-Saft, Holundersaft; hauseigene
Edelbrände: Zwetschke, Birne, Nuss-,
Zirbenlikör
Speck, Brat'l, Geselchtes, Leberschädl,
Topfen, Kochkäse, Zigalkäs
Spezialitäten des Hauses: Mehlspeisen,
Kochkäse



Prämierung

Wieselburg – goldene Birne

Tipps/Besonderheiten

Gewerblich geführt

Freizeitangebote

Pleschinger See

Wander-/Rad-/Reitwege: Wanderwege
rund um den Pfenningberg



LAGEPLAN
6

Berghof Linz



Choc Klaus

Brandstetterweg 42
4040 Linz
0664 33 27 278
klaus@berghof-linz.at
www.berghof-linz.at

Öffnungszeiten: Mai, Juni und
September: Samstag und Sonntag
ab 13 Uhr, nur bei Schönwetter!



Anfahrt

Hauptstraße – Knabenseminarstraße –
Dießenleitenweg – Brandstetterweg

Sitzplätze

Außen: 50

Kulinarisches

Mischlingsmost und Säfte: Apfel, Holler,
Minze

Brettljause, Speckbrot, Schmalzbrot,
Erdäpfelkäse, Schafkäse, Erdäpfelkäse
Spezialität des Hauses: Apfelstrudel

Tipps/Besonderheiten

Schöne Aussicht, ein Hof wie früher,
viele Tiere



Peterlehner Hofschank am Goasberg

LAGEPLAN
7

Anfahrt

Auf halbem Weg zw. Linz und Rohrbach
(B127) kommt man bei der Abzweigung
in Gerling nach ca. 1,2 km zum Peter-
lehner-Hof (siehe Beschilderung)

Sitzplätze

Innen: 62, außen: 80 überdacht und
80 im Obstbaumgarten

Kulinarisches

Mischlingsmost, Apfelmilch, Apfel- und
Birnenmilch, Glühmost; eigene
Liköre: Holler, Weichsel, Kirsch, Nuss
Jause, Suppe, hausgemachtes Gebäck
Spezialität des Hauses: Bauernkrapfen,
Kardinalschnitte, weitere hausgemachte
Mehl Speisen

Tipps/Besonderheiten

Firmenfeiern, Geburtstagsfeiern, Weih-
nachtsfeiern bis 62 Personen,
zahlreiche Veranstaltungen am Hof
(siehe Homepage)
Gewerblich geführt

Hofer Walter, Rathmayr Doris

Gaisberg 5
4175 Herzogsdorf
0650 22 55 442
info@peterlehner.at
www.peterlehner.at

Öffnungszeiten: Ganzjährig
Freitag und Samstag ab 17 Uhr,
Sonntag ab 14 Uhr.
Für Gruppen auch außerhalb der
Öffnungszeiten nach Vereinbarung.
(Betriebsferien siehe Homepage)

Freizeitangebote

Zahlreiche Fun-Sportarten, Granit-
Lehrpfad St. Martin, Motorikpark Feld-
kirchen und Golfplatz

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:
Brauerei Hofstetten, Schloss Neuhaus,
Naturschutzgebiet Pesenbachtal

Wander-/Rad-/Reitwege: Wanderweg
Pesenbachtal, Mountainbikestrecke
Granitland

LAGEPLAN 8 Seitlinger's Mostschänke



Gutenbrunner Renate und
Josef Michael

Seitlingerweg 21
4203 Altenberg
07230 72 59
seitlingergut@aon.at

Öffnungszeiten:

Anfang März bis Ende Oktober:
Donnerstag 18–22 Uhr,
Freitag und Samstag 15– 22 Uhr



Freizeitangebote

Wander-/Rad-/Reitwege: Wanderweg ist 10 min. vom Betrieb entfernt.

Anfahrt

Linz-Auhof (Universität) Richtung Altenberg, nach 4 km Abzweigung Güterweg Haslach, 1 km mit dem Postbus Linz–Reichenau, Haltestelle Jäger im Graben, Fußweg ca. 20 Min.

Sitzplätze

Innen: 25, außen: 50

Kulinarisches

Mischlingsmost
Säfte: Ribisel, Brombeere, Zitronenmelisse, Holunderblüte
Mostbrand
Speck, Surbraten, Gefüllter Schweinebauch, Geselchtes, Leberschädl
Topfen, Erdäpfelkäse
Spezialität des Hauses: Bauernkrapfen, Mehlspeisen nach Saison

Tipps/Besonderheiten

Herrlicher Ausblick auf Linz, wir sind auch ein Pferdeinstellbetrieb

LAGEPLAN 9 Most und Jausn Satzinger



Anfahrt

siehe Homepage

Sitzplätze

Innen: 35, außen: 60

Kulinarisches

Speckbirnen Most (sortenrein), Apfelmost, Birnenmost, Mischlingsmost, Incider-Speckbirnenschaumwein, Säfte: Apfel, Birne, Melisse, Holler, Ribisel-Kirsch; hauseigene Edelbrände: Birne, Quitte, Zwetschke, Obstler
Bratl, Geselchtes, Speck, magerer Rinderspeck, Topfen- Erdäpfelkäse, Rindfleisch, Bauernbrot
Spezialität des Hauses: gebackene Mäus, selbstgebackenes Bauernbrot

Tipps/Besonderheiten

40 Hektar auf 790 m Seehöhe, wunderschöner Panoramablick ins Mühlviertel und in die Landeshauptstadt Linz
Spielplatz, Schaukel, Trampolin, Gocarts

Kerschbaumer Josef u. Eva

Stratreith 9
4203 Altenberg bei Linz
07230 75 24, 0664 54 32 331
kerschbaumerjosef@hotmail.com
www.satzingerjausn.at

Öffnungszeiten: April bis November:
Freitag, Samstag, Sonntag 14–21 Uhr

Veranstaltungen am Hof: Hoffest im Juli oder August mit Musik von den Hausleuten (Termin siehe Homepage)

Freizeitangebote

Touristische Ziele im Einzugsgebiet: Freilichtmuseum Pelmburg, Kunstmuseum Hellmonsödt, Pöstlingberg
Wander-/Rad-/Reitwege: Wanderweg Linz–Hellmonsödt, Labstation für Reiter, da Reitweg direkt vorbeiführt

LAGEPLAN 10 Jausenstation Aschauer

LAGEPLAN 10



Familie Aschauer

Haarland 15
4284 Tragwein
07263 88 715
andreas.aschauer@gmx.at
www.mostheuriger-aschauer.at

Öffnungszeiten: März bis November
jedes 1. und 2. Wochenende im
Monat: Freitag, Samstag ab 15 Uhr

Anfahrt

Von Perg kommend Richtung Schwertberg – Winden – links Richtung Haarland – Beschilderung folgen
Von Pregarten kommend Richtung Tragwein und dann rechts bei IQ-Tankstelle Richtung Schwertberg – links Richtung Haarland und Beschilderung folgen

Sitzplätze

Innen: 60, außen: 60

Kulinarisches

Getränke: Mischlingsmost, Apfelmilch, Melissensaft, Hollersaft, Beerensaft, Apfelsaft

Hauseigene Edelbrände: Zwetschke, Birne, Apfel, Obstler (versch. Liköre)
Speck, Surbraten, Geselchtes, Braten, Faschierter Braten, Sulz, Grammel-, Speck-, Hascheeknödel

Spezialitäten des Hauses: Apfelmilchtorte, Kardinalschnitte, Honigschnitte, Krapfen, Nusstorte und weiter Mehlspeisen



Tipps/Besonderheiten

schöne Aussicht, ruhige Lage, Familienbetrieb mit typischer Hausmannskost
Veranstaltungen am Hof: Mostheurigenausflug
Gewerblich geführt

Freizeitangebote

Kletterpark, Badensee, Eishalle, Reiten, Wandern

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:

Burg Ruine Reichenstein, Jagdmärchenpark Hirschalm, Therme Bad Zell
Wander-/Rad-/Reitwege: Reitwege Bad Zell–Tragwein, Wanderwege in Tragwein und Umgebung, Radweg Schwertberg – Donauradweg





Wirt z'Trosselsdorf



Miesenberger Martin

Trosselsdorf 9
4212 Neumarkt
07941 82 17, 0660 34 50 349
wirt-trosselsdorf@gmx.at

Öffnungszeiten: Termine auf
Anmeldung, Dienstag geschlossen,
sonst ab 16 Uhr geöffnet

Tipps/Besonderheiten

Biologische Bewirtschaftung, Most-
museum vom Jahr 1966 mit Film,
Feiermöglichkeit im Mostkeller,
Photovoltaik-Strom und Warmwasser
mit Solaranlage, Hackschnitzelheizung,
beinahe energieautark
Gewerblich geführt

Freizeitangebote

Reiterhof, Mühlviertler Museumsstraße
Wander-/Rad-/Reitwege: Mittelland-
weg 150, Neumarkter Museumsweg Nr. 5,
Pferdeisenbahn-Wanderweg im Gusental

Anfahrt

von Linz kommend A7 – S10 bis Neu-
markt – dann links Richtung Trossels-
dorf – 3 km
ODER über Gallneukirchen – Albern-
dorf – Trosselsdorf

Sitzplätze

Innen: 100, außen: 100

Kulinarisches

Mischlingsmost, Gravensteiner und
Speckbirne (sortenrein), Most mit
Hollersaft und Soda, Apfelsaft, Birnen-
saft, Holler- und Ribiselsaft; hauseigene
Edelbrände: Zwetschke, Nuss, Birne
Speck, Erdäpfel, Topfen, Sulz, Mehl-
speisen (teilweise)
Spezialität des Hauses: Brat'l, Ripperl,
Ziegenkäse

Prämierung

Wieselburg 2012 Goldmedaille für
Mischlingsmost



Mostschänke Grüner



Anfahrt

Von Hagenberg Beschilderung folgen

Sitzplätze

Innen: 60, außen: 60

Kulinarisches

Mischlingsmost und sortenreine Moste:
Speckbirne, Stieglbirne, Rote Pichlbirne;
Birnenschaumwein, Apfelsaft, Misch-
säfte, Edelbrände: Zwetschke, Kirsch
Kalte Jause, warme Speisen nur auf
Vorbestellung

Spezialität des Hauses: Bauernkrapfen,
Torten, Cremeschnitten

Tipps/Besonderheiten

Ruhige Lage, Mutterkuhbetrieb, Ponys,
Lamas, Hasen, Schweine, Hühner
Veranstaltungen am Hof: Advent am
Bauernhof (2. Adventwochenende),
Hoffest
Übernachtungsmöglichkeit am Hof,
Urlaub am Bauernhof
Gewerblich geführt

Grüner Brigitte u. Harald

Mahrersdorf 6
4232 Hagenberg im Mühlkreis
0699 10 77 55 62
gruener.harald@a1.net
www.mostschänke.at

Öffnungszeiten: Samstag–Sonntag
ab 14 Uhr, Freitag ab 17 Uhr, außer
jedes letzte Wochenende im Monat,
Gruppen gegen Voranmeldung auch
außerhalb der Öffnungszeiten



Freizeitangebote

Freibad

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:

Softwarepark Hagenberg

Wander-/Rad-/Reitwege: gekennzeich-
nete Wanderwege führen am Hof vorbei

Wetterregeln

25. März

*Mariä Verkündigung schön und rein,
das ganze Jahr wird fruchtbar sein.*



*Ist Marien schön und hell,
gibt's viel Obst auf alle Fäll.*



*Regen am Ostersonntag bringt Segen –
so vü Tröpfli, so vü Öpfi!*



*Mondhelle Nächte im April
schaden der Baumblüte viel.*



*Ist's zur Blüte warm und trocken,
befruchten die Bienen mit Frohlocken.*



*Ist's zur Baumblüte brütend heiß,
sind die Bienen ohne Fleiß.*



*Der Mai schön kühl und nass,
füllt dem Bauern Scheun' und Fass.*

Hutti's Gupfwaldheuriger



Anfahrt/Lage

Pregarten – Bad Zell – Richtung Pierbach, nach ca. 4 km rechts (B 124)

Sitzplätze

Innen: 60, außen: 60

Kulinarisches

Mischlingsmost, Apfelsaft naturtrüb, Apfel-Holler-Saft, Apfel-Kirsch-Saft, Hollerblütensaft, Apfel-Minze-Saft; hauseigene Edelbrände: Kornbrand, Nusschnaps, Zwetschenbrand, Speck, Rindfleisch, Wurst, Bratli, Geselchtes usw

Spezialität des Hauses: besoffener Kapuziner, pikante Topfenterrine

Freizeitangebote

Badesee, Reiten, Wandern

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:

Ruine Rutenstein, Häferlmuseum, Augenbründl, Ruine Rutenstein

Wander-/Rad-/Reitwege: Zweiflüsseweg, Zweibergeweg, Johannesweg

Ortner Andreas / Haslhofer Waltraud

Kleinhöfnerberg 10/2
4282 Pierbach

07267 87 090, 0664 26 08 111,
0664 13 35 476

ortner.andreas@gmx.at

www.huttis-gupfwaldheuriger.at

Öffnungszeiten: April bis Ende November: Freitag, Samstag, Sonntag und Feiertag ab 14 Uhr



Tipps/Besonderheiten

Veranstaltungen am Hof: Hoffest

LAGEPLAN 14 **Mostheuriger Deisinger-Hof**

LAGEPLAN 14



Deisinger Tanja und Josef
Mostsommelière und
Edelbrandsommelière

Ruhstetten 99
4223 Katsdorf
07235 88 709
deisinger-hof@gmx.at
www.deisinger-hof.at

Öffnungszeiten: Freitag, Samstag,
Sonntag und Feiertag 14–22 Uhr,
gegen Voranmeldung auch mittags
warme Speisen

Anfahrt

Von Linz A7: Abfahrt Engerwitzdorf –
Gusentalbezirksstraße Richtung Kats-
dorf – St. Georgen – nach Ortsende
Bodendorf links Richtung Ruhstetten –
Deisinger-Hof.
Von Perg: Mauthausen Richtung
Pregarten – 350 m nach Ortsende Hoch-
straß, links Richtung Ruhstetten

Sitzplätze

Innen: 150, außen: 80

Kulinarisches

Apfelmost (sortenrein: Brünnerling
Apfel, Lemone Apfel, Jonathan Apfel),
Birne (sortenrein: Lederbirne, Speck-
birne, Grüne Pichlbirne), Mischling
Apfelcider, Birnencider, Apfelfrizzante,
Birnenfrizzante
Säfte: Apfelsaft naturtrüb, Apfel-
Weichsel, Apfel-Karotte, Apfel-Holunder,
Apfel-Johannisbeere
Hauseigene Edelbrände: Haus-
zwetschke, Lederbirne, Speckbirne



Prämierungen

Culinarix 2013
2012 Wieselburg 4 Gold, 2 Silber,
2 Bronze
Jungmost 2011
Genusskrone-Finalist



Tipps/Besonderheiten

Veranstaltungen am Hof: Mostfrühling –
Mostkost bei Schönwetter im Streuobst-
garten Ende April
Gewerblich geführt



LAGEPLAN 15 Radlerbauernhof Moser

LAGEPLAN 15



Moser Andreas u. Christine
Mostsommelière und
Edelbrandsommelière

Mitterkirchen 27
4343 Mitterkirchen
07269 83 11
office@radlerbauernhof-moser.at
www.radlerbauernhof-moser.at

Öffnungszeiten: 1. April bis 31. August: täglich ganztägig; ab 1. September: Samstag–Montag ganztägig, Dienstag–Freitag ab 16 Uhr



Anfahrt

Ortsrand von Mitterkirchen,
GPS: 48.1960452, 14.7127859

Sitzplätze

Innen: 50 (auf 2 Räume aufgeteilt),
außen: 50

Kulinarisches

Sortenreine Moste: Grüne Pichlbirne, Stiegelbirne, Speckbirne, Dorschbirne; Birnen-Cuvée, Apfelmot, Apfelmot Cuvée und Mostperle

Säfte: Apfel, Birnen, Trauben

Hauseigene Edelbrände: Zwetschke, Kriecherl, Williamsbirne, Quitte, Dirndl, Mispel, Apfel – auch im Eichenfaß gelagert

Spezialität des Hauses: Ripperl gesurt mit Kraut und Brot



Prämierung

Culinarix 2011 und 2013
Wieselburg, Goldene Birne 2009

Tipps/Besonderheiten

Hofeigene Destillerie – Schaubrennerei, Ab-Hof-Verkauf von Edelbränden, Most und Saft

Übernachtungsmöglichkeiten am Hof:
Urlaub am Bauernhof
Gewerblich geführt

Freizeitangebote

Badesee mit großem Kinderspielplatz, Tennisplatz

Touristische Ziele im Einzugsgebiet: Keltendorf Mitterkirchen, Stadt Perg (Heimathaus, Steinbrecherhaus), Stadt Grein (historische Altstadt mit Stadttheater), Marchlanddamm – Hochwasserschutz)

Wander-/Rad-/Reitwege: Donauradweg Passau–Wien (200 m entfernt) Donausteig, div. Rundrouten und Rad-/Wanderwege



LAGEPLAN 16 Speck-Alm



Gaßner Erika und Manfred

Lehen 15
4362 Bad Kreuzen
07266 62 61, 0676 84 23 63 300
mostschenke@speck-alm.at
www.speck-alm.at

Öffnungszeiten: Februar–November:
Donnerstag–Sonntag und Feiertag
ab 14 Uhr



Anfahrt

Von Grein kommend: Richtung Bad Kreuzen, nach ca. 4 km bei lila Haus rechts abbiegen – Wegweiser „Speckalm“.
GPS: bitte statt „Lehen 15“ – „Güterweg Frankenberger“ eingeben.

Sitzplätze

Innen: 120, außen: 100

Kulinarisches

Mischlingsmost; Speckbirnenmost (Pankrazhofer); Speckbirnen-Frizzante (Pankrazhofer); Säfte: Süßmost/ Apfelsaft, Holler-Melissen-Saft aus Eigenproduktion, Zwetschenbrand und Obstler, Nuss-Schnaps, Holler-Schnaps Holzofenbrot, ges. Rind, Speck, Surbraten, Blunzen, Saumaisen, Fleischknödel, Geselchtes, Brat, verschiedene Hauswurstprodukte, Leberkäse, Gsundleben-Teller, Kindernossi, Speckibrot usw.
Spezialitäten des Hauses: Bauernkrapfen, verschiedene hausgemachte Mehlspeisen



Prämierung

Culinarix-Speck
Genusskrone: Finalist

Tipps/Besonderheiten

Weidehaltung der Schweine (mit den meisten Bioweideschweinen der Region), Mutterkuhhaltung, Holzbackofen, Specki-Land (Spielplatz)
Veranstaltungen am Hof: z. B. Juni – Fuchsienausstellung, August – Tanz auf der Tenne, September – Kleintierausstellung, siehe Homepage
Gewerblich geführt

Freizeitangebote

Badeseen Rechberg und Waldhausen, Discgolfen, Kletterpark, Donauschiffahrt
Touristische Ziele im Einzugsgebiet: Puppenmuseum, Keltendorf Mitterkirchen, Burg Klam, Greinburg
Wander-/Rad-/Reitwege: Wolfsschlucht (qualifizierter Wanderweg), Kneippweg, Donausteig/Donaublickrunde, Donauradweg in Grein



LAGEPLAN 17 *Englhof*



Tremesberger Angela u. Karl
Mostsommelière

Deiming 5
4342 Baumgartenberg
07269 248, 0664 40 18 175
englhof@tele2.at
www.engl-hof.at

Öffnungszeiten: Samstag ab 16 Uhr,
Sonn- und Feiertag ab 15 Uhr

Tipps/Besonderheiten

Alle Produkte in der Buschenschank sind zu 100 % biologisch

Veranstaltungen am Hof: 2013 Mühlviertler BIO-Hoffest

Freizeitangebote

Keltendorf Mitterkirchen, Burg Klam

Wander-/Rad-/Reitwege: Donauradweg in der Nähe

Anfahrt

Bundesstraße 3 – zw. Arbing und Baumgartenberg, siehe Hinweisschild an der B3

Sitzplätze

Innen: 60, außen: 60

Kulinarisches

Apfel-Birnenmost, Apfelvee, Birne; sortenrein: Speckbirne, Bohnapfel; Apfelsaft, Birnensaft, Holunderblütensaft, Melissensaft, gemischte Säfte, Obstler, Kriecherbrand, Birnenbrand, Zwetschenbrand, Apfelbrand
Brettljause, Bratenteller, Gemischtes Brot, Speckbrot, Surbratenbrot, Schweinsbratenbrot, Topfenbrot, Lip-tauerbrot, Wurst- und Leberkäsebrot, Bratenfettbrot, Grammelschmalzbrot
Spezialität des Hauses: Bauernkrapfen, Nusschnecken, Mohnstrudel, Erdbeertorte (saisonal)

Mostheuriger Punzenberger LAGEPLAN 18



Anfahrt

von St. Georgen/Gusen bis Lungitz – 100 m nach Gasthaus Scheuchenegger links – Richtung Kläranlage – rechts entlang der Gusen und dann der Beschilderung folgen

Sitzplätze

Innen: 60, außen: 60

Kulinarisches

Mischlingsmost, Apfelsaft, Hollersaft, Obstler
Brettljause, Topfenjause, Sulz, Speckbrot, Fleischbrot, Topfenbrot, Schmalzbrot, Verhackertes, Gemischtes Brot
Spezialität des Hauses: Tante-Mitzi-Jause, Zetibrot

Freizeitangebote

Lungitz Freizeitpark ca. 1,5 km

Wander-/Rad-/Reitwege: Radwanderweg-Gusental, Wanderwege St. Georgen an der Gusen

Punzenberger Franz

Schörgendorf 7
4223 Katsdorf
07235 88 526
f.punzenberger@gmx.at

Öffnungszeiten: Freitag, Samstag, Sonntag und Feiertag ab 13 Uhr

Wetterregeln

Bringt der Juni Kühle und Regen,
ist's für die Obsternte ein Segen!



4. Juli

Regen am Sankt Ulrichstag
macht die Birnen stichig-mad.



Nur in heißer Juliglut
werden Wein und Obst auch gut.



Sonnenschein
fängt Fruchtzucker ein.



Viel Zucker in der Frucht
bringt Alkohol mit großer Wucht!



Der August muss Hitz'n haben,
sonst wird der Obstbaum seg'n begraben.

Mostheuriger Linhardtsberger



Anfahrt

Von Linz kommend: Richtung Perg – Münzbach – St. Thomas/Blasenstein – Pabneukirchen dann der Beschilderung folgen – Richtung Mönchdorf
Von Grein kommend: Bad Kreuzen – Pabneukirchen und dann der Beschilderung folgen – Richtung Mönchdorf

Sitzplätze

Innen: 50, außen: 60

Kulinarisches

Mischlingsmost, Apfelm, Speckbirnenmost, Cuvée, Apfelsaft, Apfel-Holler-Saft, Apfel-Weichsel-Saft, Apfel-Karotten-Saft, Korn, Liköre (Nuss, Weichsel, Vierkanter)
Brettljause, Mischmaschbrot, Speckbrot, Bratlbrot, Saures Rindfleisch

Tipps/Besonderheiten

Veranstaltungen am Hof: Maibaum-aufstellen, Adventausstellung

Andrea u. Josef **Linhardtsberger**

Wetzelsberg 22
4363 Pabneukirchen
07265 57 97 oder 0664 63 12 089
andrealinhardtsberger@gmx.at
www.most-lini.at

Öffnungszeiten: April bis Ende November: Freitag, Samstag und Sonntag 14–22 Uhr und auf Bestellung (Gruppen ab 15 Personen)

Freizeitangebote

Skateranlage, Freibad, Reiten, Kutschenfahrten, Beachvolleyballplatz, Sportplatz, Tennisplätze, Familienspielplatz
Touristische Ziele im Einzugsgebiet: Gotische Kirche, Heimatstube, Holzwelten Pabneukirchen, Ruine Klingenberg; zahlreiche Wander-/Rad-/Reitwege, z. B. Stilles Tal, Romantiktal-Rundweg, Schnitzer-Rundweg, Ruine Klingenberg, Mostheurigenrunde

LAGEPLAN 20 *Mostschänke Rohrhuber*

LAGEPLAN 20



Rohrhuber Silvia u. Herbert

Appersberg 5
4073 Wilhering
07221 64 313
mostschaenke.rohrhuber@24speed.at
www.rohrhuber.at

Öffnungszeiten: Freitag 15–23 Uhr



Anfahrt

Kreisverkehr Hitzing – Eferding 2 km
rechts – Appersberg

Sitzplätze

Innen: 60, außen: 60

Kulinarisches

Apfelmost (sortenrein: Rubinette, Jonagold), Birnenmost, Mischlingsmost, sortenreine Apfel- Birnen- und Weichsel-cider; Säfte: Apfel, Weichsel, Himbeer, Birne, Johannisbeere, Karotte; haus-eigene Edelbrände: Marille, Williams, Himbeer, Speck- und Landbirne, Zirbe, Zwetschke, Apfel, Quittenlikör, Nuss, Weichsel, Himbeer, Zirbe, Hollerblüten, Eierlikör
Speck, Bratl, Sulz, Leberschädl, Erdäpfelkäse, Topfenkäse
Spezialitäten des Hauses: Krapfen, Buchteln, Rohrli-Brot



Prämierung

Wieselburg 2012: Most, Saft, Edelbrände

Tipps/Besonderheiten

Samstag Hofladen von 9 bis 12 Uhr
geöffnet

Veranstaltungen am Hof: Hofroas –
jedes 2. Jahr am 26.10. Weihnachts-
standl (Advent im Hof)

Freizeitangebote

Wander-/Rad-/Reitwege: Wilheringer
Wanderwegenetz, Kürnbergerwald



LAGEPLAN 21 Einkehr am Puchmayrhof

LAGEPLAN 21



Familie **Grohmann**
Mostsommelière

Weißenberg 12
4501 Neuhofen an der Krems
07227 20 994
puchmayrhof@aon.at
www.puchmayrhof.at

Öffnungszeiten: Mittwoch bis
Sonntag ab 15 Uhr ganzjährig;
Mitte Oktober bis Mitte Mai:
Sonntag ab 11:30 Uhr



Anfahrt/Lage

B139 bei km 19 im Ortsgebiet von Neuhofen

Sitzplätze

Innen: 80, außen: 150

Kulinarisches

Apfelmost (sortenrein: Bohnapfelmost), Birnenmost (sortenrein: Hoandlbirn, Speckbirn), Apfel-/Birnenmost (Mischling), Apfel-/Birnenmischung; Birnencider, Apfelfrizzante „Mostdudler“, zahlreiche Säfte

Gutshofjause mit vielen Schmankerln vom Jungrind aus eigener Produktion, Rostbeefbrot, Wildererbrot, Brot mit Wildsalami aus der Eigenjagd, Fitnesssalat, Schafkäse, Aufstrichteller, Topfenbrot, Erdäpfelkäsebrot, Käseteller, Kinderbrote auf Kinderjausenbrett

Spezialitäten des Hauses: Bauernhofeis vom Schröcker, Torten, Strudeln, Krapfen



Tipps/Besonderheiten

Kochen bei Festen und für größere Gruppen jederzeit warm. Am 2. Sonntag im Monat „Frühstücksbrunch“ von 9 bis 12 Uhr, während der kälteren Monate auch warme Küche zu Themenschwerpunkten (siehe Homepage)

Veranstaltungen am Hof: Fackelwanderung am letzten Sonntag vor Heilig Abend, 1. Adventsonntag – Bratwürstelsonntag, Februar – Knödelwochen, Juni – Salatwochen
Gewerblich geführt

Freizeitangebote

Golfplätze in Kematen, Ansfelden, Weißkirchen, Freibäder in Neuhofen, Ansfelden

Touristische Ziele im Einzugsgebiet: Stift Kremsmünster, Stift St. Florian, (Linz 20 km, Steyr, Wels ebenfalls ca. 20 km)

Wander-/Rad-/Reitwege: Wanderweg ARNULF, Kremstalradweg u. a.



Wetterregeln

Anfang September

Sitzen die Birnen noch fest am Stiel,
bringt der Winter Kälte viel.
Warme Herbsttag und kühle Nächte
geben das Aroma, das echte!



16. Oktober

Auf Hedwig und Sankt Gallen Tag
muass jeder Apfi in sein Sack.

Bio-Gemüse Buschenschank fairleben



Anfahrt

siehe Homepage

Sitzplätze

Innen: 50, außen: 50

Kulinarisches

Mischlingsmost, Birnenmost, Beeren-saft, Schafgarbensaft und Apfelsaft naturtrüb; Paradeiser-Vielfalt mit Schaf-mozzarella, bunter Fairleben-Jausen-teller, Antipasti-Teller, Gemüsesticks

Spezialität des Hauses: Mehlspeisen aus frisch gemahlenem Dinkel

Tipps/Besonderheiten

Wir sind eine sehr untypische Buschen-schank, da wir keine klassische Fleisch-jause anbieten, sondern unseren Schwerpunkt auf Gemüse am Jausen-teller legen

Veranstaltungen am Hof: Jungpflanzen-Verkaufsfest am letzten Aprilwochen-ende, Samstag und Sonntag 10–18 Uhr

Margit und Josef **Mayr-Lamm**

Lindach 1

4511 Allhaming

07227 71 50

margit.lamm@fairleben.at

www.fairleben.at

Öffnungszeiten: Juli bis September:
Freitag ab 15 Uhr; aufgrund unserer
großen Direktvermarktungs-Arbeit
mit unserem Gemüse (Markt-
bestückung) nur sehr eingeschränkte
Öffnungszeiten



LAGEPLAN 23 *Heuriger Sepplhub*



Mayr Karin

Damberggasse 34
4400 Steyr
0699 10 49 69 98
kh.mayr@aon.at
www.sepplhub.at

Öffnungszeiten: Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Sonntag ab 15 Uhr

Anfahrt

siehe Homepage

Sitzplätze

Innen: 75, außen: 100

Kulinarisches

Mischling, Bier, Wein, alkoholfreie Getränke, Heißgetränke (Kaffee, Tee, Glühmost, Glühwein)

Hauseigener Obstler

Speck, Brat'l, Geselchtes, Topfen, Erdäpfelkäse, Verhackertes

Spezialität des Hauses: Bauernkrapfen, Strudel

Tipps/Besonderheiten

Zentral gelegen, sonnige Lage, überdachte Laube, genügend Parkplätze
Gewerblich geführt

Freizeitangebote

Wandern, Radfahren, Segway-Touren

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:
Stadtbesichtigung Steyr



Jausenstation Eigrubberhof LAGEPLAN 24



Anfahrt

Von Steyr – Kleinraming – Richtung Maria Neustift – rechts abbiegen
Richtung Kohlergraben – Ebersegg – sehr gute Beschilderung

Sitzplätze

Innen: 40, außen: 100

Kulinarisches

Apfelmost, Mischling, Birne, Apfelsaft, Holundersaft, Multivitaminensaft, Johannisbeersaft, Zwetschenbrand, Obstler
Rindfleischsulz, Brettljause, Belegtes Brot, Speckjause, Speckbrot, Fleischbrot, Schweinsbraten und Geselchtes mit Knödel, Kraut und Kartoffeln, Schafmischkäse, Käseteller, Käsebrot
Spezialität des Hauses: Zwetschenpofesen, Zimtstrauben, Schweinsbraten, Kümmelbraten, Geselchtes

Familie Brandacher

Ebersegg 11
4442 Kleinraming
07252 30 622
manuela.brandacher@gmx.at

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag 11–22 Uhr



Tipps/Besonderheiten

Veranstaltungen am Hof: Sommerfest im August
Gewerblich geführt

Freizeitangebote

Wander-/Rad-/Reitwege: Wanderweg zur Gerolderkapelle

LAGEPLAN 25 Landsberghof



Nones Michaela und Rudolf
Mostsommelier

Am Landsberg 9
4593 Grünburg
07257 83 62 oder 0699 10 27 63 43
info@landsberghof.at
www.landsberghof.at

Öffnungszeiten: Mai bis Oktober:
Samstag und Sonntag bzw. nach
Vorankündigung

Tipps/Besonderheiten

Mostschänke im ehemaligen Futtergang
des Schafstalles, Bar und originelle
Dekoration, für Gruppen kommentierte
Mostverkostung u. a. (siehe Homepage)

Freizeitangebote

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:
Steyrtalbahn, Museen, Nationalpark
Kalkalpen

Wander-/Rad-/Reitwege: Landsberg,
Rinnerberger Wasserfall, Steyrtal-Radweg

Anfahrt

Von Ag kommend: Abfahrt Klaus an der
Pyhrnbahn, Richtung Grünburg, nach ca.
15 km links – Beschilderung (ca. 2 km)
Von Linz, Steyr kommend: ab Steyr
Richtung Sierning – B140 (Steyrtal
Straße) Richtung Grünburg, nach
ca. 15 km rechts – Beschilderung

Sitzplätze

Innen: 45, außen: 45

Kulinarisches

Sortenreine Apfel- und Birnenmoste
sowie Cuvées, Säfte, Apfel-Birnen-Cider,
Mostdudler (Most-Holunderblütensirup
gespritzt), Birnen und Zwetschken-
schnaps sowie div. Ansatzschnäpse
(Nuss, Weichsel, Zirben, Lärche)
Diverse Schafwürste, Speck, Schweins-
und Surbraten, div. Aufstriche (Kartoffel-
käse, Topfen)

Spezialität des Hauses: Hausgemachte
Mehlspeisen mit Dinkelmehl, Schaf-
würste, Spezialitäten von Bio-Schwein

LAGEPLAN 26 Mostschänke Grasegger, vlg. Eisterer



Anfahrt

Pyhrn-Autobahn A9 Abfahrt Inzersdorf,
im Kreisverkehr die 1. Ausfahrt
(Pyhrnpassstraße) nehmen, nach 3,3 km
links abbiegen und dem Straßenverlauf
durch den Wald 500 m folgen.

Sitzplätze

Innen: 30, außen: 60

Kulinarisches

Mischlingsmost, Apfelsaft, naturtrüber
Birnenmost; hauseigene Edelbrände:
Zwetschken, Obstler, Nussgeist, Vier-
kanter, Hollerlikör
Bauernjause, Sulz, Speck, Geselchtes,
Erdäpfelkäse, Braten, Surbraten
Spezialität des Hauses: Bauernkrapfen
mit Mostgelee, Besoffener Kapuziner

Tipps/Besonderheiten

Schöner, großer überdachter Gast-
garten; zahlreiche Tiere freuen sich über
einen Besuch der kleinen Gäste.
Urlaub am Bauernhof-Betrieb

Grasegger-Gasser Sonja

Föhrenweg 7
4553 Schlierbach
0650 37 22 705
sonjagg@aon.at

Öffnungszeiten: Samstag und Sonn-
tag 13–24 Uhr, Busse und Gruppen
bitte um Vorankündigung

Freizeitangebote

Stift Schlierbach (Schaukäserei), Glaserei,
Bibliothek, Stift Kremsmünster, Sternwarte
Wander-/Rad-/Reitwege: eigener
Wanderweg vom Hof weg (ca. 2 Stun-
den), Rupertiweg zur Tausendjährigen
Eiche (ca. 1 ½ Stunden)



LAGEPLAN
27

Hoidinger's Mostschänke



Familie **Spitzbart**
Mostsommelière

Kranabeth 14
4663 Laakirchen
07613 39 22, 0650 67 81 984
dominik_spitzbart@gmx.at
www.hoidinger.at

Öffnungszeiten: Donnerstag bis
Sonntag ab 16 Uhr, letzte Ferien-
woche, erste Schulwoche und 1. 12.
bis 20. 1. geschlossen



Freizeitangebote

Salzkammergut-Seengebiet

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:

Gmunden, Bad Ischl, Papiermacher-
museum Steyrermühl
Wander- u. Radwege führen am Hof
vorbei

Anfahrt

Autobahnabfahrt Laakirchen West –
Laakirchen Zentrum – Richtung Flug-
platz – nach 2 km rechts Wegschild „Zur
Mostschänke“

Sitzplätze

Innen: 60, außen: 60

Kulinarisches

Mischlingsmost (2/3 Birne, 1/3 Apfel),
Apfelmast, Cider, Säfte; hauseigene
Edelbrände

Putenbrust, Ente, Bauchspeck, Karree-
speck, Kochschinken, Putenschinken

Spezialität des Hauses: Feines von
Mangalitzaschwein

Prämierung

Wieselburg – Speckkaiser

Tipps/Besonderheiten

Streichelzoo, Arche-Hof, Hofladen

Veranstaltungen am Hof: Hofroas
Laakirchen (siehe Homepage)

Moar z' Krottendorf

LAGEPLAN
28

Anfahrt

Siehe Homepage

Sitzplätze

Innen: 60, außen: 60

Kulinarisches

Mischling (Apfel und Birne), Cider,
Mostperle (Mostschaumwein),
Holundersaft, Apfelsaft (im Herbst auch
frisch gepresst); Edelbrände: Zirbe,
Beere, Nuss, Apfel, Birne u. a.

Bauernbrot, Rind- und Schweinefleisch,
das gesamte Fleisch-, Wurst- und
Sulzsortiment wird im eigenen Betrieb
hergestellt (siehe Speisekarte auf
Homepage), Käseteller, vegetarische
Aufstriche, Bussy-Bärli-Brot, jede Speise
auch als Kinderportion

Spezialität des Hauses: Pofesen

Tipps/Besonderheiten

Erbhof seit 1624 nachgewiesen,
Buschenschankbetrieb, Übernachtungs-
möglichkeit auf Anfrage

Eder Josef
Mostsommelier

Krottendorf 6
4656 Kirchham bei Vorchdorf
07619 23 57
office@moar.at
www.moar.at

Öffnungszeiten: Mai, Juli,
September ab 16 Uhr;
Busse bitte um Voranmeldung

Freizeitangebote

Wassersportangebot im Traunsee

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:
Stadt Gmunden, Schloß Orth

Wander-/Rad-/Reitwege: zahlreiche
Wandermöglichkeiten, gutes Radwege-
netz, Reitwege

LAGEPLAN 29 Mosthof 3er Berg

LAGEPLAN 29



Kreinecker Clemens und Agnes
Mostsommelier

Berg 3
4083 Haibach ob der Donau
07279 85 477
office@3erberg.at
www.3erBerg.at

Öffnungszeiten:

März: Samstag 16–22 Uhr,
Sonn- und Feiertag 11–22 Uhr;
April–August: Mittwoch–Samstag
16–22 Uhr, Sonn- und Feiertag
11–22 Uhr;
September, Oktober: 16–22 Uhr,
Sonn- und Feiertag 11–22 Uhr



Anfahrt

Siehe Homepage

Sitzplätze

Innen: 70, außen: 100

Kulinarisches

Getränkangebot: Apfel-Cuvée prämiert
in Wieselburg, Birnen-Cuvée, Apfel/
Birnenmost

Sortenreine Moste: Speckbirne, Jona-
gold, Rubinette usw., Apfelsidre, Birnen-
cidre, Apfel/Birnen-cidre, Speckbirnen-
schaumwein

Säfte: Apfel/Karotte, Apfel/Himbeere,
Apfel/Weichsel; Apfel/Holler, Birnensaft,
Apfel/Birnensaft, Apfel/Johannisbeere,
Hauseigene Edelbrände: Zwetschken,
Apfel, Birne, Kirsche usw.

Speisenangebot: Bratln in der Rein,
Speisen aus hauseigener Produktion:
Hausgemachte Aufstriche, Bauch/
Karreespeck, Schweinsbratln, Surbratln,
gefüllter Schweinsbauch, Sulz, Essig-
wurst, Rindfleischsalat, Mehlspeisen



Spezialität des Hauses: 3er-Berg-
Schnitte, Kardinalschnitte, Apfelstrudel
usw.

Prämierung

Wieselburg: 6x Goldene Birne
2006–2012
Culinarix 2013
Genusskrone Finalist

Tipps/Besonderheiten

Veranstaltungen am Hof: Mai bis Sep-
tember, jeden letzten Freitag im Monat
Schaubrennen (Schnapsbrennen),
Übernachtungsmöglichkeiten am Hof
Gewerblich geführt

Freizeitangebote

Wanderwege, Reitwege, Radwege

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:

Schlögenger Blick, Steiner Felsen



LAGEPLAN 30 Mostheuriger Hofer



Hofer Maria und Fritz

Knieparz 18
4074 Stroheim
07272 62 68
mostheuriger.hofer@gmx.at

Öffnungszeiten:

Jänner–Ende Mai: Samstag und
Sonntag 15–22 Uhr;
Juni–August: Sonntag ab 16 Uhr;
September, Oktober: Samstag und
Sonntag ab 15 Uhr



Anfahrt/Lage

Von Linz kommend Eferding – Stroheim – Mayrhoferberg

Sitzplätze

Innen: 60, außen: 50

Kulinarisches

Apfelmost, Mischlingsmost, Apfelsaft, hauseigene Edelbrände: Wiringbirne, Kriecherl, Zwetschke, Williams Brat'l, Speck, Sulz, Vergossenes (Brat'l in Fett haltbar gemacht)

Spezialität des Hauses: Goldene Nudeln, Vergossenes

Tipps/Besonderheiten

Schöner Gastgarten mit Kinderspielplatz

Freizeitangebote

Touristische Ziele im Einzugsgebiet: Aussichtswarte, Garten der Geheimnisse
Wander-/Rad-/Reitwege: Leiterlsteig, Knieparzleiten – Hilkering (Hartkirchen nach Stroheim, Mayrhoferberg)

Wirtshaus im Wald Spitzwirtin LAGEPLAN 31



Anfahrt/Lage

Im Dreieck Linz – Wels – Eferding in den waldigen Schartner Hügeln

Sitzplätze

Innen: 60, außen: 100

Kulinarisches

Apfelmost, Mischling, Apfel-, Birnen-, Apfel-Ribisel-Saft, Quittensaft
Samstag und Sonntag mittags warme Küche, sonst Suppen und Jause
Hausgemachte Käse, Leberschädl, Braten vom glücklichen Schwein, süße Verlockungen

Spezialität des Hauses: Kuchen vom Feinsten, g'schmackiger Käse, Leberschädel, im Herbst Fasan

Tipps/Besonderheiten

Kulturtourismus in idyllischer Alleinlage, inmitten von Bäumen, Blumen und Kräutern
Gewerblich geführt

Stain Renate

Forst 27
4072 Alkoven
07274 77 27
natte@aon.at
www.spitzwirtin.at

Öffnungszeiten: Freitag bis Dienstag 12–21 Uhr, Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Freizeitangebote

Radeln, Wandern

Touristische Ziele im Einzugsgebiet: Scharten, Eferding, Emlinger Holz, Bienenlehrpfad, Höhenwanderwege, Kraftplätze
Zahlreiche und gut beschilderte Wander-, Rad- und Reitwege

LAGEPLAN
32

Mostschänke Turmkeller



Edlbauer Manuela und Josef

Pollham 17
4710 Grieskirchen
07248 68 740
turmkeller@tele2.at
www.turmkeller.at

Öffnungszeiten: April bis Oktober:
Freitag und Samstag ab 15 Uhr, jeden
1. Sonntag im Monat ab 14 Uhr;
November bis März: jederzeit bei
Vorankündigung

Freizeitangebote

Ponyhof Jöry
Touristische Ziele im Einzugsgebiet:
Eurothermen Resort Bad Schallerbach,
Zoo Schmieding, Schloß Parz (Besichtigung
nur von außen), Welios-Energieerlebnishaus,
Weg der Sinne, Aussichtswarte und Sommer-
rodelbahn Haag
Wander-/Rad-/Reitwege: Pollhamer
Marterlroas, Pollhamer Geschichtsweg,
Reitwegenetz

Anfahrt

Grieskirchen Richtung Pollham, ca. 1 km
vor Pollham rechts (Wegweiser)

Sitzplätze

Innen: 55, außen: 60

Kulinarisches

Apfelmost, Mischlingsmost, Birnenmost,
Birnschaumwein, Hollersaft, Apfelsaft,
Johannisbeersaft, diverse Brände
Im Sommer: kalte Jause, Brettljause,
Fleischbrote, div. Käse; im Winter: Brat
in der Rein, Ripperl, Blunzn; diverse
Fleisch- und Käsesorten, Speck, Käse-
platte, 3er-Käse, 4er-Käse, Kinderjause
Spezialität des Hauses: Krapfen, Witzln,
Kellerburger

Tipps/Besonderheiten

eigene Hauskapelle, Glockenturm
Veranstaltungen am Hof: Faschings-
gshnas, Pollhamer Mostkost – Juni,
Weihnachtsmarkt
Gewerblich geführt von 1. 11. bis 31. 3.

Jausenstation Hattinger

LAGEPLAN
33

Anfahrt

Autobahnabfahrt Pichl/Wels, Bad
Schallerbach, 500 m Richtung Gries-
kirchen

Sitzplätze

Innen: 90, außen: 120

Kulinarisches

Mischlingsmost, Apfelmost, Most-
dudler, Holundercider, Apfelsaft, Birnen-
saft, Johannisbeersaft; Edelbrände:
Zwetschke, Birne, Marille, Apfel, Obst
Kaltes und warmes Buffet: Stelzen,
versch. Knödel, gemischte Jause, Sur-
fleisch, Speck, Bauernbrot, Verhackerts,
Kochkäse
Spezialität des Hauses: Kardinalschnit-
te, Zwetschkenpofesen, Bauernkrapfen

Tipps/Besonderheiten

Schönes Ambiente für Feiern
Gewerblich geführt

Hattinger Johannes

Sonnwies 1
4707 Schlüßlberg
0650 41 84 236
johanneshattinger@gmx.at

Öffnungszeiten: Voranmeldung
erbeten (ab 10 Personen)

Freizeitangebote

Therme und Erlebnisbad Bad Schaller-
bach
Touristische Ziele im Einzugsgebiet:
Baumkronenweg Kopfing, Donau-
schlinge, Vogelpark Schmieding, Kultur-
stadt Grieskirchen
Wander-/Rad-/Reitwege: Trattnachtal-
Wanderweg, Donauradweg, Reitwege-
netz

Wetterregeln

*Sitzt Oktober das Lau noch am Baum,
fehlt ein strenger Winter kaum.*



*Hält der Herbst die Blätter lang,
macht ein später Winter bang.*

Mostheuriger Möseneder LAGEPLAN 34



Anfahrt

A8 Abfahrt Haag am Hausruck – Richtung Gaspoltshofen (beschildert: „Mostheuriger Möseneder“), Beschilderung auch vom Ort Geboltskirchen

Sitzplätze

Innen: 150, außen: 200

Kulinarisches

Most-Radler, Kaiser gspritzt, Edelbrände: Obstler, Zwetschke, Williams, Rotbirne, diverse Liköre
Brettljause, Speck, Surbrat und Selchfleischplatte, Ripperl, Brat in der Rein, Kasjause, Sulz, Käse- und Fleischbrote, Bierradi

Spezialität des Hauses: Pofesen, Buchteln, Bauernkrapfen

Freizeitangebote

Wander-/Rad-/Reitwege: Reitwanderweg
Hausruck, Trattnachtal Radweg

Möseneder-Pramendorfer

Zeißerding 2
4682 Geboltskirchen
07732 23 35
fpramendorfer@aon.at
www.most-moeseneder.at

Öffnungszeiten: Dienstag–Sonntag
ab 15 Uhr, Montag geschlossen



LAGEPLAN 35 Buchberger Gütl'



Wiesmayr Elisabeth u. Josef

Schußstatt 6
4650 Lambach
07245 28 856 oder 0676 72 28 708
mostheuriger@buchberger-guetl.at
www.buchberger-guetl.at

Öffnungszeiten: nur Freitag und Sonntag; an Samstagen geschlossene Gesellschaft ab mind. 50 Personen

Freizeitangebote

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:
Stift Lambach, Wallfahrtskirche Stadl-Paura
Wander-, Rad- und Reitwege in der Umgebung



Anfahrt

Von Wels kommend B1 – nach Bahnübergang bei Ortsbeginn Edt rechts – Beschilderung folgen (2 km)

Sitzplätze

Innen: 100, außen: 40

Kulinarisches

Most, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Obstler, Zwetschkener
Kalte Speisen: Schweinsbraten, Speck, Geselchtes, Aufstriche, Rindfleisch, Sulz; nur für geschlossene Gesellschaft auch warme Küche
Spezialität des Hauses: Cremeschnitten, Kardinalschnitten, Hasensuppe (im Winter), Wildsulz, Schafkäse

Tipps/Besonderheiten

Veranstaltungen am Hof: alle zwei Jahre Weihnachtsmarkt
Gewerblich geführt

Wirt in der Fischerau LAGEPLAN 36



Anfahrt

Von Lambach kommend Richtung Schwanenstadt, ca. 1 km, direkt von der B1 links abbiegen (direkt beim neuen Kreisverkehr Umfahrung Lambach)

Sitzplätze

Innen: 65, außen: ca. 130

Kulinarisches

Mischlingsmost; Säfte: Apfel, Johannisbeere; hauseigene Edelbrände: Zwetschke, Marille, Obstler, Steir. Birne, Williamsbirne, Vierkanter, Hollerlikör
Selbstgemachte Mehlspeisen der Saison
Warme Speisen der Saison: Wild, Wildsuppen, Schweinsbraten, Surbraten, Brat in der Rein, Schnitzel, Mostbrat, Herbstbrat, verschiedene Salate, Kaspreßknödel, Aufstrichteller

Tipps/Besonderheiten

Frische warme und kalte Küche je nach Saison, unsere Jausenstation liegt direkt am Rad- und Wanderweg in Lambach.

Dickinger Doris u. Josef

Fischerau 2
4650 Lambach
07245 28994
doris.dickinger@gmx.at
Facebook: Wirt in der Fischerau

Öffnungszeiten: ganzjährig
Donnerstag, Freitag ab 16 Uhr, Samstag ab 15 Uhr, Sonn- und Feiertag ab 11 Uhr (Winter ab 15 Uhr); ab 20 Personen auch außerhalb der Öffnungszeiten

Freizeitangebote

Sportanlage Lambach
Touristische Ziele im Einzugsgebiet:
Gmunden-Traunsee, Stift Lambach, Kirche Stadl-Paura
Wander-/Rad-/Reitwege: Reitwege: Stadl-Paura, Pferdezentrum – Schule – Lambach; Radwege: Römerradweg, Spazier- und Pilgerwege, Wanderwege

LAGEPLAN
37

Mostbauer Weißböck

LAGEPLAN
37

Hofmanninger Eva und Walter
Mostsommelière

Weigensam 9
4904 Atzbach
0664 73 67 43 73
walter.hofmanninger@aon.at
www.mostbauer-weissboeck.at

Öffnungszeiten: ganzjährig jeden
Freitag ab 16 Uhr; Juli, August
zusätzlich Sonntag ab 16 Uhr oder
nach telefonischer Vereinbarung

Anfahrt

Von Schwanenstadt 7 km nach Atzbach,
dann 1 km bis Weigensam 9

Sitzplätze

Innen: 60, außen: 60

Kulinarisches

Getränkeangebot: Apfelmost, Birnen-
most (sortenrein: Schweizer Wasser-
birne, Speckbirne, Landlbirne),
Mischlingsmost, Obstschäumwein,
Apfel- und Birnensaft, Hollerblütensaft,
Zwetschken-, Landlbirnen-, Apfelbrand
Speck, Surbrat, versch. Würste und
Aufstriche

Spezialitäten des Hauses: Bauern-
krapfen, Pofesen



Prämierung

Wieselburg 2012 2 x Gold
Jungmostprämierungen 2008–2011
Genusskrone-Finalist – Obst-
schäumwein

Tipps/Besonderheiten

Die Geschichte unseres Hofes reicht
zurück bis in die Mitte des 18. Jahr-
hunderts. Seit 1998 bewirtschaften wir
unseren Bauernhof biologisch.



LAGEPLAN
38

Mostothek Penetsdorfer



Penetsdorfer Gerlinde und Karl
Mostsommelière

Moarstraße 7
4690 Oberndorf bei Schwanenstadt
07673 22 49
karl.penetsdorfer@utanet.at
www.mostothek-penetsdorfer.at

Öffnungszeiten: April bis Dezember
Donnerstag 16–24 Uhr,
gegen Vereinbarung ab 20 Personen

Prämierung

jährlich mehrere Gold-, Silber-, und
Bronzeauszeichnungen auf der Messe
Wieselburg

Freizeitangebote

Attersee-Traunseeregion

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:
Glasbläserei in Schwanenstadt, Edel-
brände Parzmair

Anfahrt

Von Lambach – Stadtplatz Schwanen-
stadt – gleich nach Stadttor rechts – nach
ca. 500 m rechts in Kaiserredter Straße –
nach ca. 100 m rechts in Moarstraße

Sitzplätze

Innen: 60, außen: 60

Kulinarisches

zahlreiche sortenreine Apfel- und Birnen-
moste, Mischlingsmoste, Apfelfrizzante,
Birnenfrizzante, Crazy Lemon, Most-
Aperol, Sturm, Apfel-, Birnen- und div.
Mehrfruitsäfte, Edelbrände aus Apfel,
Birne, Zwetschke und Kriecherl, Liköre
Im Sommer Salate und Sulz mit hof-
eigenem Kürbiskernöl, Käseteller
Spezialität des Hauses: Besoffener
Kapuziner, Mehlspeisen mit Früchten
der Saison

Tipps/Besonderheiten

Kommentierte Mostverkostungen mit
der Chefin des Hauses

LAGEPLAN
39

Schurl's Most- und Jausenstube



Anfahrt

siehe Homepage

Sitzplätze

Innen: 60, außen: 60

Kulinarisches

Apfel-Birnen-Most, gemischter Apfel,
gemischte Birne, Speckbirne u. Landl-
birne (sortenrein), Birnen Cuvée, Apfel
Cuvée, Birnenschumwein, Apfelsaft,
Birnenmost, Apfel-Birnenmost, Hollersaft;
Edelbrände aus Williamsbirne, Speck-
birne, Zwetschke und Apfel-Kletzenbirne
Brettjause, Metzgerjause, Brote (Auf-
strich, Brat'l, Geselchtes), Aufstrichteller,
saure Bohnen

Spezialität des Hauses: Krapfen, Pofe-
sen, kaltes Roastbeef, Bündnerfleisch,
Lungenbraten in Balsamico

Tipps/Besonderheiten

Eigener Schlachtbetrieb mit Metzgerei

Kreuzer Christoph
Mostsommelier

Jochling 1
4872 Neukirchen an der Vöckla
07682 77 35
info@most-schurl.at
www.most-schurl.at

Öffnungszeiten: Mittwoch, Donners-
tag, Freitag ab 16 Uhr

Prämierungen

Culinarix 2013
Jungmostprämierungen

Freizeitangebote

OBRA Kinderland in Neukirchen, Atter-
see (ca. 15 min. entfernt)

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:
Stehrerhof in Neukirchen

LAGEPLAN 40 *Kienastenhof*



Gumpinger Hubert, Ing.

Riederstraße 169/Englfing 15
4901 Ottngang am Hausruck
0664 53 58 235
wirland@ghtech.at
www.wir-land.at

Öffnungszeiten: Jeden 1. und
3. Donnerstag im Monat ab 15 Uhr
(Brotbacken und Mostschänke),
nach Vereinbarung jederzeit



Freizeitangebote

Touristische Ziele im Einzugsgebiet: Bergwerk
Wander- und Reitwege im Hausruck

Anfahrt

Von Attnang kommend über Ottngang –
Richtung Eberschwang nach Englfing –
Eberschwang, Ried

Sitzplätze

Innen: 45, außen: 45

Kulinarisches

Mischlingsmost, Apfelmmost, Birnen-
most, Most-Holler, Apfelsaft, Birnensaft,
Hollersaft, Himbeersaft, Edelbrände aus
Zwetschken und Schattenmorellen
Kalte Jause, Schweinefleisch

Spezialität des Hauses: Holzofenbrot

Tipps/Besonderheiten

Handwerke (Schmieden, Weben, Spin-
nen etc.) Kegelbahn, Hufeisenwerfen
Veranstaltungen am Hof: Maschintanz
im August
Übernachtungsmöglichkeiten am Hof

Zum Bierheurigen LAGEPLAN 41



Anfahrt

siehe Homepage

Sitzplätze

Innen: 50, außen: 50

Kulinarisches

Apfelmmost, Mischlingsmost, selbst-
gebrautes Bier, Apfelsaft, Birnensaft,
Hollersaft, Edelbrände aus Steirischer
Birne, Zwetschke und Haselnuss, Korn,
Obstler
Bratl, Geselchtes, Aufstriche, Brot

Tipps/Besonderheiten

Veranstaltungen am Hof: Oktoberfest
Gewerblich geführt

Freizeitangebot

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:
im Juli und August Frankfurter
Würfelspiel, Botanischer Garten (1 km
entfernt)

Wanderwege: Würfelspiel-Wanderweg

Preuner Thomas und Julia

Vordersteining 5
4873 Frankenburg
07683 84 28, 0676 79 36 423
rampbraeu@gmail.com
www.rampn-braeu.at

Öffnungszeiten: Mai bis Oktober
Donnerstag, Freitag, Samstag
16–24 Uhr



LAGEPLAN 42 *Lehner im Wald*



Gneissl Hans
Mostsommelier

Neudorf 13
4845 Rutzenmoos
0676 31 49 312

Öffnungszeiten: April bis Jänner
Freitag, Samstag, Sonntag ab 14 Uhr



Freizeitangebote

Golfplatz, Attersee, Traunsee

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:
Salzkammergut

Wander-/Rad-/Reitwege: Hongar,
Gaberg, Kreuzinger Alm, Attersee,
Traunsee

Anfahrt

Autobahnabfahrt Regau Richtung
Neudorf, Parkplatz Lehner im Wald,
angeschrieben Wanderweg – 20 Minu-
ten Gehzeit

Sitzplätze

Innen: 40, außen: 40

Kulinarisches

Mischlingsmost, Birnenmost (sorten-
rein), Hollersaft, Melissensaft, Apfelsaft
Edelbrände aus Birne und Zwetschke
Fleisch, Wurst, Käse und verschiedene
Aufstriche, Brettljause, Rindfleisch, Sulz
in Essig und Öl, Kübelspeck

Spezialität des Hauses: Pofesen, Topfen-
strudel, Mohnstrudel, Apfelstrudel

Tipps/Besonderheiten

Ruhige Lage, schöne Aussicht
Übernachtungsmöglichkeiten am Hof

LAGEPLAN 43 *Elfi's Mostschenke*



Anfahrt

Aurach am Hongar – Richtung Hongar –
Beschilderung folgen

Sitzplätze

Innen: 60, außen: 60

Kulinarisches

Mischlingsmost, Apfelsaft, Holunder-
saft, Zwetschkenbrand, Obstler
Surbrat, Geselchtes, Blutwurst, Haus-
wurst, Preßwurst, Preßkopf, Salate und
diverse Aufstriche

Spezialität des Hauses: Pofesen,
Mauserl, Ferdinand

Tipps/Besonderheiten

Schöner Gastgarten, ruhige Lage

Freizeitangebote

Diverse Sommerfeste

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:
Hongar

Schreiber Elfriede

Kasten 18
4861 Aurach am Hongar
0676 92 21 365
<http://elfismostschenke.webnode.at>
schreiber@web6262.at

Öffnungszeiten: Donnerstag,
Freitag ab 16 Uhr;
Samstag, Sonntag ab 15 Uhr

LAGEPLAN 44 *Mostschenke zum Hoangarten*



Kaltenböck Eckhart

Palmsdorf 17
4864 Attersee
0650 41 21 948
eckka@yahoo.de
www.hoangarten.at

Öffnungszeiten: Freitag, Samstag,
Sonntag ab 16 Uhr; Winterpause
Mitte Jänner bis Mitte März



Freizeitangebote

Attersee-Bad, Segeln

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:

Klimt-Zentrum in Schörfling am Attersee

Wander-/Rad-/Reitwege: Wanderweg
zum Buchberg und den Attersee entlang

Anfahrt

A1 Seewalchen Abfahrt St. Georgen im
Attergau – links Richtung Ort Attersee –
nach 500 m rechts nach Palmsdorf/
Abtsdorf – im Ort in einer Rechtskurve
links abbiegen (beschildert)

Sitzplätze

Innen: 25, außen: 50

Kulinarisches

Apfel, Birne (sortenreine: Steirischer
Birnenmost), Mischling, Cider, Holler-
saft, Apfelsaft, Zwetschenbrand, Obstler
Hoangarten-Jause, verschiedene Aufstri-
che, Bratljause, Geselchtes (alles kalt)

Spezialität des Hauses: Pofesen, diverse
Kuchen der Saison

Tipps/Besonderheiten

Schöner Gastgarten, gemütliche Stube,
Hausbrauerei

Veranstaltungen am Hof: 1. Juliwochen-
ende Stelzhamer-Lesung mit Musik,
spontane Musikertreffen

Mostheuriger Steinbichler LAGEPLAN 45



Anfahrt

Von Nußdorf Zentrum – Zell – Par-
schallen – hier von der Bundesstraße
rechts abbiegen (ca. 800 m) – dann
nach links – Straßenverlauf bis in die
Sackgasse folgen

Sitzplätze

Innen: 120, außen: 100

Kulinarisches

Mischlingsmost, Süßmost, Apfelsaft,
Zwetschenbrand, Obstler
Brettljause, Bratljause, diverse Auf-
striche, Sulz, Hirschjause

Spezialität des Hauses: Brat in der
Rein, Wildspezialitäten

Tipps/Besonderheiten

Eigenes Wildgehege, herrlicher Ausblick
auf den Attersee und das Höllengebirge
Übernachtungsmöglichkeiten am Hof
Gewerblich geführt

Steinbichler Sabine u. Herbert

Weinbergstraße 25
4865 Nußdorf
07666 82 12
sabine.steinbichler@drei.at

Öffnungszeiten: Ostern bis Septem-
ber: täglich ab 17 Uhr, Sonn- und
Feiertag ab 12 Uhr; Oktober bis
Ostern: Freitag, Samstag ab 17 Uhr,
Sonn- und Feiertag ab 12 Uhr



Freizeitangebote

Wassersport, Golf

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:

Naturschutzgebiet Egelsee, Reiser-
bauern-Mühle

Wander-/Rad-/Reitwege: Westwanderweg

LAGEPLAN 46 *Mostschänke Grablerhof*



Holzinger Martina u. Christian
Mostsommelière

Unterroith 2
4853 Steinbach/Attersee
07663 623
mostschenke@grablerhof.at
www.grablerhof.at

Öffnungszeiten: Mai–Juni, September–Oktober: Freitag und Samstag ab 16 Uhr, Sonntag ab 14 Uhr;
Juli–August: Dienstag–Samstag ab 16 Uhr, Sonntag ab 14 Uhr

Freizeitangebote

Freizeitanlage, Wassersport am Attersee
Touristische Ziele im Einzugsgebiet:
Stadt Bad Ischl, Mondsee, Klimtzentrum in Kammer-Schörfling

Wander-/Rad-/Reitwege: Ostwanderung, Nikolosteig, Klettersteig Madlgupf (Höllengebirge), Radweg Weissenbachtal, Mountainbike-Strecken

Anfahrt

von Linz kommend in der Ortschaft Seefeld – nach Autohaus Föttinger links – dann Beschilderung folgen

Sitzplätze

Innen: 60, außen: 60

Kulinarisches

Apfel- und Birnenmoste (sortenrein: Speckbirne, Bohnapfel) und Mischlingsmost, Säfte; Apfel-, Birnen- und Zwetschenbrand
Mariniertes Rindfleisch, Schweinsbraten, Aufstriche, Räucherwaren, Würste, Sulz, Verhackertes, Ripperl, Schafkäse auf mariniertem Gemüse
Spezialität des Hauses: Topfenstrudel, Cremeschnitten, Zwetschenfleck

Tipps/Besonderheiten

See und Gebirgsnähe, schöne Aussichtsterrasse,
Veranstaltungen am Hof: Musikantentreffen im September; Urlaub am Bauernhof

Bleam's Mostschank LAGEPLAN 47



Anfahrt

Autobahnabfahrt St. Georgen im Attergau – Richtung Attersee – nach 300 m rechts nach Stöttham abbiegen – ins Dorf hinunterfahren – ca 700 m – gelbes Haus mit großer Glasfront (links)

Sitzplätze

Innen: 60, außen: 60

Kulinarisches

Mischlingsmost (Apfel-Birne), Apfelsaft, Birnensaft, Edelbrände aus Zwetschke, Birne, Apfel, Marille
Brettljause mit Fleisch, Wurst, Aufstriche und Käse

Spezialität des Hauses: Pofesen

Tipps/Besonderheiten

Überdachter Gastgarten im ersten Stock, bequem mit einem Lift zu erreichen, schöne Aussicht auf Höllengebirge, Dachstein usw.; auch für größere Feiern geeignet

Aicher Christine und Stefan

Stöttham 9
4881 Straß im Attergau
0676 70 45 673; 0699 11 33 80 84
bleam@aon.at
www.bleams-mostschank.at

Öffnungszeiten: Ganzjährig Mittwoch, Donnerstag, Freitag ab 17 Uhr

Freizeitangebote

Aussichtsturm, Themenwege, Heimatmuseum, Hochseilgarten, Indianerdorf, Golfplatz

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:
Attersee, Berge

Viele Wander-, Rad- und Reitwege, nähere Infos auch im Tourismusbüro St. Georgen erhältlich

LAGEPLAN 48 *Mostschänke Kreuzer*



Kreuzer Martina und Norbert

Oberwang 17
4882 Oberwang
0664 20 23 422
norbert@mostschaenke-kreuzer.at
www.mostschaenke-kreuzer.at

Öffnungszeiten: Ganzjährig Mittwoch, Donnerstag, Freitag ab 15 Uhr



Anfahrt

Westautobahn (Ausfahrt Oberwang) bzw. Mondsee-Bundesstraße – Oberwang – bei der Malerei Hupf abbiegen (ca. 500 m) – dann links abbiegen – nach 300 m bergauf

Sitzplätze

Innen: 60, außen: 60

Kulinarisches

Apfelmost – mild und herb, Hollermost, Apfelsaft, Holundersaft; Edelbrände: Zwetschke, Birne, Obstler
Geselchtes, Schweinsbraten, Frischkäse, Bündner Fleisch, Aufstriche, Rindfleisch, Sulz in Essig und Öl, Brote
Spezialität des Hauses: Pofesen, panierte Apfelfringe (ab Herbst)

Freizeitangebote

Örtliches Freibad, Attersee, Mondsee
Wander-/Rad-/Reitwege: Themenweg „Lebensroas“ Oberwang, Keltenbaumweg St. Georgen, Holzweg Nußdorf

Mostschänke Hussenbauer LAGEPLAN 49



Anfahrt

Von Mondsee kommend – vor dem Lagerhaus rechts abbiegen – dann 2,5 km – jede Abzweigung bergauf

Sitzplätze

Innen: 110, außen: 100

Kulinarisches

Apfel- und Birnenmost, auch gemischt, Apfel-Johannisbeeren-Saft, Melissensaft, zahlreiche Edelbrände (u. a. Vogelbeere, Enzian, Kalmus) und Liköre
Essigwurst, Sulz, Käseteller, Salate, Geräuchertes, Brot und Speck aus eigener Produktion
Spezialität des Hauses: Bauerntoast, Bradl-, Lamm und Schwein (ab 10 Personen vorbestellen), Topfenstreuselkuchen, Pofesen

Tipps/Besonderheiten

Ruhige Lage, herrliche Aussicht
Veranstaltungen am Hof: jeden 1. Freitag im Monat Musikantenstammtisch

Laireiter Lorenz

Lackenbergl 6
5310 Mondsee
06232 41 38
0664 40 28 086 oder 0664 42 54 214
hussenbauer@aon.at
www.hussenbauer.at

Öffnungszeiten: Mittwoch, Donnerstag, Freitag ab 16 Uhr;
Jänner–März geschlossen, gegen Vereinbarung ab 30 Personen

(außer Karfreitag, Allerheiligen, Allerseelen, Neujahrstag)
Übernachtungsmöglichkeiten am Hof
Gewerblich geführt

Freizeitangebote

Klettersteig
Touristische Ziele im Einzugsgebiet: Mondsee, Schafberg, Salzburg, Bad Ischl
Wander-/Rad-/Reitwege: Tannenweg, Mondsee- und Irrsee-Radweg

LAGEPLAN 50 Almgastwirtschaft Mostschenke Wallnerhof



Tomandl Maria

Stadl 27
4090 Engelhartzell
0664 13 05 079
tomandl.wallnerhof@gmx.at

Öffnungszeiten: Sonntag ganztägig
und gegen Voranmeldung

Tipps/Besonderheiten

Jeden Sonntag Nachmittag großer Stammtisch. Es kommen Leute aus nah und fern!

Veranstaltungen am Hof: „Musikantenstadt“ jeden 2. Sonntag im Monat nachmittags
Kinderspielplatz: ab Sommer 2013
Gewerblich geführt

Freizeitangebote

Langlaufloipe, Wandern, Radfahren

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:
Baumkronenweg (7 km)

Anfahrt/Lage

Von Passau und Linz kommend Richtung Engelhartzell – Stadl;
von Schärding kommend – St. Roman – Richtung Engelhartzell
Der Wallnerhof liegt außerhalb von Stadl – 500 m Richtung Engelhartzell

Sitzplätze

Innen: 30, außen: 50 – nach Bedarf

Kulinarisches

Apfelmost, Mischlingsmost, Mostradler, Glühmost, Apfel- und Birnensaft, Johannisbeersaft
Hausmannskost, Brettljause, Aufstriche, Backhendl, Mehlspeisen, Wildgerichte;
auf Vorbestellung: Grillhendl am Holzkohlengrill, Kistensau, Bauernschmaus, Bauernkrapfen, Fische

Spezialität des Hauses: Hendl, Schweinsbraten

LAGEPLAN 51 Mostausschank Unterer Inn



Anfahrt/Lage

Mit dem Rad von Schärding kommend 8 km Inn abwärts und 8 km vor Passau.
Mit dem Auto kommend von Schärding Richtung Wernstein – vor dem 2. Bahnübergang links abbiegen – 2 km Inn abwärts – am Ende der Straße

Sitzplätze

Innen: 32, außen: 55

Kulinarisches

Mischling (Apfel-Birne), Süßmost und Sturm, Melissen- und Minzesaft, Obstler, Zwetschken-, Marillenbrand
Jausenteller, Sulz, Speck-, Braten-, Aufstrich- und Honigbrote, Rindfleischsalat
Spezialität des Hauses: selbstgemachte Kuchen

Tipps/Besonderheiten

Familienbetrieb mit selbstgemachten Produkten, übersichtlicher Kinderspielplatz, kein Straßenverkehr, Tiere können besichtigt werden

Doppermann Veronika und Bernhard

Hofötz 7
4783 Wernstein am Inn
0676 82 12 54 147
mostschank@yahoo.de
www.mostausschankuntererinn.at

Öffnungszeiten: April bis September:
Dienstag bis Samstag 13–22 Uhr,
Sonn- und Feiertag 12–22 Uhr



Freizeitangebote

Großer Motorikpark, Tennisplätze, wunderschöne Wanderwege (1,5 km), Klettergarten (3,5 km)

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:
Schärding, Passau, Kubinhaus
Wander- und Radwege sind vorhanden

LAGEPLAN 52 Hofstätter's Mostheuriger



Wimmer Renate und Hermann

Knechtelsdorf 5
4794 Kopfing im Innkreis
07763 22 76

Öffnungszeiten: Mittwoch–Freitag
ab 16 Uhr, Samstag, Sonntag und
Feiertag ab 15 Uhr;
Montag, Dienstag Ruhetag



Anfahrt

Linz – Wels – Grieskirchen – Peuerbach – Natternbach – Kopfing, dann der Beschilderung folgen

Sitzplätze

Innen: 60, außen: 60

Kulinarisches

Mischlingsmost, Apfelsaft, Birnenbrand Sur-Schweinebraten, Speck, Geselchtes, Sulz, Aufstriche (Topfenaufstrich, Kochkäse, Kartoffelkäse usw.)

Spezialität des Hauses: Bauernkrapfen, Pofesen

Tipps/Besonderheiten

Angelteiche

Freizeitangebote

Baumkronenweg 1 km, Forellenzirkus St. Ägidi, Jungfrauenstein

Touristische Ziele im Einzugsgebiet: Engelhartzell, Schärding, Passau
Beschilderte Wander- und Reitwege

Kurz ein'kehrt LAGEPLAN 53



Anfahrt

Autobahn A8 Ausfahrt Suben Richtung Schärding/Inn – Kreuzung Haid Richtung Taufkirchen/Pram – B 129 Richtung Eferding – 2 km vor Taufkirchen/Pram Kreuzung Richtung Schwendt/Eggenberg – 200 Meter nach Brücke

Sitzplätze

Innen: 65, außen: 100

Kulinarisches

Mischlingsmost, HoMo (Hollermost); Säfte: Apfel, Apfel-Karotte (Bio), Birne (Bio), Apfel-Holunderblüte, Apfel-Weichsel, ca. 30 Sorten Edelbrände
Verschiedene Jausen, Salate, auch warme Gerichte (auf Vorbestellung)

Spezialität des Hauses: Bauernkrapfen, Besoffener Kapuziner, Linterschnitten

Tipps/Besonderheiten

Eigene Brennerei – gegen Anmeldung
Führungen möglich
Gewerblich geführt

Kurz Karl

Windten 1
4775 Taufkirchen an der Pram
07719 72 48, 0664 300 71 76
info@brennerei-kurz.at
www.brennerei-kurz.at

Öffnungszeiten: Mittwoch–Sonntag
ab 15 Uhr, November bis Ende März
ab 16 Uhr; Wintersperre von Weihnachten bis ca. 15. Februar



Freizeitangebote

Bauernstiefelgolf

Touristische Ziele im Einzugsgebiet: Schärding, Baumkronenweg
Wander-/Rad-/Reitwege: Pramtal-Radweg, Mountainbike-Strecke Taufkirchen

Wetterregeln

11. November

*Kehrt Martini ein,
ist jeder Most schon Wein.*



30. November

*Sankt Andreas, hell und klar,
bringt ein gutes nächstes Jahr!*



*November warm und klar,
wenig Segen für's nächste Jahr.*



*Dezember kalt mit Schnee,
tut dem Ungeziefer weh.*

Greiner's Mosthof



Anfahrt

A8 Ausfahrt Ort/Innkreis Richtung Eggerding, dann Richtung Andorf (Wegweiser) oder B137 Ausfahrt Andorf Richtung Eggerding – nach ca. 3 km links abbiegen (Wegweiser)

Sitzplätze

Innen: 110–150, außen: 90

Kulinarisches

Mischlingsmost, HoMo (Hollerblütensirup mit Most), Mostradler (mit Almdudler), Ribiselsaft, Hollerblütensirup, Apfelsaft, Tarzan (Ribisel-Apfelmischung), Obstler, Zwetschkenbrand
Fleisch von Bauern aus der Umgebung (nur AMA-Gütesiegel Fleisch), Salate, Aufstriche; Donnerstag: Mosthofschnitzerl, Freitag: Surripperl
Spezialität des Hauses: Apfelbeugerl, Mohnkronen, Schaumrollen, Kürbis-Nuss-Nugatkipferl

Greiner Gerlinde und Manfred

Mayrhof 13
4777 Mayrhof
0650 34 35 277, 0676 93 85 285
greiners-mosthof@gmx.at
www.greiners-mosthof.at.tt

Öffnungszeiten: Mittwoch–Sonntag
ab 16 Uhr

Tipps/Besonderheiten

Panoramablick bis zum Bayrischen Wald, Schwimmteich
Veranstaltungen am Hof (s. Homepage)
Gewerblich geführt

Freizeitangebote

Freizeitanlage „Stummertgut“, Freibad Andorf, Bogenschießen in Diersbach
Touristische Ziele im Einzugsgebiet: Baumkronenweg Kopfing, Schärding
Wander-/Rad-/Reitwege: Inn-Radweg, Pramtal-Radweg, Gewürzwanderung in Lambrechten

LAGEPLAN 55 Speck o'thek



Zaglmayr Johanna und Günter

Nonsbach 5
4943 Geinberg
07723 82 51
office@speckothek.at
www.speckothek.at

Öffnungszeiten: Donnerstag ab
17 Uhr, Freitag, Samstag, Sonntag
15–23 Uhr; Dezember bis Februar
Winterpause

Freizeitangebote

Therme Geinberg, Bad Füssing

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:

Römermuseum, Braunau, Ried

Wander-/Rad-/Reitwege: u. a. Via Nova
Pilgerweg, Römerradweg führen direkt
vorbei

Anfahrt

siehe Homepage

Sitzplätze

Innen: 60, außen: 60

Kulinarisches

Mischlingsmost (Hausmost) sorten-
reine Apfel- und Birnenmoste, Birnen
Cuvée, Apfel Cuvée; Cider, Frizzante,
Mostlandler, Säfte, Edelbrände: Birne,
Apfel, Zwetschke, Marille
Speck o'thek-Jausn, Fitnessbrettel, Sau-
res Teller, Fleischsulz, belegte Brote,
Geselchtes

Spezialität des Hauses: Pofesen, Kiachln,
Hausschnitte, Apfelkuchen, Innviertler
Surspeck, hausgemachtes Bauernbrot

Tipps/Besonderheiten

Herrliche Aussicht, Pferdeanhängeplatz
Veranstaltungen am Hof: Allerheiligen-
ausstellung 26. Oktober, Adventmarkt:
Samstag und Sonntag vor erstem
Adventsonntag

Weilbacher Mostbauer LAGEPLAN 56



Anfahrt

A8 Abfahrt Ort im Innkreis – St. Martin
im Innkreis – im Kreisverkehr erste
Ausfahrt Richtung Weilbach
Von Ried kommend in Richtung
Aurozlmünster (Schärding) – in Aurozl-
münster bei der Kreuzung geradeaus
Richtung Weilbach

Sitzplätze

Innen: 200, außen: 200

Kulinarisches

Mischlingsmost, Birnenmost, Apfel-
most, Apfelbrand, Birnebrand, Obstler
Brettljause, Käseplatte, Saurer Teller,
Surfleisch im Stück, versch. Aufstriche
Spezialität des Hauses: selbst-
gebackenes Brot

Tipps/Besonderheiten

Gewerblich geführt

Stockhammer Engelbert

Weilbach 3a
4984 Weilbach
07757 68 65

Öffnungszeiten: Donnerstag bis
Sonntag 14–24 Uhr; Dezember und
Jänner Winterpause



Freizeitangebote

Reiterhof, Therme Geinberg, Thermen in
Bad Füssing

Touristische Ziele im Einzugsgebiet:
Greifvogelschau Obernberg, Stift
Reichersberg

LAGEPLAN 57 **Hofschänke Ober**



Ober Ulrike u. Thomas
Most- und Edelbrandsommeliere

Auf der Haiden 42
5280 Braunau
0676 82 12 50 254
hofladen@obergut.at
www.obergut.at

Öffnungszeiten: Donnerstag, Freitag
16–24 Uhr, Samstag 12–24 Uhr;
im Jänner geschlossen



Tourismus- und Freizeitangebote

Freibad und Hallenbad, Radwege,
Tennisplatz, Kino (100 m entfernt),
Stadtführungen
Touristische Ziele: Salzburg, Passau,
Burghausen
Wander-/Rad-/Reitwege im Umkreis

Anfahrt/Lage

Braunau Zentrum gegenüber Hallenbad

Sitzplätze

Innen: 170, außen: 100

Kulinarisches

Mischlingsmost, Apfelmmost, Birnenmost
(viele sortenrein); Mostradler, Apfel-,
Birnschaumwein, Cider; Säfte; Brände
Brettljause, Apfelschmalzbrot, Aufstrich-
brote, Fleischbrot, kalter Braten

Spezialität des Hauses: Blunzengröstl,
Schweinsbraten mit Apfelmmostsoße,
Apfel-Eispalatschinken

Prämierung

Culinarix: bester reinsortiger Apfelmmost
2011, Goldenes Stamplerl 2013

Tipps/Besonderheiten

Zahlreiche Veranstaltungen am Hof
(siehe Homepage), Kellerführung und
Tischbrennerei (ganzjährig)
Gewerblich geführt

Mostheuriger Sagmeister LAGEPLAN 58



Anfahrt/Lage

siehe Homepage

Sitzplätze

Innen: 45, außen: 85

Kulinarisches

Apfelmmost, Birnenmost, Apfelsaft,
Johannisbeerensaft
Jausenteller, Erdäpfelkäsbrot, Dradiwabi
(Erdäpfelspiralen), Rindfleischsalat,
kaltes Rindfleisch mit Senf und Kren,
Rindfleischsulze, Rindfleischbrot,
Angusburger, Gulaschsuppe (Winter),
Aufstrichteller, Feuerfleck (Winter)
Spezialität des Hauses: Apfelstrudel,
Pofesen, Krapfen

Tipps/Besonderheiten

Zwei schöne Gastgärten (an der Mattig
und beim Kinderspielplatz)
Veranstaltungen am Hof: Adventzauber,
jeden Sonntag im Advent mit Krampus,
Nikolo und Rentieren
Gewerblich geführt

Reitshammer Sabine und Franz

Abern 31
5225 Jeging
0680 12 68 989 od. 0680 30 39 156
laurin30@aon.at
www.mostheuriger-sagmeister.at

Öffnungszeiten: Freitag–Sonntag
15–23 Uhr



Tourismus- und Freizeitangebote

Seengebiet z. B. Mattsee, Obertrum,
Grabensee
Wander-/Rad-/Reitwege: Mattigtaler
Radweg

LAGEPLAN
59

Heuriger beim Wastlbauer



Filzmoser Romana u. Franz

Guggenberg 1
5163 Mattsee/Palting
0664 92 11 116
romana@wastlbauer.at
www.wastlbauer.at

Öffnungszeiten: Mittwoch, Donnerstag und Freitag 14–22 Uhr



Freizeitangebote

Baden, Segeln, Eislaufen, Reiten

Wander-/Rad-/Reitwege: Wandern um die 3 Seen, Grabensee, Mattsee, Obertrumersee, Naturpark Buchberg

Anfahrt/Lage

Zwischen OÖ und Salzburg – zwischen Mattsee und Palting – nach der Landesgrenze

Sitzplätze

Innen: 50, außen: 70

Kulinarisches

Mischlingsmost, Sommerradler (Apfelsaft/Most), Mischung (Holler-Most), Apfelsaft, Holundersaft, Melissensaft, Pfefferminzsaft, Obstler, Zwetschkenbrand, Nusschnaps

Speck, Mehlspeisen mit hauseigenen Zutaten wie Äpfel, Nüsse, Eier, Marmeladen, vegetarische Heurigenjause

Spezialität des Hauses: Bauernkrapfen, Wuchtl'n, Kardinalschnitte, Zeltln (hauseigenes Brot)

Tipps/Besonderheiten

Auf Wunsch gibt es Bratl in der Rein, Ripperl und Pfannengerichte
Gewerblich geführt

LAGEPLAN
60

Aspacher Stube



Anfahrt/Lage

direkt im Ort (siehe Homepage)

Sitzplätze

Innen: 50, außen: 20

Kulinarisches

Apfelmost, Apfelsaft, Birnensaft, Apfelschaumwein, Obstler, Nusschnaps
Erdäpfelkäsebrot, Surspeckbrot, Brettjause, Bauernkrapfen, Pofesen, „Affen“

Tipps/Besonderheiten

Mostschänke mit Bauernmarkt

Freizeitangebote

Wander-/Rad-/Reitwege: VIA-NOVA
Pilgerweg, Römerradweg

Von 16 Bäuerinnen geführt

Marktplatz 8
5252 Aspach
07755 7097 nur freitags
E-Mail über Kontaktformular auf
www.aspacher-stube.at

Öffnungszeiten: jeden Freitag
13–19 Uhr, ausgenommen Feiertag



LAGEPLAN 51 *Mostschenke Sollingerhof*



Reitmaier Elfriede

Sollach 1
5241 Maria Schmolln
07743 24 30, 0650 58 11 803
georg.reitmaier@aon.at
www.bauernmuseum-sollinger.at

Öffnungszeiten: nur gegen Voranmeldung



Anfahrt/Lage

Ca. 2 km vom Ort entfernt

Sitzplätze

Innen: 60

Kulinarisches

Most, Apfelsaft, Zwetschenbrand, Kornschnaps, Obstler
Brettljause, belegtes Brot, Erdäpfelkäs-
brot, Surspeck

Spezialität des Hauses: gebackene
Mäuse, Kirchl, Pofesen

Tipps/Besonderheiten

Bauernmuseum am Hof

Freizeitangebote

Sky-flyer, Freibad, Skilift

Mostbauer Z' Stockham LAGEPLAN 62



Anfahrt

Von Salzburg kommend: Richtung
Oberndorf – Ostermiething 35 km
Von Braunau kommend: Richtung Gun-
dertshausen – Ostermiething 35 km

Sitzplätze

Innen: 50, außen: 60

Kulinarisches

Mischling und Mostmischgetränke,
Hollerblütensaft, Himbeersaft, Birnen-
brand, Zwetschenbrand, Obstler
Selchfleischprodukte, Aufstriche u.
Mehlspeisen, Belegte Brote

Spezialität des Hauses: typisch-
regionale Brettljause, verschiedene
Mehlspeisen je nach Saison

Tipps/Besonderheiten

Unser Bauernhof liegt auf einer Anhöhe
im bezaubernden 3-Ländereck (Bayern –
Salzburg – Oberösterreich).

Veranstaltungen am Hof: Jedes Jahr
im Februar oder März „Tag der offenen

Mehlhart Christine u. Walter Mostsommelière

Stockham 1
5120 St. Pantaleon
06277 70 53

Öffnungszeiten: Ganzjährig
Donnerstag, Freitag und Samstag
13–21 Uhr

Kellertür“, Führung und Verkostung im
Mostkeller.
Ab-Hof-Verkauf von Edelbränden, Most,
Eiern und Erdäpfeln.

Freizeitangebote

Drei Badeseen: Höllerersee (3 km),
Holzöstersee (6 km), Ibmer-See
Wander-/Rad-/Reitwege: u. a. Ibmer
Moor Radweg, Radweg nach Salzburg
(Nähere Infos: www.seelentium.at), mit
Salzburger Lokalbahn in 40 Minuten in
Salzburg

„How I met my Most“

oder „Wie ich lernte, den Landestrunk zu lieben“

KLAUS BUTTINGER

Ich gestehe, ein Freund des Mostes zu sein. Hie und da ein Schlückchen oder zwei oder drei – bis der Hausarzt des Vertrauens das Blutbild vor Augen wieder mal missbilligend das Haupt schüttelt und irgendetwas von „erhöhten Späßwerten“ murmelt; Purin, Blutfette oder Gamma-GT. Ich sage mir dann immer: Solange mein Gamma-GT kein GTI ist, reicht eine überschaubare mostfreie Phase und ein bisschen Joggen. Funktioniert prima. Das Bäuchlein schrumpft, die Zehengrundgelenke bleiben beschwerdefrei.

Wobei ich erklärend anmerken muss, dass meine Liebe zum Most manch Hindernisse nehmen musste. Der Erstkontakt ging wie bei vielen durch den Bauch in die Hose, der zweite lässt mich noch heute



schaudern. Es war ein August Anfang der 80er-Jahre, als ich einen vermeintlich erfahrenen Most-Connaisseur zum Bauern begleiten durfte. Man verkostete am Küchentisch fliegenumsäumt eine doch deutlich braunstichige Flüssigkeit, die ein Odeur verströmte, das man gemeinhin als „Eau de canal“ bezeichnete. Der Pseudokenner jedoch flatterte verzückt mit den Nasenflügeln und sprach von „gut gereiftem Trunk“ und dass derart Hochentwickeltes kaum mehr zu bekommen sei. Nun, es war eine dunkle Zeit.

Exkurs Käse: 1987, Gasthaus, mittleres Niveau, Käseplatte. Neben brethartem Emmentaler ein Weichkäse mit dunkelgrauer Färbung, intensiv im Geschmack. Ein französischer Rohmilchkäse, ein Schweizer gar? Unter dem bald Zerflossenen fand sich zu spät ein Stück Verpackungsfolie. Darauf stand:

Sirius, Camembert. Der Käse musste die Staatsvertragsunterzeichnung gesehen haben. Exkurs Ende.

Die Tage zogen ins Land und mein jüngerer Bruder betrat die Mostlandschaft. Es sollte ein kurzer Ausflug werden, da

ihm hinterhältig Gesinnte zu viel des Vergorenen einflößten. Als er Tage später über den erinnerungsfreien, aber ganzkörperschmerzverursachenden Vorfall sprechen konnte, sagte er bloß: „Nie wieder Most.“ Daran hat er sich bis heute gehalten. Mittlerweile fristet er ein erlebnisarmes Dasein in einer übel beleumundeten Gegend namens Berlin. Für mich aber zeigte der heroische Selbstversuch des Nachgeborenen deutlich, dass sich Most mittlerweile zu einer trinkbaren Substanz entwickelt hatte.

Erste Versuche der neuerlichen Annäherung passierten in Mostschänken. Ich kleidete meinen Magen in prophylaktischer Absicht mit Schmalzbroten aus und bestellte, was die anderen tranken. Mit dieser Schwarmstrategie fühlte ich mich auf der sicheren Seite. Und siehe da, sie funktionierte leidlich.

Das Schicksal aber hatte noch Größeres mit mir vor und ließ mich mit den Schöpfern des oberösterreichischen Mostwunders zusammentreffen,



einem Ernst Mielacher (RIP), einem Wilfried Hirschvogel, der Familie Wurm und anderen Vorkämpfern. Mit ihnen schnupperte ich an so mancher Blume, sog lockende Düfte ein, ergötzte mich an köstlicher Rezenz und dröselte sträußeweise Bouquets feinsten Fruchtaromen auf. Man sprach in Mostmacherskreisen plötzlich ernsthaft vom Waschen des Obstes, von Gärungsführung, CO₂-Abschluss und Filterung. Ja, sogar von Jahrgangsmosten war die Rede.

Der Most hatte sich dem Weißwein als ebenbürtig entpuppt, und ich war ihm verfallen. Nur sehr selten habe ich nach Mostgenuss Schmetterlinge im Bauch. Schlechtes Schmalz wahrscheinlich.



„Wo der Bartl den Most holt“

Drei längst überfällige Ergänzungen der Musikgeschichte

HELMUT SCHMIDINGER

Ei, wie schmeckt der Kaffee süße,
Lieblicher als tausend Küsse,
Milder als Muskatenwein.
Kaffee, Kaffee muß ich haben,
Und wenn jemand mich will laben,
Ach, so schenkt mir Kaffee ein!

Diese Zeilen aus der Kaffeeantate von Johann Sebastian Bach gehören wohl zu den berühmtesten musikgewordenen Huldigungen eines Komponisten an sein flüssiges „Genussmittel“.

Unzählige Komponisten – von Franz Schubert über Johann Strauss bis Alban Berg – setzten einer weiteren Quelle der Inspiration, dem Wein, ein klingendes Denkmal. Sie haben sich dabei vom Studium ihrer Inspirationsquelle auch von noch so gut gemeinten Ratschlägen besorgter Väter nicht abhalten lassen:

„Nur bitte ich dich mein lieber Wolfgang keinen Exceß zu machen, du bist an die gute Ordnung von Jugend auf gewohnt, und dich vor hizigem Gedränk zu hütten. Die starken Weine, und vieles Weintrinken ist dir also schädlich. Stell dir nun vor, in was unglük und Betrübniß du deine liebe Mutter in einem weit entfernten

Lande setzen könntest.“, schreibt Vater Leopold am 28. 9. 1777 an seinen Sohn Wolfgang Amadeus Mozart nach München.

Die Liste vertonter Inspirationsquellen in flüssiger, fester oder auch gasförmiger Art ist lang. – Nur der Most war bis jetzt nicht darunter zu finden.

Er fristete im Kanon der klassischen Liedkompositionen ein eher stiefmütterliches Dasein. Gerade diese musikalische „Unberührtheit“ war für mich einer der Gründe, warum ich mit großer Begeisterung die Einladung angenommen habe, einen Liederzyklus zu Ehren unserer „Landessäure“, dem Most, zu schreiben. Damit konnte ich endlich dieses Versäumnis der Musikgeschichte nachholen und den weißen Flecken auf der Landkarte der Liederzyklen durch eine Sammlung von Liedern über den Most mit einer eigenen Klangfarbe füllen.

Was allerdings die Warnung vor dem Mostkonsum und dessen Folgen betrifft, steht die einschlägige Literatur dem wohlmeinenden Vater Mozarts in nichts nach.

Sinnigerweise auf einer Mostpresse findet sich folgender Hinweis auf mögliche Nebenwirkungen:

Das Most machen
ist ein lustiges Werg,
wer dabey zuviel trinkt,
den wirfts um d' Erd.

Und Helmut Qualtinger hat wohl auch gewusst, wovon er spricht, wenn er in seiner *Ahndvertilgung* schreibt:

Oberösterreich, die Heimat des Führers,
bringt einen Most hervor, der allein im
Stande ist, auch dem härtesten Großvater
das Handwerk zu legen.

Diese und ähnliche Zeilen habe ich gefunden, als ich mich für dieses Werk auf die Suche nach geeigneten Texten begab. Es hat sich mir ein ungeahntes Universum eröffnet, das den Most in all seinen Farben und Schattierungen schillern lässt: Die Quellen reichen vom Alten Testament bis zu Thomas Bernhard, dessen Gedicht *Schädelmost* ich allerdings vonseiten des Verlages nicht vertonen durfte, von Texten – eingeritzt auf Mostpressen – bis hin zu polizeilichen Vernehmungsprotokollen infolge verbotener Mostausschank.

Und natürlich finden sich im Gedicht *Hoamatland* von Franz Stelzhamer auch Strophen, die dem Most huldigen – wie könnte es bei einem oberösterreichischen Dichter anders sein.

Diesen Strophen allerdings blieb die Aufnahme in den offiziellen Text unserer Landeshymne verwehrt. Ein weiteres Versäumnis der Musikgeschichte, das



zu ändern ich nun die Gelegenheit hatte. Ich habe kurzerhand beim letzten Lied meines Werkes eine Strophe von Stelzhamers *Hoamatland* ganz zart mit erkennbaren Motiven von Hans Schnopfhagens Vertonung unserer Landeshymne verbunden:

Dein Hitz is net z'grimmi,
Net z'groaß is dein Frost,
Ünsrer Traubn hoaßt Hopfn,
Ünsren Wein nennt ma Most.

Eine dritte Ergänzung der Musikgeschichte konnte ich im Rahmen dieses Liederzyklus vornehmen, in dem ich durch die Vertonung eines Kochrezeptes von Marianne Obermair, der *deftigen Gugl-Mostsuppe*, eine neue musikalische Gattung begründete: das „Vertonte Kochrezept“. Mittlerweile hat es das Schicksal gut mit mir gemeint und ich konnte in meinem Zyklus *Kulinarium Vocale* für gemischten Chor neben dem *Gefüllten Gansl* und den *Blunzenknödeln* auch die süßen Dinge des

33

Knoblauch bei - ge - ben und noch-mals kurz durch-rös - ten.

36 *cantabile* *secco*
To - ma - ten-mark und Pap - ri - ka - pul - ver kurz

39 *cantabile* *f secco*
un - ter - rüh - ren und rasch mit Most ab -

42
lösch - en. Most ein - re - du - zie - ren

Helmut Schmidinger: „Wo der Bartl den Most holt“
© Copyright 2009 by Ludwig Doblinger (Bernhard Herzmann) KG, Wien – München
Mit freundlicher Genehmigung des Verlages.

HELMUTH
DOBLINGER
Musikverlag

104 *secco*
Weit, de mi'n Spöt-tn a Freud habm, de zah-nan mi an, liegt ma

108 *cantabile* *cresc. poco a poco* *ff*
a - ber nix dran, Sol - ln schim - pfa wia's wolln, ja, ih prahl mi vor alln,
(2 + 3)

113 *p*
Kimm

117 *p*
ih wo - da - woll hin, daß ih a Most-schä-dl bin. *rit. 1*

Helmut Schmidinger: „Wo der Bartl den Most holt“
© Copyright 2009 by Ludwig Doblinger (Bernhard Herzmann) KG, Wien – München
Mit freundlicher Genehmigung des Verlages.

HELMUTH
DOBLINGER
Musikverlag

Lebens musikalisch zubereiten: **Ischler Krapferln** und **Gramastettner Krapferln**.

Die in diesem Fall erprobte Praxis, dass die beste Inspiration von der originalen Vorlage ausgeht – man muss nur reichlich davon kosten – hat sich auch bei den Mostliedern bewährt: Um mir die bestmögliche Inspiration sozusagen vom „Originalschauplatz“ zu holen, bin ich mit meinem Rennrad während

der Monate der „Schwangerschaft“ zu dieser Komposition unzählige Male den Schartner Berg hinauf und wieder hinunter geradelt und habe dabei auf den Spuren eines Gedichtes von Franz Carl Lipp reichlich von dieser Atmosphäre gekostet. Ich habe die verschiedenen Mostbäume blühen sehen, den Duft des Blütenmeeres vor allem beim Bergaufradeln kräftig eingesogen und die Früchte beim Reifen beobachtet.

O, manch ein Jahrgang
Atmet noch Süße des Frühlings,
Rosenwolken duftender Apfelblüh,
Wie der, unter dem Gnadenbilde gereift,
In den Hainen von
Maria Scharten.

Sollte trotzdem noch immer jemand aus
Unwissenheit der Meinung sein, dass

der Most nicht würdig sei, in den Kanon
der hohen Liedkunst aufgenommen zu
werden, dem kann ich nur mit den Wor-
ten Franz Hönl's entgegen:

Solln schimpfá wia s'wolln,
Ja, i prahl mi vor alln,
Kimm i wodáwöll hin,
Dáß i á Mostschädl bin.

Helmut Schmidinger, Jänner 2013

„Geist wächst nicht auf trockenem Boden“

(Augustinus)

Zur gestaltenden Kraft von flüssigem Geist

FERDINAND REISINGER

wenn's eine zünftige jause gibt, brauch ich nichts anders zum trinken als einen guten, einen ganz guten most!

dieser spruch begleitet mich aus kindheitstagen genauso wie der geruch, der geschmack eben dieses guten haustrunks. daheim, beim nachbarn und in der verwandtschaft!

drum freut es mich – aus diesem und auch aus vielen anderen gründen – dass ich zeitlebens immer in der mostgegend wohnen und beheimatet sein darf. mit dem most leben – das ist fast ein stück des vertrautseins mit meiner herkunft (aus dem unteren mühlviertel). der grossvater in lettental/grein ist damals (nach 1955) jedenfalls um jeden krug most hinübergewandert in den sandkeller; und wir wussten, dass er etwas bringt, was ihm wertvoll ist. seine augen sind gerollt und haben gegläntzt, wenn er den krug auf den dicken holztisch gestellt hat.

als ich 1964 ins stift nach st. florian kam, mussten die novizen auch noch ausrücken, um beim obstklauben zu helfen – damit wir übers jahr wieder einen most kriegen können.

most gehörte hierzulande zum alltag, anno dazumal. dann kamen most-resistentere und -verachtende zeiten; es gab prämierten, wenn die bauern mostobst-bäume ausgerissen haben ... aber das war eine vorübergehende dummheit unverständiger neo-politiker, die nicht wussten, um welches kulturprodukt sie damit unsere heimat ärmer gemacht haben ...

ich für mein teil bin froh, dass es wieder most gibt, in vielen wirtshäusern, auch bei den bauern ... manches, was auf den tisch kommt (gselchtes, blunzen, brat!) schmeckt eben erst rund und voll, wenns nicht den noblen wein, sondern den most dazu gibt ...

eines tages schenkte mir mein schwager leo ein bibliophiles buch, das mit herrlichen linolschnitten geschmückt war: **mostalgie** (karl herndler, gaspoltshofen 1995) ...

und als ich die texte las und die bilder verinnerlichte, war mir klar, dass auch zu meinen nostalgien der most gehört (samt der erinnerung an den ersten mosttrausch ...).

neben der klosterkirche von ardagger gibt's ein wirtshaus, das vor jahren im keller eine „mostgalerie“ beherbergte ... ich hab noch kostbare fotos, mehr noch erinnerungen daran, wie dort an den wänden in metallstellagen die verschiedenen moste gestapelt waren. es war eine augenweide, ein genuss, all das unterschiedliche gelb zu genießen, noch ehe man einige der moste der reihe

nach (fast andächtig) durchgekostet hat ...

most ist eben nicht nur eine durstlöschende flüssigkeit, er ist ein kulturprodukt: man kann sich an die farbe, den geruch, den geschmack, die fortdauernde wirkung beim und nach dem trinken gewöhnen ... man kann ihn einfach – kurz gesagt – unvergleichbar **mögen**.



und dann kam's, wie es scheint's kommen musste: anlass war die uraufführung des zyklus der **mostlieder** von helmut schmidinger (**wo der bartl den most holt**). sprüche, gedichte und geschichten über den most. für bariton und klavier, UA am 7. juni 2009 durch w. holzmaier und p. gulda im atrium bad schallerbach).

da ich damals gerade an manchen schüttbildern am basteln war, sagte ich mir: dann mach ich dazu eine serie von mostbildern, also bilder auf leinwand, die mit mosten verschiedener provenienz und konsistenz „grundiert“ wurden, und darauf skizzierte ich mit tusche unterschiedlichste baummotive; (der kunsthistoriker wolfgang hilger nannte die methode „gesteuerten zufall“) ...

am ort des entstehens, im keller unseres stifts st. florian, gab es dann unter dem



titel **all-most** eine ausstellung und eine „saftige“ vernissage ...

natürlich haben sich viele bildende künstler namhafteren ranges mit dem thema most befasst; unter den biedermeiermalern gab's sogar einen, der den namen ludwig most trug (1807–1883). und so mancher hat sich gewiss auch von diesem kostbaren getränk antreiben und inspirieren lassen (persönlich bekannt sind mir einige solcher „mostdiplfer“).

wenn ich „malerisch“ den most verwende, ist's sicher kein despektierliches hin- oder wegschütten; (manche liebhaber genauso wie verächter des kostbaren getränks behaupten, dass ich ihn „verpitschle“). ich freu mich einfach dran, wenn diese flüssigkeit „etwas hergibt“, auch an strukturen, an farbe, an „bildhaftigkeit“; wenn bilder nicht nur etwas zeigen, sondern auch einen geruch abstrahlen und einen gusto machen! und die bäume auf diesem hintergrund verweisen auf die fruchtbarkeit der natur, auf die stille kraft des wachsens, auf die möglichkeiten, die früchte zu kultivieren und zu veredeln ...

und dann steht auf einmal der in allen gelbnuancen farbenprächtig leuchtende, säuerlich duftende und vor allem so wohlschmeckende most bei der jause ... ich denk mir: dann können auch „mostbilder“ noch den genuss und die stimmung einrahmen ...

dem nächsten bild aus dieser serie geb ich den titel **na dann prost und mahlzeit!**

wahlspruch meines legendären vorgängerpfarrers mathias silber (hargelsberg):

**beten, und net zweng
oawatn, und net zweng
most tringa, und net zweng**



„Nun grüß dich Gott, mein edler Most!“

Die oberösterreichische Landessäure und die Literatur

CHRISTIAN SCHACHERREITER

In unüberschaubar vielen literarischen Texten ist der Wein besungen worden, und unüberschaubar sind auch die Veranstaltungen, die dem Thema „Wein und Literatur“ schon gewidmet worden sind. Die Stichworteingabe in Google ergibt dafür mehr als 52 Millionen Nennungen. Gibt man hingegen die Stichworte „Literatur“ und „Most“ ein, reduziert sich das Angebot auf nicht ganz 6 Millionen. Immerhin, auch eine respektable Zahl, aber bei genauerer Betrachtung muss man feststellen, dass nur die wenigsten Einträge etwas mit unserem Thema zu tun haben, sondern so oder ähnlich lauten: „the **most** fertile times in German



Granatapfelbaum aus dem Tacuinum Sanitatis, einem „Gesundheitsratgeber“ aus dem 14. Jh.

literature. „Most ist eben nicht gleich Most – und schon gar nicht most.

Verlassen wir also das Internet. In traditionelleren Medien wird man eher fündig, zum Beispiel im „Deutschen Wörterbuch“ von Jakob und Wilhelm Grimm. Fast zwei Spalten sind dem Stichwort „Most“ gewidmet, und es scheint auf den ersten Blick so, als wäre die oberösterreichische Landessäure schon im Alten Testament gewürdigt worden. In Martin Luthers Bibelübersetzung wird denen, die Gott ehren, Folgendes versprochen: „(...) so werden deine scheunen vol werden, und deine kelter mit most ubergehen.“ (Spr. Sal. 3,10) Die katholische Einheitsübersetzung dieser Textstelle lautet allerdings: „Dann füllen sich deine Scheunen mit Korn, / deine Fässer laufen über von Wein.“ (Spr 3,10) Hier haben wir es nicht mit einer vatikanischen Intrige gegen den Most zugunsten des Weins zu tun. Vielmehr wurde und wird mit dem Begriff „Most“ häufig der frische, noch unvergorene Traubensaft bezeichnet.

In einer ganzen Reihe von Texten, in denen der Most gelobt und besungen wird, ist daher der junge Traubensaft

gemeint, nicht jenes Getränk, das vor allem im süddeutschen, österreichischen und schweizerischen Sprachraum als Most bezeichnet wird. Auch das Zitat, dem dieser kleine Aufsatz seinen Titel verdankt, beruht auf Mogelei: „(...) nun grüß dich gott, mein edler most, mein süszer most, mein ziperleter most!“ Das Lied, das uns Franz Magnus Böhme in seinem „Altdutschen Liederbuch“ (1877) überliefert hat, feiert den „Most“ geradezu enthusiastisch. Dass aber hier nicht Obstwein, sondern Traubensaft gemeint ist, verrät das seltsame Wörtchen „ziperlet“. Es wird von „Zypern“ abgeleitet und bezeichnet das Herkunftsland des bejubelten Getränks. Auch das bekannte Sprichwort vom „alten Wein“ in „neuen Schläuchen“, das auf das Matthäus-Evangelium zurückgeht, liest man bei Martin Luther noch so: „Man fasset auch nicht most in alte schleuche, anders die schleuche zureissen, vnd der most wird verschuett, vnd die schleuche komen vmb.“ (Mt 9, 17)

Luthers „Most“ in Mt 9,17 ist also auch Wein, nicht unser Most. Aber in einem anderen Bibeltext, im Hohelied ist tatsächlich Apfelm most gemeint. „Führen wollte ich dich, / in das Haus meiner Mutter dich bringen, / die mich erzogen hat. Würzwein gäbe ich dir zu trinken, / Granatapfelm most.“ (Hld 8,2) Most aus Granatäpfeln war in alttestamentarischer Zeit offensichtlich bekannt und beliebt.

„Ünsern Wein nennt ma' Most“

Neidhart von Reuental war ein ritterlicher Dichter und Sänger des 13. Jahrhunderts, der wusste, dass der hohe



Neidhart von Reuental, Darstellung aus dem Codex Manesse, Heidelberg, 14. Jh.

Minnesang mit seinen edlen Damen und keuschen Rittern vorbei war. Seine Lieder spielen nicht mehr in der idealisierten Welt des Hofes, sondern im Dorf, und der Sänger lässt sich ganz gerne mit den Dorfmadchen und Bäuerinnen ein. Sein Lebens- und Wirkungsraum war wahrscheinlich Bayern, möglicherweise auch das Salzburgerische. In einem Lied von Neidhart heißt es:
 „Do bat mich diu vil minnecliche singen
 Den minen sang:
 Sie schant mir mit dem krugoe
 Daz mir diu kel
 Wider wurde heiter unde hel.
 Ir birenmost den tranc ich also swinde:
 Des was si fro.“

Eine „minnecliche“, eine liebenswerte Frau möchte den Dichter Neidhart so gerne singen hören. Anscheinend zielt er sich ein wenig, denn sie greift zu einem motivierenden Mittel. Im Krug bringt sie Birnenmost, den er ziemlich flott trinkt – und schon ist seine Kehle zur Freude

der „minneclichen“ wieder „heiter“ und „hell“. Peter Suchenwirt, ein österreichischer Ritter und Dichter des 14. Jahrhunderts, erzählt uns in einem Gedicht von einem Helden, der gemütskrank ist. Mit einem Krug Apfelm most bringt man aber den Helden dazu, tausend Eide zu schwören, niemals so etwas wie Leid erfahren zu haben.

Der Beitrag der oberösterreichischen Schriftkultur zur internationalen Most-Literatur ist – wen wundert es! – überdimensional groß. Das älteste erhaltene Rezept zur Erzeugung von „Öpffl und PiernMöst“ in Österreich, das sich im OÖ. Landesarchiv befindet, stammt vom gebürtigen Oberösterreicher Philipp Jakob von Grünthal (16. Jh.). Er war in zweiter Ehe mit einer Mostviertler Adelligen verheiratet und anscheinend einer der ersten schreibkundigen Experten in Sachen Most.

Wahrscheinlich ist Oberösterreich weltweit die einzige Region, in deren Landeshymne (neben dem Bier) auch der Most gewürdigt wird:

**Und zun Bier und zun Most
Schmeckt a kräftige Kost
Und die wachst alle Jahr,
Mit der Noat hat's koan Gfahr.**

„Vergorene Heimat. Ein Stück Österreich“

Mit Franz Stelzhamer ist die Kette der oberösterreichischen Literaten, die sich über den Most anerkennend geäußert haben, keineswegs zu Ende. Einen interessanten, einen sozusagen olfaktorischen Aspekt der Mostkultur hat Franz Kain (1922–1997) in seinem autobiografischen Roman „Am Taubenmarkt“

(1991) eingebracht. „Jedes Wirtshaus hatte einen anderen Most: hier einen Kremstaler, dort einen Strengberger und dort einen Alkovener Mischling, jeder eine Qualität für sich, dessen Feinheit allerdings den nur Wein und Bier trinkenden Nationen völlig unverständlich bleibt.“ Kain geht aber noch einen Schritt weiter – sozusagen von der Wirtsstube hinaus aufs Häusl. „Der gelernte Mosttrinker erkennt das Getränk schon an seinem Geruch. Und nicht nur an dem Geruch im Glas, sondern auch sonst. Wer bei den Pissoirs vorbeigeht, der merkt noch am Dunst, welcher Most hier ausgeschenkt wird: Birnen, Apfel oder Mischling.“ (Am Taubenmarkt, 383f.)

Nicht nur der Birnenmost, sondern auch der Mostbirnenbaum genießt die Zuneigung oberösterreichischer Schriftsteller. Franz Kain beklagte das massenweise Abholzen der Mostbirnbäume nach dem Zweiten Weltkrieg, Dora Dunkl (1925–1987) stimmte ein poetisches „Loblied auf den Mostbirnenbaum“ an, und in Franz Riegers Erzählung „Feldwege“ (1976) steht die Rodung der Mostbirnbäume als Symbol für das Verschwinden einer bäuerlichen Kultur und der Menschen, die sie mit Leben erfüllt haben. Alois Brandstetter würdigt in „Almträume“ (1993) die Mostherstellung des Kleinhäuslers Bergmann mit großem Respekt: „Der alte Bergmann muß (...) Kenntnisse besessen haben, den Most zu veredeln, die ans Zauberhafte grenzten. Most-Mysterien!“ (S. 84) Und auch Christoph Ransmayr brachte seine Bewunderung für die Kunst der Mostherzeugung in seiner Essaysammlung „Der Weg nach Surabaya“ (1997) zum Ausdruck: „Die vergorene Heimat. Ein Stück Österreich.“

Heute Mostausschank!

GEORG FRIEDL

Damit wird meist ein geselliges Beisammensitzen bei einer Jause vom Bauern in idyllischer Gegend assoziiert und so soll es auch sein. Ist doch der Most quasi der Haustunk der Oberösterreicher. Gespritzt, zwischendurch ein erfrischender Durstlöscher oder zu späterer Stunde pur, zum Schmecken und zum Genießen. Mit seiner zarten Fruchtigkeit und lebendigen Säure passt er zudem auch hervorragend zu Speck, Brat'l, Schmalz, Topfenkas und Roggenbrot.

Dass Most auch durchaus vielfältig sein kann, zeigen vermehrt die heimischen Qualitätsmostproduzenten. Mehr und mehr rückt ins Bewusstsein, dass eine unglaubliche Vielfalt von Birnen und Äpfeln auf den Wiesen wächst. Alte Sorten, die oftmals in Vergessenheit geraten

sind, erleben eine wahre Renaissance. Bringen gerade diese Sorten geschmackliche Abwechslung in die sonst bis zur Standardnorm gezüchteten Äpfel und Birnen. Die alten Sorten: verschieden groß, oftmals anfällig für Schädlinge, ohne makellose „Bäckchen“ und, als Rohobst genossen, herb und pelzig.

Aber als Saft – und speziell als vergorener Saft – entfalten sie ihre wahren Stärken. Von feinfruchtig über einladend frische Obstnoten und opulente Fruchtaromen bis hin zu lebendiger Säure mit elegantem Gerbstoff und einem ausgewogenen Zuckerspiel – so präsentiert sich das flüssig gewordene Obst. Eine wahre geschmackliche Entdeckungsreise.

Reinsortig werden Äpfel und Birnen abgepresst, sorgfältig in modernen Kellern ausgebaut und nach der Fassreife in Flaschen gefüllt. Brünnerling, Weberbartl, Rote Landbirne, Speckbirne, um nur einige zu nennen, bieten uns ein breites Geschmacksspektrum. Äpfel und Birnen gemischt, meist von Streuobstwiesen, die das Landschaftsbild stark prägen, werden zu einer ausgewogenen Cuvée vereint. Es ist Geschmackssache, welchem Most der Vorzug gegeben wird. Dazu kommt, dass jene Mostbauern, die sich auf das Produkt spezialisiert haben, wunderbar süßige Mostcidres, duftige Mostfrizzante und auch hochelegante Mostsekte produzieren.



Besonders interessant wird es, den Most in der gehobenen Wirtshauskultur oder in Restaurants einzusetzen. Nicht aus dem Mostkrug wird der Most ausgeschenkt, sondern in Siebenzehntelflaschen. Aufgrund der Aufmachung lässt sich schon erahnen, dass es sich dabei um einen besonderen Most handelt. Ein Glas, dem Weinglas ähnelnd, lässt die Duftaromen in die Nase springen und unterstreicht die Besonderheit des Eingeschenkt.

Der Gast möchte immer wieder Neues kosten und erfahren. Aus meiner Erfahrung als Koch und Gastronom kann ich nur sagen, dass sich der Most bestens dazu eignet, Gäste zu überraschen. Höchste Qualität, Facettenreichtum, ein tolles Preis-Leistungs-Verhältnis und wenig Alkohol sind dabei entscheidende Faktoren. Als Achterl ausgeschenkt ist Most ein toller Essensbegleiter zum Mittagessen, aber auch zu jeder anderen Mahlzeit.

Man muss ein wenig umdenken, um Most bewusst auf diese Weise anzupreisen, und es bedarf auch etwas Geduld, um die Gäste zu überzeugen. Mittlerweile schätzen viele meiner Gäste das große Mostangebot, das bestens abgestimmt ist auf die regionalen und saisonalen Speisen, die ich im Lokal anbiete.

Mittlerweile sind die Mostkultur und die Kreativität der Mostbauern schon so weit fortgeschritten, dass mehrgängige Mostdegustationsmenüs angeboten werden können. Kreative Küche trifft qualitativsten Most und vereint sich zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis.

Mostfrizzante oder Mostsekt nach Champagnermethode eignen sich hervorragend als Aperitif. Fein moussierend steigen die Birnen- und Apfelaromen in die Nase und machen Appetit.

Most in seinen verschiedenen Geschmacksfacetten passt wunderbar zu

eher deftigen Speisen, harmonisiert aber auch besonders zu Gerichten der feinen Küche. So verbinden sich zum Beispiel Speckbirnenmost und ein Forellenfilet auf Lauchrahmgemüse wunderbar zu einem Geschmackserlebnis. Zu Fleischspeisen bietet sich ein kräftiger Apfel- oder Mischlingsmost an, der durchaus auch einen Hauch von Restzucker aufweisen kann. Dies bewirkt vor allem die Vollmundigkeit des Getränks, das dadurch bestens mit kräftigen Hauptspeisenaromen harmoniert.

Ein etwas seltsam anmutender Tipp: Probieren Sie asiatische Küche, die meist etwas Schärfe in sich birgt, mit einem duftigen, fruchtigen Most mit etwas Restzucker – unglaublich, wie das oberösterreichische Nationalgetränk mit der weiten kulinarischen Welt „kokettiert“!

Bei allem Respekt vor hochwertig produziertem Most in aufwendiger Aufmachung und Präsentation: Wichtig ist,

dass durch die Nutzung alter Obstbestände diese erhalten werden, dass das Obst der Streuobstwiesen bewirtschaftet wird, Landschaftspflege stattfinden kann und Most – ob aus Krug oder Bouteille – erfreut, schmeckt und genossen wird.



Mosthuldigung

PETER HIRSCH

Im Land des Mostes würde man landläufig denken, dass in Wirts- und Gasthäusern und auch in Restaurants Most eine wichtige Rolle spielt. Dem ist aber leider nicht in befriedigendem Ausmaß so.

Zugegeben, die Situation hat sich in den letzten Jahren etwas gebessert. Dafür haben die sehr gut ausgebildeten Mostsommeliers gesorgt und die Mitglieder der Vereinigung „Kulti-Wirte“, für die gilt: Most muss es geben, am besten zwei oder drei verschiedene Sorten.

Trotzdem denken die Gäste, so sie Alkoholisches trinken wollen, bei der Bestellung meist an Bier und Wein und selten an Most. Dazu kommt: Viele Köchinnen und Köche haben vergessen oder in ihren Lehrbetrieben und Berufsschulen nicht bzw. nur so nebenbei gelernt, mit Most zu kochen. So gut wie alle Speisen, für die in Rezepten Weißwein verlangt wird – Suppen, Pikantes, Fleisch, Fisch, Süßes und Saucen –, können auch mit Most zubereitet werden.

Oft schmecken sie durch die im Vergleich zum Wein intensivere Fruchtigkeit sogar noch besser. Eine Regel, die für Wein gilt, ist auch für den Most anwendbar: Man wähle als Begleitung zum Essen jenen Most, der auch in der Küche eingesetzt wurde. Vorausgesetzt, Köchin und Koch haben erstklassigen Most verwendet – aber das ist ja wohl eh klar.

Weinfreunde kennen zumindest zwei Dutzend Lieblingswinzer, sie wissen, dass es rund ein Dutzend Rebsorten gibt, wie diese schmecken und zu welchen Speisen sie passen. Und wenn sie einmal nicht sicher sind, welches Viertel sie bestellen sollen, dann gibt es in fast allen Gastronomiebetrieben kundige Ratgeber: Diplomierte Weinsommeliers oder -sommelièren oder zumindest erfahrene Kellnerinnen, Kellner und weinbegeisterte Wirte. Diese Weinratgeber arbeiten oft offensiv und warten nicht, bis sie um Rat gefragt werden. Die Mostkundigen hingegen machen auf mich oft den Eindruck, schüchtern zu sein. Außerdem lese ich in vielen Weinkarten: „Wenden Sie sich bitte an unseren Sommelier“. Der Hinweis auf den Mostsommelier, den es in mehr Betrieben gibt, als die Gäste ahnen, fehlt fast immer. Eine eigene Mostkarte ebenso. Ein Grund dürfte wohl sein, dass Wirte weit mehr Gewinn machen, wenn sie eine Flasche oder ein Glas Wein statt einer Flasche oder einem Glas Most verkaufen.

Aber es gibt sie ja doch, die Wirtinnen und Wirte, die sich mit den Mosten nicht nur auskennen, sondern sie auch gerne als Begleiter zu einem Menü empfehlen. Diplom-Mostsommelièr Paula Langmayr vom Landgasthof Dieplinger in Puppung zum Beispiel: „Birnenmostsekt passt herrlich zum Rindfleischsulzerl mit Mostvinaigrette und Kernöl und zum Gemüsesulzerl mit Räucherforelle“, sagt

Paula. „Und zu gebackenen Blunzenradln mit Mostkraut gibt's nichts Besseres als einen kräftigen Bohnapfelmost.“ Viel zarter schmeckt der goldgrüne Rubinette-Apfelmost. Er harmoniert zum Beispiel perfekt mit winterlichen Wurzelsuppen.

Most zum Fisch? „Mindestens so gut wie Weißwein“, sagt Paula und empfiehlt fruchtigen Braeburn oder Jonagold: „Wobei der Braeburn speziell Veltlinerfreunden gefallen wird, weil er, ähnlich dem Veltliner, ein Pfefferl hat. Deshalb mag ich ihn auch besonders gern zu einem deftigen gebratenen Schweinskotelett und gegrillter Beiried mit Kräuterbutter.“

Paula hat noch viel mehr Tipps: Topzapfelmost zu Kräutergnocchi und Nudeln mit Pesto. Mischling zum Bratln, zur Brettljause zu Schinken und Käse. Speckbirnmost zu Geflügel, Kalbfleisch, Ziegen- und Schafkäse. Landbirnmost

ist für sie eine Art Universalmost, der zu fast allen klassischen österreichischen Gerichten passt.

Most zu Süßspeisen? Paula kommt ins Schwärmen: „Apfelcider Brünnerling und Moste mit hohem Restzuckergehalt, zum Beispiel Topaz, Stieglbirn und Dorschbirn, zum Bratapfel mit Mostschaum – ein Gedicht! Und ein feiner Birnencider harmoniert besser als viele Weine zum B'soffenen Kapuziner oder zu Pofesen.“

Lernt von Paula, liebe Wirtinnen und Wirte, Kellnerinnen und Kellner!

Mit Begeisterung und Fachwissen müssen Moste den Gästen angeboten werden!

Und beim Servieren sagt bitte nicht „Prost!“, sondern, wie es sich bei uns gehört: „G'sundheit, sollst leb'n!“



Rezepte

aus Marianne Obermair:
Meine Mostbarkeiten

Jungzwiebel-Mostsuppe mit Maisgrießknöderln

500 g Jungzwiebeln
Butterschmalz zum Anbraten
125 ml Most oder 1/16 l Mostreduktion
750 ml Hühner- oder Gemüsesuppe
250 ml Obers
Salz, Pfeffer
Petersilie

Maisgrießknöderln

125 ml Milch
20 g Bauernbutter
Salz
Muskatnuss, gerieben
70–80 g Maisgrieß
1 Ei
ev. 1 EL Mehl
Petersilie, gehackt

Die hellgrünen Blattansätze der Jungzwiebeln feinnudelig, die Zwiebeln feinstwürfelig schneiden und beides in Butterschmalz anschwitzen.

Mit Most aufgießen und etwas reduzieren.

Mit Suppe aufgießen und gut aufkochen, Obers dazugeben und nochmals aufkochen.

Pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe mit den Maisgrießknöderln und gehackter Petersilie anrichten.

Milch mit Butter, Salz und Muskatnuss aufkochen.

Maisgrieß einrieseln lassen und dick einkochen, vom Herd nehmen.

Überkühlt das Ei, das Mehl und die Petersilie unterrühren.

Die Masse ca. 10 Minuten rasten lassen.

Mit nassen Händen kleine Knöderln formen und im Salzwasser leicht siedend eher ziehen als kochen lassen.



Mein Tipp: Natürlich schmeckt auch die klassische Einlage, geröstete und mit Käse überbackene Weißbrotscheiben, in dieser Suppe ausgezeichnet.

Mosthenderl mit knackigem Junggemüse

1 Freilandhuhn
Salz
edelsüßer Paprika
Butterschmalz zum Anbraten
250 ml Most
Hühnersuppe nach Bedarf
1 Zwiebel
250 g Wiesenchampignons oder Austernpilze
Fett zum Anbraten
ca. 125 ml Obers
1–2 Eidotter
Petersilie, Estragon und Liebstöckel zum Bestreuen

Junggemüse

Junggemüse der Saison, z. B. Karotten mit Grün, Minikürbisse, grüner Spargel, kleine Halmrüben, Mini-Roterüben, Artischocken
Butter zum Anbraten
Salz

Das Henderl portionieren. Eventuell von den Knochen befreien.

Die Hühnerteile mit den Gewürzen gut einreiben.

In heißem Butterschmalz anbraten, mit Most und Suppe ablöschen.

Die fein gehackte Zwiebel mit den vorbereiteten Champignons in einer Pfanne mit Fett anbraten und zum Henderl geben.

Das Mosthenderl ca. 25 Minuten schmoren lassen.

Obers und Eidotter versprudeln.

Das Obers-Eidotter-Gemisch vorsichtig unterrühren und nicht mehr kochen lassen.

Zum Schluss mit gehackter Petersilie, Estragon und Liebstöckel bestreuen.

In einem tiefen Teller mit dem knackigen Junggemüse und Basmati- oder Dinkelreis anrichten.

Junggemüse putzen, waschen und in gefällige Stücke schneiden.

Das vorbereitete Junggemüse blanchieren und anschließend in heißer Butter zart anbraten und würzen.

Das knackige Junggemüse der Saison kann einzeln oder gemischt – je nach Gusto und Angebot – zum Henderl serviert werden.

Mein Tipp: Sie können auch nur Henderlhaxerln in der entsprechenden Menge für dieses Gericht verwenden und es in einer glasierten Ton- oder Walzenschüssel servieren.



Kalbsfiletspitzen in Mostsoße

2 Zwiebeln
1–2 Äpfel
650 g Kalbsfilet vom Biokalb
Salz, Pfeffer
Butterschmalz oder Rapsöl zum Anbraten
1–2 EL Apfelbalsamessig
62,5 ml Apfelmost
125 ml Rindsuppe oder Kalbsfond
125 ml Obers
1 TL Maisstärke
Petersilie

Zwiebeln nudelig und Äpfel in Spalten schneiden.

Kalbsfilet feinnudelig schneiden, würzen, in Butterschmalz oder Rapsöl anbraten und herausnehmen.

In der Pfanne Zwiebel und Apfelspalten kurz anbraten. Mit Essig und Most ablöschen und kurz einkochen lassen.

Mit Suppe und Obers aufgießen, aufkochen, mit Maisstärke leicht binden und abschmecken.

Filetspitzen einlegen und noch etwas ziehen lassen.

Beim Anrichten mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Kräuternudeln – mit der Fleischgabel zu einem Türmchen aufgedreht – servieren.

Mein Tipp: Besonders cremig wird die Soße, wenn Sie 1–2 EL leicht geschlagenes Obers kurz vor dem Anrichten unter die Soße ziehen.

Dieses Gericht können Sie auch mit Birnen und Birnenbalsamessig bzw. Birnenmost fein und rasch zubereiten.

Wer es lieber süßsauer mag, der verwendet einen Apfel-Birnen-Cidre oder Creme-honigessig. Ideal zum Zubereiten im Wok.



Im Mostbackteig gebackene Erdbeeren mit Erdbeermousse

12 Stück große Gartenerdbeeren
Zimt-Zucker zum Bestreuen

Mostbackteig

125 g Mehl
1 Ei
1 TL neutrales Öl
Prise Salz
250 ml Most
ev. 1 Msp. Backpulver
Fett zum Ausbacken

Erdbeermousse

150 g Erdbeeren
1 EL Staubzucker
2 Blatt Gelatine
1 Spritzer Orangenlikör
1 Eiklar
1 TL Honig oder Zucker
125 ml Obers

Für den Backteig alle Zutaten (bis auf das Eiklar) verrühren und eine halbe Stunde rasten lassen.

Erst kurz vor dem Backen den steifen Eischnee unterheben.

Das Fett erhitzen, die Erdbeeren in den Backteig tauchen und ganz kurz backen. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die gebackenen Erdbeeren mit Zimt-Zucker bestreuen.

Aus der Mousse Nockerln stechen und gemeinsam mit den gebackenen und ein paar frischen Erdbeeren anrichten.

Die Erdbeeren vorbereiten, in Stücke schneiden und mit dem Staubzucker fein pürieren.

Die kalt eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine im erhitzten Orangenlikör auflösen und rasch in die Erdbeermasse rühren.

Eiklar mit Honig zu Eischnee schlagen, das Obers schlagen und beide Massen unter das Erdbeerpüree zart untermengen.

Die Masse in eine Schüssel füllen und mindestens vier Stunden zugedeckt kühlen lassen.

Mein Tipp: Dieser Mostbackteig eignet sich für Obst aller Art, wie etwa die traditionellen Apfeleradeln, Birnenspalten, marinierte Marillen, Hollerblüten, Weintrauben ...

Wer Lust hat, kann auch jeweils die passende frische Mousse dazu bereiten und anbieten.



Mostliwanzen mit Weichselkompott

15 g frischer Germ
20 g Staubzucker
250 ml Most mit
Restsüße oder Apfel-
Holler-Cidre

150 g glattes Mehl
2 Eier
geriebene Zitronen-
schale

1 Prise Salz
Butterschmalz zum
Ausbacken

Vanillezucker
Zimt
Staubzucker

Beilage

Weichselkompott



Germ zerbröseln, mit dem Zucker und etwas lau-
warmem Most verrühren.

In das Mehl den restlichen lauwarmen Most, die Ei-
dotter, geriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz und die
aufgelöste Germ geben, einige Minuten gut verrühren.

Der Teig soll dickflüssig sein und Blasen werfen.
Bei Zimmertemperatur (oder im warmen Rohr bei
30–40 °C) mindestens eine halbe Stunde stehen
lassen.

Vor dem Ausbacken den steif geschlagenen Eischnee
unterheben.

In die Vertiefungen einer Liwanzenpfanne (oder in eine
normale Pfanne) etwas Butterschmalz geben und je
einen guten Esslöffel Teig einfüllen.

Langsam und sanft auf beiden Seiten goldbraun
backen.

Mit vanilliertem Zimt-Zucker bestreuen und mit
Weichselkompott anrichten.

Mein Tipp: Der klassische Powidl, zwischen die Most-
liwanzen geschichtet, schmeckt immer fein, oder Sie
richten die Liwanzen mit etwas Topfencreme oder
Zwetschkenröster an. Mit dem Weichselkompott har-
moniert sehr gut ein Weichselparfait oder -sorbet.

Beilagenvariationen: Powidlmarmelade mit einem
Schuss Birnenschnaps und etwas Zimt verrührt oder
Zwetschkenröster oder eine leichte Topfencreme
(Topfen, Sauerrahm, Vanillezucker, Zitronenschale,
Orangenschale).

Eingelegte Mostzwieberln

700–800 g Perl-
zwieberln, roh
1 roter Paprika
1 gelber Paprika
Salz

Sud

250 ml Mostessig
125 ml Wasser

35 g Zucker
4 Nelken

je 1 TL Senf, Piment-
und Pfefferkörner
2 kleine Lorbeerblätter
etwas Ingwer, geschält



Die Perlzwieberln vorbereiten.

Paprika in kleine Rauten schneiden.

Reichlich Wasser mit etwas Salz zum Blanchieren
aufkochen. Perlzwieberln und Paprikarauten kurz
blanchieren.

Mit dem Schaumschöpfer das Gemüse herausnehmen,
abtropfen lassen und in sterile Einmachgläser füllen.

Für den Sud alle Zutaten gut aufkochen, abschmecken
und etwas überkühlt über das vorbereitete Gemüse
leeren. Einmachgläser gut verschließen.

Mein Tipp: Das eingelegte Gemüse ist nicht nur ein
Augenschmaus, sondern auch ein Leckerbissen zu
einer richtig geschmackigen Jause mit einem süffigen
Most.

Danksagung

Für die unterstützende Mitarbeit danken wir:

Unseren Autoren:

Dr. Siegfried Bernkopf, Pomologe
Klaus Buttinger, Journalist, OÖN
Dr. Heimo Cerny, Historiker
Christine Dattenböck, OÖ Tourismus
Georg Friedl, Haubenkoch
Hans Gessl, „Wetterhans“ der OÖN
Barbara Haiden, Journalistin
Peter Hirsch, Journalist, OÖN
Marianne Obermair, Kochbuchautorin
Birgit Puntigam, Beraterin Obstverarbeitung
em. Univ.-Prof. Mag. Dr. Ferdinand Reisinger CanReg, Stift St. Florian
Mag. Christian Schacherreiter, Literaturkritiker OÖN
Helmut Schmidinger, Komponist
Romana Schneider, Landwirtschaftskammer, Referentin für Ernährung
Mag. Christine Schober, Landwirtschaftskammer, Ernährungswissenschaftlerin
Margit Steinmetz-Tomala, Genussregionen Oberösterreich
Heimo Strebl, Landwirtschaftskammer, Referent Obstbau

Der Abteilung Land- und Forstwirtschaft beim Amt der OÖ Landesregierung,
Abteilungsleiter HR Mag. Hubert Huber, Ing. Ernst Simader
Der Abteilung Geoinformation und Liegenschaft, DORIS Systemgruppe,
Abteilungsleiter HR Mag. Thomas Ebert
Dem OÖ Landesarchiv, Dir. Dr. Marckhgott Gerhart
Dem Oberösterreich Tourismus, Christine Dattenböck und Astrid Mayr

sowie Karin Schuhmann und Klara Beker, den engagierten Mitarbeiterinnen vom
TRAUNER Verlag

Buchtipps

Siegfried Bernkopf, Von Rosenäpfeln und Landbirnen. Ein Streifzug durch
Oberösterreichs Apfel- und Birnensorten, TRAUNER Verlag, Linz 2011
Marianne Obermair, Meine Mostbarkeiten, Feine Schmankerln rund um den Most,
TRAUNER Verlag, Linz 2008
Romana Schneider, Mostkulinarium. Most in der Pfanne, am Teller, im Glas ...,
Landwirtschaftskammer für Oberösterreich, 2002

Bildnachweis

Fotolia.com, Genussland Oberösterreich, Landwirtschaftskammer OÖ,
OÖ Tourismus/Röbl

1	Donautaler Mostkellerei	Obermühl
2	Brezerhaus Sarleinsbach	Sarleinsbach
3	Gwölbstüberl	Helfenberg
4	Koeglerhof in der Koglerau	Gramastetten
5	Hametner's Mostschänke	Steyregg
6	Berghof Linz	Linz-Urfahr
7	Peterlehner-Mostschank am Goasberg	Herzogsdorf
8	Seitlinger's Mostschänke	Altenberg bei Linz
9	Most u. Jausn „Satzinger“	Altenberg bei Linz
10	Jausenstation Aschauer	Tragwein
11	Wirt z' Trosselsdorf	Neumarkt im Mühlkreis
12	Mostschänke Grüner	Hagenberg im Mühlkreis
13	Hutti's Gupfwaldheuriger	Pierbach
14	Mostheuriger Deisinger-Hof	Katsdorf
15	Radlerbauernhof Moser	Mitterkirchen
16	Speck-Alm	Bad Kreuzen
17	Englhof	Baumgartenberg
18	Mostheuriger Punzenberger	Katsdorf
19	Mostheuriger Linhardsberger	Pabneukirchen
20	Mostschänke Rohrhuber	Wilhering
21	Einkehr am Puchmayrhof	Neuhofen an der Krems
22	Bio-Gemüse Buschenschank-fairleben	Allhaming
23	Heuriger Sepplhub	Steyr
24	Jausenstation Eigruberhof	Kleinraming
25	Landsberghof	Grünburg
26	Mostschänke Grasegger „vlg. Eisterer“	Schlierbach
27	Hoidinger's Mostschänke	Laakirchen
28	Moar z' Krottendorf	Kirchham bei Vorchdorf
29	Mosthof 3er Berg	Haibach ob der Donau
30	Mostheuriger Hofer	Stroheim
31	Wirtshaus im Wald-Spitzwirtin	Alkoven

32	Mostschänke Turmkeller	Grieskirchen
33	Jausenstation Hattinger	Schlüßlberg
34	Mostheuriger-Möseneder	Geboltskirchen
35	Buchberger Gütl	Lambach
36	Wirt in der Fischerau	Lambach
37	Mostbauer Weißböck	Atzbach
38	Mostothek-Penetsdorfer	Schwanenstadt
39	Schurl's Most- und Jausenstube	Neukirchen an der Vöckla
40	Kienastenhof	Ottngang am Hausruck
41	Zum Bierheurigen	Frankenburg
42	Lehner im Wald	Rutzenmoos
43	Elfi's Mostschenke	Aurach
44	Mostschenke zum Hoangarten	Attersee
45	Mostheuriger Steinbichler	Nußdorf
46	Mostschenke Grablerhof	Steinbach am Attersee
47	Bleam's Mostschank	Straß im Attergau
48	Mostschänke Kreuzer	Oberwang
49	Mostschänke Hussenbauer	Mondsee
50	Almgastwirtschaft Mostschenke Wallnerhof	Engelhartzell
51	Mostausschank „Unterer Inn“	Wernstein am Inn
52	Hofstätter's Mostheuriger	Kopfung im Innkreis
53	Kurz einkehrt	Taufkirchen an der Pram
54	Greiner's Mosthof	Eggerding
55	Speck O'thek	Geinberg
56	Weilbacher Mostbauer	Weilbach
57	Hofschänke Ober	Braunau
58	Mostheuriger Sagmeister	Jeging
59	Heuriger beim Wastlbauer	Mattsee/Palting
60	Aspacher Stube	Aspach
61	Mostschenke-Sollingerhof	Maria Schmolln
62	Mostbauer z' Stockham	St. Pantaleon



Rund um den Most

GELEBTE MOSTKULTUR UND
MOSTSCHÄNKEN IN OBERÖSTERREICH

Most ist eine Erfolgsgeschichte. Vom bäuerlichen Durstlöscher zum feinen Speisengeleiter erhoben, erfreut er sich immer größer werdender Beliebtheit und hat inzwischen auch Einzug in die Spitzengastronomie gehalten.

Neben einer Auswahl oberösterreichischer Betriebe, von urig bis modern, bietet der vorliegende Mostschänkenführer auch alles Wissenswerte rund um das Thema Most: von der kulturhistorischen Bedeutung mit Blick ins Ausland über neueste Entwicklungen in Obstsortenwahl, Erzeugung und Qualitätsmanagement bis hin zu feinen Rezepten zum Nachkochen.



MARIA-THERESIA
WIRTL

Studium der Germanistik, Geschichte, Kunstgeschichte in Salzburg, seit 1987 im Landesdienst, zunächst Landeskulturdirektion, seit 2008 Leiterin der Stabstelle Genussland Oberösterreich



MARIA DACHS
Studium der Sozialwirtschaft in Linz, Abteilungsleiterin in der Landwirtschaftskammer OÖ, zuständig für die Bereiche Direktvermarktung, Urlaub am Bauernhof, Konsumenteninformation und Biolandbau.



9 783990 331750

ISBN 978-3-99033-175-0