

Presse und Internet

Linz, 1. August 2018

## Pressemitteilung

### Oberösterreich ist Mostland Nr. 1

Mit Bildung Mostkompetenz weiter ausbauen

**Oberösterreich zählt zur Spitze der Mostproduktion in Österreich, wobei ein großer Wert auf qualitativ hochwertige Produktion und Präsentation gelegt wird. Das Ländliche Fortbildungsinstitut der Landwirtschaftskammer OÖ trägt mit seinem zertifizierten Ausbildungslehrgang wesentlich zum Wissen über die heimischen Lebensmittel, die mit Sorgfalt von unseren Bäuerinnen und Bauern produziert werden, insbesondere dem Most bei. Ein neuer LFI-Zertifikatslehrgang „Mostsommeliers“ startet im heurigen Herbst.**

Oberösterreich liegt im Spitzenfeld beim Mostverbrauch. 3,5 Liter des fruchtig-frischen Obstweins wird durchschnittlich pro Kopf im Lande genossen. Der Verbrauch liegt in den restlichen Bundesländern bei nur 1,28 Litern. Was früher bereits die Kelten und Germanen tranken, wird heute von Jung und Alt ganz modern verkostet und genossen. Auf rund 400 bäuerlichen Betrieben werden rund 3,5 Millionen Liter Most jährlich produziert. Ein wesentlicher Grund dafür sind die gut besuchten Mostverkostungen, die jeweils mehrere hundert Besucher anlocken.

#### **Mostprodukte als qualitativ hochwertiges Erzeugnis**

Gegenwärtig wird von den Mostproduzenten vermehrt Wert auf qualitativ hochwertige Erzeugnisse gelegt, wobei es zur Beurteilung der selbstgemachten Moste ein fachkundiges und umfangreiches Produktwissen braucht. So haben die Spitzenmoste mittlerweile auch ihre Sommeliers gefunden. Diese sind Kenner und Fachexperten der Moste, die genau wissen, was den feinen Geschmack dieser Obstsorte ausmacht und zu welchem Gericht der besondere Tropfen genossen werden soll.

## **LFI Zertifikatslehrgang „Mostsommeliers“**

Die selbstständige Beurteilung, Einschätzung und Vermittlung der Qualität von Most und diversen Mostprodukten braucht fachliches Wissen und fundierte Kenntnisse in Produktion und Verarbeitung. Diese Kompetenz kann im Zertifikatslehrgang zum Mostsommelier des Ländlichen Fortbildungsinstitutes (LFI) Oberösterreich erworben werden und bietet die Möglichkeit das eigene Wissen über Moste zu erweitern und gezielt auf die eigenen Bedürfnisse zu vertiefen. Vermittelt werden fachspezifische Kenntnisse über Sensorik (Bewertung von Produkten mittels Sinnesorganen), Präsentation, Gläserkunde sowie die Produktion und Vermarktung der eigenen Erzeugnisse entsprechend den aktuellen und rechtlichen Grundlagen.



*Verkostungen als wichtiger Bestandteil des Lehrgangs. Bildnachweis: Fotolia Ilshat, Abdruck honorarfrei*

Der Lehrgang richtet sich an Produzenten, Restaurantfachleute, Köche und anderes Servicepersonal, mit bereits über 150 Absolventen. Durch eine gezielte Kombination mit Speisen wird der Hochgenuss Most den Kursteilnehmenden nähergebracht. Im Zuge dessen werden auch potenzielle Fehler in der Produktion analysiert und Handlungsempfehlungen abgeleitet.

## **Neue Wege im Bereich der Mostproduktion**

Die neuen Sommeliers sind "Botschafter" für qualitativ hochwertige, regionale Moste und dessen Produkte. Sie tragen zur Genussbildung und zum Erhalt einer traditionsreichen Genusskultur bei. Im Zertifikatslehrgang stehen renommierte Referenten und Trainer aus ganz Österreich mit ihrem Wissen und Know-How zur Verfügung. Neben kompetenten Trainern werden auch Betriebe innovativer landwirtschaftlicher Mostproduzenten besichtigt, um von den Besten zu lernen. Der LFI-Zertifikatslehrgang umfasst 124 Lehreinheiten und startet am 1. Oktober 2018.



*Hochwertiges Obst als Basis eines qualitätvollen Produktes. Bildnachweis: Fotolia dreamon512, Abdruck honorarfrei*

Anmeldung unter:	Information unter:
LFI Kundenservice	LFI OÖ, Stefanie Ganglberger
Auf der Gugl 3, 4021 Linz	Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Tel. +43 50 6902-1500	Tel +43 50 6902-1479
Fax: 050/6902-91500	Mail: stefanie.ganglberger@lk-ooe.at
Mail: info@lfi-ooe.at, www.lfi-ooe.at	

**Kontakt bei Rückfragen:** Stefanie Ganglberger,  
Tel +43 50 6902-1479, stefanie.ganglberger@lk-ooe.at

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