

## Saisonstart für den ersten Most des Jahres



Jungmost-Produzenten mit Gratulanten: 1. Reihe, v.l.: Max Hiegelsberger, Andreas Zehner, Irene Wurm, Stephan Peterseil, Wolfgang Schober, Rudolf Mitterhumer, Horst Hubmer, Franz Reisecker. 2. Reihe, v.l.: Gabriela Stein, Friedrich Pernkopf, Manfred Gössinger, Augustin Stögermayr, Maria Hopfner, Nicole und Leonhard Grabmair, Ursula Mistlbacher, Norbert Eder, Manuel Mistlbacher, Josef Deisinger und Maximilian Hirschvogel

Beim Genusssalon der Landwirtschaftskammer OÖ am vergangenen Wochenende wurde der Jungmost ausgezeichnet. Zum dritten Mal präsentierte er sich ausschließlich als Qualitätsmost.

Der prämierte oberösterreichische Jungmost ist ein klassischer Apfel-Birnenmost und wird im Volksmund auch Mischling genannt. Mostkenner und Mostliebhaber wird er durch sein fruchtiges, spritziges und erfrischendes Aroma überzeugen. „Duch die vielen Sonnenstunden zeichnet sich der heurige Jahrgang mit besonders aromatischen Mosten aus“, so Landwirtschaftskammer-OÖ-Präsident Franz Reisecker.

### Der prämierte Most für zuhause

„Jungmostproduzenten sind die Crème de la Crème der Mostproduzenten“,

heißt es in der Aussendung zur Jungmostprämierung vom vergangenen Wochenende. 14 Mostproduzenten

haben heuer für 17 Jungmoste die staatliche Prüfnummer erlangt (siehe Infokasten). Das Erkennungsmerkmal des „prämierten oö. Jungmostes“ ist die staatliche Prüfnummer auf der original oö. Jungmostflasche samt Adler am Flaschenverschluss. Die Prüfung der Moste besteht aus einer kommissionellen Verkostung durch eine staatlich geprüfte Verkostungsjury und einer Laboranalyse. Sie wird basierend auf der Obstweinverordnung im Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg durchgeführt.

Wer den prämierten Jungmost zu Hause genießen möchte: Seit 10. November 2018 gibt es ihn bei allen prämierten Jungmostproduzenten direkt ab Hof, in deren Mostbuschenschänken und teilweise im Handel. Auskunft gibt die Website [www.unsermost.at](http://www.unsermost.at)

### AUSGEZEICHNETE BETRIEBE 2018

14 Produzenten haben die Prüfnummer erlangt

- Tanja und Josef Deisinger, Deisinger-Hof, Ruhstetten 99, 4223 Katsdorf
- Eva und Norbert Eder, Pankrazhofer, Lugendorf 7, 4284 Tragwein
- Leonhard Grabmair, Demlgut, Söllnerweg 2, 4611 Buchkirchen
- Ing. Wilfried Hirschvogel, Mittlere Kranholzstraße 14, 4062 Thening
- Horst Hubmer, Firlingerhof, Rexham 27, 4612 Scharthen
- Clemens Kreinecker, 3erBerg, Kirchenstraße 22, 4072 Alkoven
- Ursula und Manuel Mistlbacher, Limesstraße 34, 4060 Leonding
- Mitterhumer-Hofstadl Heuriger, Kienbergstraße 20, 4452 Ternberg
- Barbara und Stephan Peterseil, Statzingerstraße 10, 4225 Luftenberg
- Schauer – das beste aus Obst, Holzwiesen 9, 4076 St. Marienkirchen/Polsenz
- Wolfgang Schober & Maria Hopfner, Linzer Straße 17, 4331 Naarn
- Stögermayr BioApfelHof, Litzfeld 4, 4902 Wolfsegg
- Mag. Irene Wurm, Weilling 10, 4490 St. Florian
- Andreas Zehner, Stein 15, 4502 St. Marien

Gruppe auffüllen lassen. feineren, wür- und mit Erd- schneiden, en, mit der rhitzen und eben. Masse , abschme- buttern, mit esse einfüllen bei 130 °C in Scheiben

