

Pressemitteilung

Der „prämierte OÖ Jungmost“ ist ab heute erhältlich

Jungmost-Präsentation heute beim Genuss-Salon der Landwirtschaftskammer OÖ

Heute ist Saisonstart für den ersten Most des Jahrgangs, den jungen, fruchtigen prämierten Jungmost von den oberösterreichischen Mostproduzenten. Heuer präsentiert er sich zum dritten Mal ausschließlich als Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer. Ab sofort ist diese „oö Mostspezialität“ bei allen prämierten Betrieben erhältlich.

Der prämierte oö Jungmost, ein klassischer Apfel-Birnenmost, im Volksmund auch Mischling genannt, besticht den Mostkenner durch sein fruchtiges, spritziges und erfrischendes junges Aroma und ist nicht vergleichbar mit der Mostqualität aus vergangenen Tagen. „Durch die vielen Sonnenstunden zeichnet sich der heurige Jahrgang mit besonders aromatischen Mosten aus. Heuer gab es qualitativ und quantitativ eine besonders gute Ernte. Gleich dem Wein gibt die Obstweinverordnung seit 2014 dem Konsumenten die Sicherheit, kontrollierte und stabile Qualität genießen zu können. Diese Qualität ist am Gütesiegel sowie der Prüfnummer am Etikett zu erkennen“, erläutert Franz Reisecker, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

Die Crème de la Crème der Mostproduzenten

Jungmostproduzenten sind die Crème de la Crème unter den Mostproduzenten und erfüllen hohe Anforderungen an die Qualitätsmostproduktion. 14 Mostproduzenten haben heuer für 17 Jungmoste die staatliche Prüfnummer erlangt:

Ausgezeichnete Betriebe 2018

- 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 Scharten

- 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 **Zehetner**, Stein 15, 4502 St. Marien

Den „prämierten oö Jungmost“ zu Hause genießen

Für alle, die den fruchtigen, prämierten Jungmost auch zu Hause genießen möchten, gibt es diesen ab 10. November bei allen „prämierten oö Jungmostproduzenten“ direkt ab Hof, in deren Mostbuschenschänken und teilweise im Handel. Eine detaillierte Auflistung der Betriebe finden Sie ab heute auf der Homepage www.unsermost.at.

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

Staatliche Prüfung

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

Wie erkennt man Qualitätsmost?

Konsumenten erkennen Qualitätsmost an folgenden Merkmalen:

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



Qualitätsmostproduktion heute

Wie Qualitätsmost heute hergestellt wird, erklärt der Berater für Mostproduktion der Landwirtschaftskammer OÖ, Johann Steiner: „Bei der Herstellung von Qualitätsmost steht die Auswahl des Rohstoffes an erster Stelle. Nur vollreife, gesunde Früchte kommen dafür in Frage. Diese werden meist von Hand geerntet und schadhafte und minderwertige Früchte werden ausgeschieden.“

Der nächste Schritt ist das intensive Reinigen und Sortieren der Äpfel und Birnen. Bei diesem Schritt wird das Obst von anhaftendem Schmutz, Bakterien und Mikroorganismen befreit. Danach wird das Obst vermahlen und gepresst. Beim Vermahlen werden die

Zellwände aufgerissen und das Abfließen des Saftes aus der Maische wird ermöglicht. Dabei wird darauf geachtet, keine Stiele und Kerne zu beschädigen. Im Anschluss gelangt die Maische in die Presse. Bei vollreifem Obst fließt der Saft gut ab und es ist ein sehr schonender Pressvorgang möglich.

Im Anschluss wird der Saft mit pektolytischem Enzym versetzt um das enthaltene Pektin abzubauen. Das ermöglicht eine gute Klärung des Saftes und damit eine ruhige Gärung. Der Presssaft wird dann auf Säure und Zuckergehalt kontrolliert. Vor allem ein idealer Säuregehalt zwischen 6 und 9 Promille ist für die Harmonie und Stabilität des Produktes von Bedeutung. Dieser kann durch gezielten Verschnitt von Äpfeln und Birnen erreicht werden. Die Zugabe von Bentonit verhindert eine spätere Trübung durch Eiweiß. Im Anschluss wird der Presssaft sechs bis zwölf Stunden stehen gelassen und die Trubstoffe setzen sich am Behälterboden ab. Danach wird der blanke Saft vom Trub abgezogen und kommt in den Gärbehälter. Dort wird er mit einer ausgewählten Reinzuchtheefe versetzt und startet bei 16 bis 18° C zügig in die Gärung. Im Anschluss an die Gärung wird der Most vom Geläger abgezogen und darf im Tank reifen. Nach abgeschlossenem Ausbau wird der Most filtriert und abgefüllt.



Bildtext: Die ausgezeichneten Jungmost-Produzenten mit Gratulanten: v.l., 1. Reihe: Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger, Andreas Zehetner, Mag. Irene Wurm, Ing. Stephan Peterseil, Wolfgang Schober, Rudolf Mitterhumer, Horst Hubmer, LK OÖ-Präsident ÖR Ing. Franz Reisecker. 2. Reihe v.l.: LK-Referentin Ing. Gabriela Stein, Kammerdirektor Mag. Friedrich Pernkopf, Dr. Manfred Gössinger von der BA Klosterneuburg, Augustin Stögermayr, Maria Hopfner, Nicole und Leonhard Grabmair, Ursula Mistlbacher, Norbert Eder, Manuel Mistlbacher, Josef Deisinger, Maximilian Hirschvogel.

Bildnachweis: LKOÖ/Frei-Ollmann

Kontakt bei Rückfragen: Ing. Gabriela Stein,
Tel +43 50 6902-1447, gabriela.stein@lk-ooe.at

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