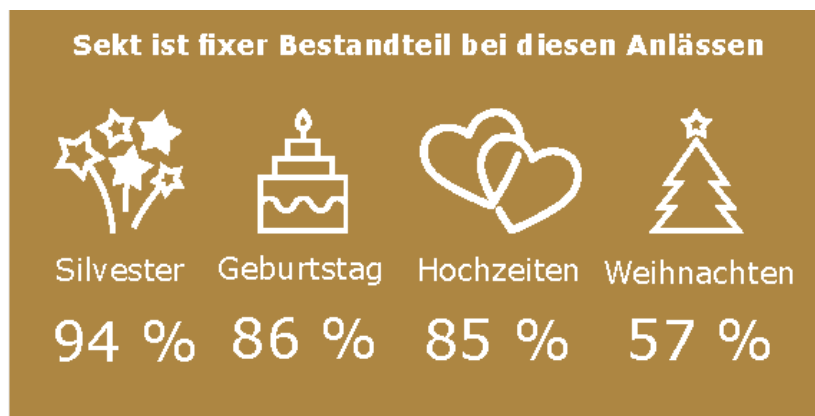


**Weihnachten und Silvester: anstoßen mit
„prickelnden Genüssen“ aus der Region – Genuss schenken!**

Regionalität ist DER Trend beim Einkaufen und dieser wird sich laut Motivanalyse der AMA Marketing künftig noch verstärken. Dieser Umstand sorgt dafür, dass Produkte aus bäuerlicher Direktvermarktung gut nachgefragt sind und die bäuerlichen Produzenten in verschiedensten Bereichen Produktinnovationen entwickeln und auf den Markt bringen, so beispielsweise auch bei Sekt, Frizzante, aromatisierten obstweinhaltigen Getränken oder Cider.

„Für die bevorstehenden Feiertage bieten Oberösterreichs bäuerliche Direktvermarkter eine Reihe prickelnder Feiertagsgetränke aus regionaler Produktion an. Etwa **100** oberösterreichische Direktvermarkter haben sich auf die Produktion von prickelnden, alkoholischen und alkoholfreien Getränken spezialisiert und alle diese Produzenten verfolgen eine konsequente Qualitätsstrategie“, erläutert Franz Reisecker, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ. Die Internetseiten www.gutesvombauernhof.at oder www.unsermost.at bieten einen Überblick, wo bäuerliche Sekt-, Frizzante- oder Ciderproduzenten in den Regionen zu finden sind.

Sekt ist laut Sektreport 2017 „ungeschlagen“ beliebtester Begleiter bei feierlichen Anlässen.



Sekthersteller machen zu Weihnachten und Silvester bis zu zwei Drittel des Jahresumsatzes. In über 90 Prozent aller österreichischen Haushalte ist Sekt zu Silvester ein fixer Bestandteil. Laut Sektreport 2017 trinken 94 Prozent der Österreicher Sekt, das sind plus 5% im Vergleich zu 2015. 25% davon trinken regelmäßig 1 x pro Monat Sekt.

Sekt ist mit 66% das beliebteste Mitbringsel zu Silvester und ist untrennbar mit der Silvesternacht und Neujahrsfeierlichkeiten verbunden.

Sekt entwickelt sich zum Männergetränk

Laut Trendentwicklung bei den Geschlechtern griffen 2016 noch 26 Prozent der Frauen und 19 Prozent der Männer mindestens einmal im Monat zum prickelnden Edelgetränk, so sind es 2017 bereits 30 Prozent bei den Frauen und 28 Prozent bei den Männern.

Herkunft ist wichtiges Kaufkriterium.

83 Prozent der Befragten bevorzugen Österreichische Herkunft. Hier können regionale Anbieter, so auch unsere bäuerlichen Betriebe, den Konsumentenwunsch mit hoher Qualität und Herkunftsgarantie, abdecken.

Kriterien zur „Sektauswahl“

Interessant sind auch die Auswahlkriterien für Sekt. Für 88 Prozent entscheidet der Geschmack, gefolgt von 65 Prozent für die die Herkunft ausschlaggebend ist. 57 Prozent achten dabei auch auf Qualität.

Rund zwei Millionen Flaschen Sekt bzw. 15 Millionen Gläser werden zu Silvester getrunken. Auch bei diesem „Traditionsgetränk“ gewinnt die Regionalität laut einer Studie der Managementberatung A.T. Kearney an Bedeutung. Jede dritte Flasche Sekt stammt derzeit aus österreichischer Produktion. Durchschnittlich trinkt der Österreicher 3,65 Liter Sekt im Jahr.

Damit sich die Konsumenten am „Markt“ orientieren können, erklärt Johann Steiner, Mostproduktionsberater der Landwirtschaftskammer OÖ die Unterschiede der perlenden Getränke laut Obstweinverordnung:

- **Obstschaumwein** bzw. Sekt ist schäumender Obstwein, der durch alkoholische Gärung aus Fruchtsaft oder zweite alkoholische Gärung von Obstwein oder durch Zusatz von Kohlensäure gewonnen wurde und beim Öffnen des Behältnisses durch Entweichen von Kohlendioxid gekennzeichnet ist. Der Kohlensäureüberdruck muss in geschlossenen Behältnissen bei 20°C mindestens 3 bar betragen und liegt damit deutlich über Zider und Obstperlwein. Auch Schaumwein auf Traubenbasis wird in Oberösterreich produziert.
- **Obstperlwein – Frizzante** ist ein Obstwein der mindestens fünf Volumenprozent Alkohol enthält und mit einem Kohlensäureüberdruck zwischen 1 und 2,5 bar abgefüllt wird. Er zählt damit zu den leicht schäumenden Getränken und ist meist im trockenen

bis halbtrockenem Bereich angesiedelt. Frizzante wird als Zusatzbezeichnung für leicht schäumende Produkte verwendet. Zusätzlich muss aber noch eine weitere Bezeichnung Obstperlwein vorhanden sein, die der Obstweinverordnung entspricht.

- **Obstweinhaltige Getränke** und **aromatisierte obstweinhaltige Getränke** werden auch gerne mit Kohlensäure versetzt abgefüllt. Sie enthalten neben einem Mindestanteil von 50 Prozent Obstwein noch weitere geschmacksgebende Komponenten. Diese reichen von Fruchtsäften einer anderen Obst-Art wie z.B. Himbeeren, Johannisbeeren bis hin zu Auszügen aus Gewürzen oder Kräutern wie z.B. Minze und Holunderblüten.
- **Zider oder Cider** bezeichnet ein Produkt, dass aus dem Verschneiden von Obstwein und Saft der gleichen Obst-Art hergestellt wird. Dieses Produkt hat einen Alkoholgehalt von max. fünf Volumenprozent und in der Regel einen hohen Restzuckergehalt. Cider wird mit Kohlensäure versetzt abgefüllt und eignet sich für Liebhaber von lieblichen bis süßen Getränken.
- **Fruchtzider und Aromatisierter Zider** sind seit Juli neu geregelt. Fruchtzider muss denselben Anforderungen von Zider entsprechen, darf jedoch aus Obstarten unterschiedlicher Obstartengruppen erzeugt werden. Aromatisierter Zider darf zusätzlich zur Aromatisierung pflanzliche Aromen, Würzkräuter oder geschmacksgebende Nahrungsmittel enthalten.

Oberösterreichs Produzenten haben die regionale, prickelnde Antwort für die in der Beliebtheit steigenden, prickelnden Getränke.

Ca. hundert bäuerliche Direktvermarkter in Oberösterreich haben sich in den letzten Jahren auf die Produktion von Schaumwein, Frizzante, Cider oder obstweinhaltige Getränke spezialisiert. Stellvertretend für diese Produzenten hier ein paar Beispiele besonders gelungener und auch prämierter Innovationen in diesem Bereich:

Firlingerhof Birnenschaumwein aus der Obstregion Scharten

„Über guten Geschmack lässt sich nicht streiten, man schmeckt ihn einfach. Bei einem Qualitätsobstschaumwein vom Firlingerhof schmeckt der Sekt nach seinem fruchtigen Ursprung und erfrischt durch seine lebendige, elegante Kohlensäure. In der bekömmlichen Milde, die trotzdem jene frische und anregende Wirkung hat, die für Sekt so typisch ist, liegt die wahre Kunst der Sektherstellung. Ausgesuchte Früchte aus den besten Lagen aus und um das Gebiet Scharten, sowie eine außerordentlich schonende Verarbeitung bilden die Grundlage für unsere fruchttypischen Sekte. Einer der Grundsätze unseres Hauses ist, den Kunden einerseits durch gleichbleibende hohe Qualität zu verwöhnen, ihm aber immer wieder neue Produkte anzubieten, die einzigartig sind“, erklärt Horst Hubmer.

Vor beinahe 20 Jahren wurde der „Firlingerhof Birnenschaumwein“ kreiert. Ausgelöst wurde die Produktion dieser Getränkeinnovation durch den Wunsch, einen Beitrag zur Erhaltung der Kulturlandschaft zu leisten. Das Ziel ist und war es, die Früchte und somit auch den Most zu veredeln und als innovatives Produkt zu etablieren. Inzwischen hat der „Firlingerhof Birnenschaumwein“ aufgrund seiner Fruchtigkeit, seiner Frische und nicht zuletzt wegen seines geringen Alkoholgehaltes viele Freunde gewonnen. Durch die vielseitigen Genussmöglichkeiten, wie z.B. Aperitif, Begrüßungs- und Empfangsgetränk, Sommersekt, für Cocktails und Bowlen oder einfach als Speisenbegleiter erfreut er sich großer Beliebtheit.

Steckbrief des charmanten nach frischen Birnen duftenden Birnenschaumweins:

Anregend frische Säure (6,5 ‰)

Hellgelbe Färbung, Halbtrocken

Alkoholarm (7,5% Vol Birne und 5,5% Vol Holunder-Birne)

Elegantes Geschmacksbild, ausgewogen & balancierend und perfekt im Abgang

Mehr zum Betrieb Firlingerhof und seiner besonderen Produktpalette unter www.firlingerhof.at.



Ilse Schedlberger und Horst Hubmer vom Firlingerhof empfehlen für besondere Anlässe den prickelnden Firlinger Birnenschaumwein Bild: Firlingerhof

Alkoholfreie Variante aus Rufling/Leonding

Für Kinder, Autofahrer oder einfach Erwachsene, die den prickelnden Genuss ohne Alkohol bevorzugen, hat Familie Hofbauer in Rufling/ Leonding die Fruchtperle im Sortiment. Dieses Getränk besteht zu 100 % aus Saft von Apfel-, Weichsel-, Himbeer- und Johannisbeere, ohne Zusatz von künstlichen Aromen und Konservierungsstoffen. In einer Sektkellerei werden die Rohstoffe mittels Drucktanks mit Kohlensäure versetzt, es findet keine klassische Flaschengärung statt. Der fruchtige, erfrischende, alkoholfreie Sekt wird in Original-Sektflaschen mit Korken abgefüllt und ist damit der ideale prickelnde alkoholfreie Genuss für verschiedene feierliche Anlässe.

Mehr zum Betrieb Hofbauer unter www.hofbauer-leonding.at.



Der alkoholfreie Sekt aus Leonding schmeckt nicht nur Kindern.

Bild: Hofbauer

Frizz Holler – der prickelnde Frizzante aus Braunau

Das OBERGUT aus Braunau ist ein Obstverarbeitungsbetrieb mit Gastronomie, Schaubrennerei und Hofladen. Das Obst wird direkt am Hof geerntet, gepresst und verarbeitet. „Unser

Frizz Holler ist ein wunderbar spritziger Fruchtgenuss aus Apfelmust und Holunderblütensirup mit 5,8 % Vol Alkohol. Sowohl Most als auch Holunderblütensirup sind aus eigener Produktion.

Ein prickelnder Genuss, der sich sowohl als Aperitif wie auch als Digestif eignet“ empfiehlt Thomas Ober.

Frizz Holler wurde in Wieselburg bei der AB HOF-Messe mit Gold ausgezeichnet und erhielt 2018 die GenussKrone des Landes Oberösterreich.

Mehr über die Produkte und das Obergut auf www.obergut.at.



Prickelnder Frizz Holler erwärmt auch in der kalten Jahreszeit. Bild: Obergut

REDHOTSECCO – ein „gekrönter Bundessieger“ aus Enns

Das Jurystatement zum Gewinnerprodukt REDHOTSECCO der GenussKrone Österreich beschreibt den prickelnden Genuss treffend: Zartrote brillante Farbe, pikante Kohlensäure, gut eingebunden, fruchtig-dezent mit einer angenehmen Schärfe!

Die aromatisierten, obstweinhaltigen Getränke vom Hof Maleninsky in Enns überraschen durch besondere Geschmackerlebnisse. Die Früchte werden handverlesen und in qualitativ hochwertigen Apfel- und Birnenweinen angesetzt, nach dem Aromaauszug wieder klar gefil-

tert und mit Kohlensäure versetzt. Ein mit der LandesKrone OÖ und GenussKrone Österreich prämiertes Produkt vom Hof Maleninsky ist die besonders spannende Produktinnovation „REDHOTSECCO“. Hier trifft Himbeere und Chili auf Birne. „Unser REDHOTSECCO, ausgezeichnet mit der GenussKrone Österreich, ist als Aperitif und wunderbarer Speisebegleiter zu kräftig Deftigem, Wild, Gegrilltem, zur dunklen Schokolade oder Käse geeignet. Er ist unglaublich spannend im Geschmackserlebnis und süffig. Traditionelles, Regionales, Bäuerliches qualitativ hochwertigst zu produzieren und die Früchte genussvoll anders in die Flasche oder ins Glas zu bringen, das ist unser Motto und unser Ziel“, sind sich Karin und Robert Maleninsky einig.

Weitere Informationen: www.maleninsky.at.



Karin und Robert Maleninsky freuen sich über die GenussKrone Österreich – die höchste Auszeichnung für bäuerliche Lebensmittel – für ihren REDHOTSECCO.

Bild: verein.regionale.kulinarik/Cityfoto

Augustin`s BIO HimbeerRoter – prickelnder Cuvée aus Wolfsegg

Wenn die Jugend Getränke „komponiert“, wie der ambitionierte Junior Augustin vom BioApfel-Hof Stögermayr, dann wird ein prickelnder Sommertraum im Winter wahr.

Augustin's HimbeerRoter ist eine zart-perlende Cuvée aus Birnenmost mit Apfel- und Himbeersaft. Genauer gesagt, aus der traditionellen Steirischen Birne und Rotbirne, gemischt mit den Äpfeln der Sorten Opal und Crimson Crisp, aus hofeigener Produktion.

Youngsters trinken aus der kleinen Flasche in der Hand, Schöngesteirer erfreuen sich am Geschmack und der animierenden Farbe im großen Weinglas.

Augustin empfiehlt seinen HimbeerRoten als Aperitif an der Bar. Mit seiner leichten Süße und sauberen Himbeere ist er eine harmonische Ergänzung zu fruchtigen oder schokoladigen Nachspeisen. Mit nur 4%vol. Alkohol macht dieser Sprudel einfach Lust auf Mehr.

Die Entstehung dieses Getränks und einer Reihe weiterer biologischer Köstlichkeiten, ist dem Jungspund Augustin Stögermayr zu verdanken. Dem Trend der Zeit folgend, mit viel Geschmack und wenig Alkohol.

Der BioApfelHof Stögermayr liegt am Fuße des Hausrucks in Oberösterreich und wird als Familienbetrieb geführt. Generationsübergreifende Ziele, gemeinsame Ansichten und die Philosophie der biologischen Landwirtschaft, spiegeln sich am Hof in den unterschiedlichsten Facetten und Betriebszweigen wider. Die Diversität zeigt sich am Biobetrieb einerseits bei den Tieren und der am Hof erhältlichen Produkte aus Obst. Das ganze Team des BioApfelHofs Stögermayr freut sich mit Augustin über seine Erfolge.

Der BioApfelHof ist auch einer der 14 „prämierten oö Jungmostbetriebe“ 2018. Damit gehören sie zu den Qualitätsmostproduzenten, die Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer produzieren! Mehr über den innovativen **BioApfelHof Stögermayr** in Wolfsegg am Hausruck im Bezirk Vöcklabruck und seine Produktvielfalt unter www.bioapfelhof.at.



Augustin's HimbeerRoter begeistert durch Geschmack & Farbe.

Bild: Stögermayr

Birnencider – der prämierte Klassiker aus Katsdorf

Der Birnencider vom Mostheurigen Deisinger Hof in Katsdorf ist eine Symphonie aus Pichlbirne, Speckbirne und Lederbirne. Der mit Gold prämierte Birnencider ist ein leichter prickelnder Genuss für jeden Anlass.

Der Birnencider vom Deisinger Hof hat eine zart, fruchtig süße Note und ist sehr harmonisch im Abgang.

„Der Cider wird von unseren Gästen gerne als Aperitif und zu leichten Speisen genossen und ist eine prickelnde, regionale Geschenkidee für die kommenden Feiertage“, sind sich Tanja und Josef Deisinger einig.

Mehr zur prickelnden Produktpalette des Deisinger Hofes und das Speisenangebot unter www.deisinger-hof.at.



Der prämierte Birnencider ist beliebt für festliche Anlässe
Bild: Deisinger-Hof

Mehr über prickelnde Genüsse von den heimischen Obstproduzenten unter www.unser-most.at.

Für Fragen wenden Sie sich an:
Ing. Gabriela Stein, T + 43 50 6902-1447 - gabriela.stein@lk-ooe.at wenden.